PLAN DE CAPACITACIÓN

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013



Fundación Celestin Freinet
Carrera 136 a #133-40

2025

FUNDACIÓN Celestin Freinet

Teléfono 3123672300 - 3024385194 e- mail: cysbpm@gmail.com

INTRODUCCION

La resolución 2674 de 2013, dispone en su artículo 12 que: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

FUNDACION Celestin Freinet

OBJETIVO GENERAL

Educarycapacitaralpersonalmanipuladordealimentosmediantecharlasy actividadesdondedamosaconocer conceptosclarosdebuenasprácticasdemanufacturaparagarantizarquelasoperacionesserealicen higiénicamente,desdelallegadadelamateriaprimahastaobtenerelproductoterminado,evitandogenerar riesgoensumanipulación

OBJETIVOS ESPECÍFICO

- Realizarinducciónatodoelpersonalsobrelasnormasbásicasdehigiene

- Implementarherramientasbásicasparalaobtencióndeproductosegurosparaelconsumohumano mediantepráctícashigiénicasenloshábitospersonales,usodeuniformes,instalaciones.

- Educarsobrelimpiezaydesinfecciónde manos, utensilios, equipos, instalacionesydemássuperficiesque entrenencontactoconelalimentoatodoslosmanipuladoresdealimentos.

- Daraconocer la importanciadelcontroldeplagas, manejoderesiduossólidos, y laaplicacióndel Plande Saneamientoenelestablecimiento

- Evaluar, atravésdediferentesactividades losconocimientosadquiridos porelpersonalcapacitadoconelfinderealizarmejorasenfuturascapacitaciones.

FUNDACION Celestin Freinet

JUSTIFICACION

Se realizan procesos de elaboración y manipulación de alimentos, porconsiguiente esimportante saber quela causaprincipal de contaminación de alimentos es la falta de higiene enla manipulación; las personas encargadasde esta labor juegan un papelimportantecon susactitudes y son responsables de evitarenfermedades al consumidor. Esto haceque elmanipulador practique reglas básicasque tiene que vercon su estado desalud, su higiene personal, su vestimenta, sus hábitosen lamanipulación dealimentos. La correctapresentación y los hábitos higiénicosademás deayudar a prevenir lasenfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor. Por ello es importante capacitar al personal en lasbuenas prácticas de manipulación establecidas enel decreto 3075/97 y resolución 2674/13 donde hacereferenciaalos aspectos higiénicosenel procesamientodealimentosyregularlasactividadesquegeneranriesgoalconsumidor.

METODOLOGIA

- ✓ Exposición teórica del capacitador donde se expone la importancia de las practica higiénicas para elmanipulador de alimento
- ✓ Desarrollo detalleres
- ✓ Presentación devideos
- ✓ Espacio para aclaración de dudas
- ✓ Entrega de material con normas higiénicas

FUNDACION Celestin Freinet

TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	INTENSIDAD HORARIA	MÉTODOS Y AYUDAS EDUCATIVAS	RESPONSABLES
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM	• Normatividad vigente • Correcta manipulación de alimentos. • Especificaciones de las BPM	Diligenciamiento planillas, limpieza y desinfección y residuos sólidos, almacenamiento. Gramaje Temperaturas alimentos (Frio-caliente) Manejo de utensilios.	Cumplir las normas vigentes. Capacitar en BPM a todo el personal operativo, técnico y administrativo	2 horas	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM	• Normatividad vigente • Correcta manipulación de alimentos. Especificaciones de las BPM	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las normas higiénicas sanitarias durante todos los procesos en las diferentes áreas.	Cumplir las normas vigentes. Capacitar en BPM a todo el personal operativo, técnico y administrativo	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	• Normas sobre higiene que requiere un manipulador de alimento. • Practicas higiénicas de manipulación de alimentos. • Medidas de protección que eviten contaminación del producto • Higiene personal. Uso adecuado de uniformes	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las normas higiénicas sanitarias durante todos los procesos en las diferentes áreas.	Cumplir con la normatividad vigente, protegiendo la salud del consumidor por alimentos contaminados o por transmisión de enfermedades	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	• Limpieza áreas, equipos y personal manipulador • Desinfección áreas, equipos y personal manipulador	Capacitar al personal manipulador para aplicar en todos los procesos, los procedimientos de limpieza y desinfección y técnicas adecuadas para garantizar la inocuidad de los productos en las diferentes áreas, creando conciencia de la responsabilidad de su labor	Conocer las diferentes etapas en los procesos de limpieza y desinfección. Conocer los detergentes, desinfectantes, su preparación y utilización. Llevar controles y formatos de limpieza y desinfección.	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
SANEAMIENTO BASICO de Fundación Celestin Freinet	• Programa de Limpieza y desinfección. • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Control de plagas y roedores • Manejo de agua potable	Capacitar al personal de la planta para aplicar en todos los procesos, los planes y programas de saneamiento básico con el propósito de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.	Cumplir con la normatividad vigente, relacionada con los planes de saneamiento	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	• Instalaciones físicas. • Personal manipulador de alimentos • Condiciones de saneamiento, proceso y fabricación	Dar a conocer al personal la aplicación del decreto 3075/97 y la resolución 2674/15	Cumplir las normas vigentes. Capacitar en BPM a todo el personal operativo, técnico y administrativo	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS	• Enfermedades Transmitidas por los alimentos ETAS • Causas de la etas y su forma de prevenir • Enfermedades más comunes	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las normas higiénicas sanitarias durante todos los procesos en las diferentes áreas.	Cumplir con la normatividad vigente, protegiendo la salud del consumidor por alimentos contaminados o por transmisión de enfermedades	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)

FUNDACION Celestin Freinet

CONSERVACION DE ALIMENTOS	• Sistemas de conservación de los alimento • Limites críticos • Correcta manipulación de alimentos para asegurar conservar los alimentos	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación para conservar la calidad de los alimentos y mantenerlos inocuos hasta el consumo	Cumplir con la normatividad vigente, protegiendo los alimentos y evitar contaminaciones futuras que puedan involucrar la salud de los consumidores	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
CONTROLES DE PROCESO	• Conocimiento de los procesos de producción • Identificación de riesgos y puntos críticos de control • Limites críticos para asegurar inocuidad del alimento	Identificar en cada uno de los procesos de producción riesgos y definir controles para garantizar la inocuidad de los productos	Cumplir con las normas vigentes, protegiendo los alimentos y evitar contaminaciones futuras que puedan involucrar la salud de los consumidores	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
CONTROL DE CALIDAD	• Origen y objetivos del Plan Haccp, prerrequisitos, principios y aplicación	Introducir al personal en el Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control	Capacitar al personal en el Plan HACCP, teniendo en cuenta la importancia de su conocimiento y cumplimiento. Aplicar los programas prerrequisitos y principios que lo conforman	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	• Rotulación y Rotación de los alimentos • Control de entrada y salida de los alimentos • Control de condiciones de almacenamiento	Formar al manipulador en el adecuado manejo de almacenamiento de materias primas, productos en proceso y alimentos terminados	Prevenir la contaminación de los productos. Tener en cuenta el manejo de PEPs, durante el almacenamiento Evitar contaminación cruzada	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	• Control de condiciones de transporte y distribución de alimentos. • Puntos críticos de control • Diligenciamiento de formatos	Capacitar al manipulador en el adecuado transporte y distribución los alimentos hasta el consumidor final	Capacitar al personal manipulador en la importancia de mantener la cadena de frio a los alimentos que los requieran para su conservación mientras se están transportando. Conocer sobre los aspectos básicos de los vehículos transportadores para el cumplimiento de las normas vigentes	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)

FUNDACION Celestin Freinet

ADACTACION E IMPLEMENTACION DE PLAN DE CAPACITACION ADOPTANDO LAS DIRECTRISES DE SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL SEGÚN PROYETO 9018 BOGOTA TE NUTRE

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGIA	DURACION	DOCENTES	CRONOGRAMA	VERIFICACION
1. Generalidades	Introducción		**1. Número de integrantes:** Cada sesión se realizará con un grupo máximo de 30 personas, los cuales serán citados con 15 días de antelación, previa confirmación de horario y espacio (preferiblemente un salón grande con tablero o pizarra y sillas de acuerdo al número de personas). **2. Tiempo:** Teniendo en cuenta la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - Capitulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación, las unidades operativas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. El plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Las sesiones se distribuirán según organización y necesidad de cada unidad operativa. **3. Recurso Material sugerido:** • Computador o CPU • Video beam • Extensiones eléctricas (de acuerdo a necesidad) • Bafles • Mesa • Presentación en diapositivas. • Videos • Fotocopias de pretest, post test, formato de asistencia a capacitación y los demas que se requieran para el desarrollo de cada sesión • Tablero acrílico o papel periódico, marcadores borrador (de acuerdo a necesidad). **4. Desarrollo del plan de capacitación:** La capacitación se efectuará por sesiones máximo de dos horas, desarrollando actividades con metodologías lúdico-pedagógicas. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación debe ser acorde con el tipo de servicio que se presta. La unidad operativa debe demostrar a través del desempeño en BPM de los manipuladores de alimentos y de las condiciones sanitarias del servicio la efectividad de la capacitación impartida.	20	Con base en lo establecido en la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - Capitulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación, la capacitación puede ser efectuada por la entidad, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando la capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, estas deben demostrar su **idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.**	El cronograma será elaborado por cada unidad operativa o el responsable de efectuar el proceso de capacitación, dentro del cual deberá incluirse tema específico y fecha.	* Plan de capacitación * Conograma de capacitación * Control de asistencia capacitación totalmente diligenciado * Pre-test y pos-test * Registros fotograficos * Materiales utilizados durante los procesos de capacitación y acompañamiento
	Objetivo General						
	Objetivos específicos						
	Normatividad						
2. Conceptos Básicos	Manipulador de alimentos			30			
	Buenas Practicas de Manufactura – BPM						
	Alimento						
	Alimento Adulterado						
	Alimento Alterado						
	Alimento Contaminado						
	Alimento Fraudulento						
	Concepto Sanitario						
	Inocuidad de los Alimentos						
3. Clasificación de los alimentos	Alimentos de mayor riesgo en salud publica			45			
	Alimentos de menor riesgo en salud publica						
	Alimentos de medio riesgo en salud pública						
4. Microorganismos	Generalidades	Definición		60			
		Clasificacion					
	Los microorganismos en los alimentos	Variables que inciden en el crecimiento de los					
	Contaminación microbiana en los alimentos	Carga microbiana normal y proliferación					
		Microorganismos indicadores y patógenos					
5. Contaminación de los alimentos	Definición			60			
	Tipos de contaminación	Física					
		Química					
		Biologica					
	Causas de Contaminación	Primaria					
		Secundaria					
		Terciaria					
		Otras causas					
	Contaminación Cruzada	Definición					
		Causas					
		Medidas Preventivas					
6. Enfermedades Transmitidas por alimentos	Definición ETAs			45			
	Causas de ETAs						
	Qué es intoxicación alimentaria						
	Tipos de intoxicación alimentaria	Intoxicaciones generadas por bacterias					
		Intoxicaciones generadas por virus					
		Intoxicaciones generadas por					
		Intoxicaciones generadas por parásitos					
7. Personal manipulador de alimentos	Estado de salud	Certificado medico		60			
	Educación y capacitación						
	Prácticas de Higiene Personal	Cuerpo					
		Cabello					
		Manos					
		Unas					
		Oido, nariz y boca					
		Uniforme					
		Calzado					
		Guantes					
		Joyas, perfumes, locion de					
	Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas						
	Inadecuados hábitos durante la						
	Costos de una practica higienica deficiente						
	Beneficios de una buena practica higienica						
	Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario						

FUNDACION Celestin Freinet

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGIA	DURACION MINUTOS	DOCENTES	CRONOGRAMA	FUENTES DE VERIFICACION
8. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos	Identificar y seleccionar los proveedores		10			
		Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos					
	Transporte	Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos		10			
	Recibo	Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos		40			
		Medidas preventivas para el termómetro					
		Verificación calibración del termómetro de alimentos					
	Almacenamiento	Condiciones generales		30			
		Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados.					
		Almacenamiento en congelación.					
		Almacenamiento en refrigeración					
		Almacenamiento en seco					
		Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos					
	Preparación	Pre-alistamiento de materias primas		30			
		Pelado, corte y picado					
		Pesado					
		Cocción de los alimentos					
	Servido y distribución	Asignación de las personas responsables de la cocina		30			
		Organización del área destinada para servir los alimentos					
		Alistamiento de los implementos para el servido					
		Conocer las porciones a servir según el grupo etáreo y la preparación del alimento.					
		Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar					
9. Plan de Saneamiento Básico	Definición			130			
	Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico						
	Bases para elaborar el Plan de Saneamiento	Introducción					
		Objetivos					
		Alcance					
		Definiciones					
		procedimiento					
	Programas del Plan SANEAMIENTO BASICO de Fundación Celestin Freinet	Programa de limpieza y desinfección					
		Programa de control integral de plagas.					
		Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos					
		Programa de abastecimiento de agua potable					
		Quien hace el plan de saneamiento					
		Formatos o registros					
		Supervisión o seguimiento					

FUNDACION Celestin Freinet

TEMAS/MES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS												
PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS												
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN												
SANEAMIENTO BASICO de Fundación Celestin Freinet												
PRINCIPIOS BÁSICO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA												
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS												
CONSERVACION DE ALIMENTOS												
CONTROLES DE PROCESO												
CONTROL DE CALIDAD												
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS												
TRANSPORTE Y DISTRIBUCION												

FUNDACION Celestin Freinet

Vigencia: Inicia 17 de mayo de 2024 Hasta 17 de mayo de 2025 según resolución 2674 de 2013 se debe llevar al día el programa de capacitación

ADAPTACION

TEMAS/MES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS												
PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CONCEPTOS BASICOS												
CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS												
MICROORGANISMOS												
CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS												
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS												
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS												
PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION												
SANEAMIENTO BASICO												

FUNDACION Celestin Freinet