PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Empresa:

CONTENIDO: PORTADA



1. Consideraciones generales



2. Responsables

- 1.1 Introducción
- 1.2 Objetivo General
- 1.3 Alcance
- 2.1 Capacitadores externos y/o autoridades sanitarias
- 2.2 Manipuladores de Alimentos



3. Metodología



4. Documentos de Referencia



5. Formatos Utilizados



6. Anexos

- 3.1 Desarrollo de la Capacitación
- 3. 1.1 Estrategias Didácticas
- 3.2 Diagnóstico educativo
- 3.3 Planeación Curricular
- 3.4 Coordinación Logística
- 3.5 Ejecución
- 3.6 Verificación

1. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1 Introducción

Se debe considerar que la manipulación de alimentos es un acto que realizamos a diario sin importar nuestro oficio, es decir, incluye a las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, así como al consumidor final; por tanto, para evitar riesgos en salud pública a través de enfermedades transmitidas por alimentos[1], sobrecostos y pérdida de confiabilidad, este acto debe realizarse contemplando para Colombia a la Resolución 2674 de 2013 y otra legislación complementaria.

Conforme a ello, el presente plan de capacitación da cuenta de las diez (10) horas mínimas exigidas de formación en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura[2] y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos del personal, así como, la metodología, cronograma, temas específicos a impartir y anexos.

[1] En adelante ETAs
[2] En adelante BPM

1.2 Objetivo General

Desarrollar los temas correspondientes a educación sanitaria, BPM[3] y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos a partir de la legislación colombiana vigente, con el fin de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

1.3 Alcance

Dirigido a cada participante de las capacitaciones continuas en manipulación de alimentos de MABU ASESORÍAS contempladas dentro legislación colombiana vigente.

2. RESPONSABLES

2.1 Capacitadores externos y/o autoridades sanitarias

Retomando la Resolución 2674 de 2013, Cap. III, Art.12, la capacitación podrá ser efectuada por personas naturales y/o jurídicas, internas o externas al establecimiento, que puedan demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

En el presente caso, MABU ASESORÍAS cuenta con la capacitadora principal, la Dra. Mary Bueno S[4], quién es profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, candidata a especialista en Sistemas De Calidad e Inocuidad en Alimentos de la Universidad de la Salle, igualmente, cuenta con experiencia de más de diez (10) años trabajando con personas naturales, establecimientos y/o industrias de alimentos, y referentes profesionales en manipulación de alimentos.

2.2 Manipuladores de alimentos

Considerando el concepto de la Resolución 2674 de 2013, el Art. 1 y 2 de las Disposiciones generales y además el Cap. III, Art.11 y 12; es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Sintetizando, se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Estado de salud con aptitud para la manipulación de alimentos demostrada en certificación médica y pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias
- La empresa y/o persona natural de donde se manipulan alimentos es responsable en tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de salud pública
- Contar con formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos
- Adoptar las prácticas higiénicas, medidas de protección y recomendaciones brindadas en las capacitaciones

Por tanto, MABU ASESORÍAS puede educar, formar y asesorar, pero no es responsable de las conductas inapropiadas y/o de los riesgos en salud pública a los cuales la empresa y/o manipuladores de alimentos conlleven.

3. METODOLOGÍA

Las capacitaciones se planean de acuerdo con la disponibilidad de tiempo que disponga la empresa y/o las personas manipuladoras de alimentos, a la par. teniendo en cuenta el mínimo de diez (10) horas anuales. A continuación, los módulos de aprendizaje:

✓ Legislación Colombiana ✓ Conceptos ✓ Contaminación ✓ Conservación de los alimentos ✓ETAs ✓ BPM ✓ Plan de Saneamiento Básico

[3] Buenas Prácticas de Manufactura

[4] Soportando la idoneidad de la capacitadora, puede solicitar en los anexos la Hoja de Vida de la profesional, aclarando que ha de ser usada considerando la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013 sobre el tratamiento y protección de datos personales

3.1 Desarrollo de la capacitación

Las y los manipuladores de alimentos con previa cita avisan a MABU ASESORÍAS de la disponibilidad de tiempo para completarse el Anexo 1 (Cronograma completo de actividades en el Plan Continuo de Capacitación), donde puede visualizarse la participación por meses en las temáticas referidas en el ítem anterior ‘’3. METODOLOGÍA”.

Asimismo, con el objetivo de un aprendizaje significativo y que vaya acompañado de reflexiones críticas sobre los contenidos, se realizan actividades rompe hielo, así como solemos usar diferentes modelos de aprendizaje como lo es el Constructivo, Autorregulado, Interactivo y Tecnológico C.A.I.T, el andrológico y el por competencias, ya que, de manera práctica e interactiva, estos modelos permiten un aprendizaje con base en preguntas y situaciones de la vida cotidiana, del mismo modo, al final se aplica una evaluación por competencias porque se valoran los conocimientos de la capacitación.

3.1.1 Estrategias didácticas

Cada modelo de aprendizaje es diferente, pero tiene algunas similitudes donde usamos los medios audiovisuales, los debates, trabajo grupal, la retroalimentación y por supuesto, las referencias bibliográficas que validan la información que ha sido compartida por los profesionales de MABU ASESORÍAS.

3.2 Diagnóstico educativo

Adicional al plan de capacitación continua, cada participante deberá determinar las necesidades de la capacitación específica a desarrollar de acuerdo con la actividad que realicen. Estas necesidades se pueden detectar a través de auditorías internas realizadas por profesionales de calidad en cada establecimiento y/o industria de alimentos donde desempeñen sus labores.

3.3 Planeación curricular

Para este curso se estableció que el Plan de Capacitación Continua en Manipulación de Alimentos se repartirá así:

Fecha	Intensidad Horaria
	10 horas

4. Coordinación Logística

4.1 Ejecución

Esta etapa incluye la puesta en marcha del cronograma de capacitación. Esta ejecución se registra en el formato anexo de asistencia a capacitación.

4.2 Verificación

Se lleva a cabo mediante la evaluación de la capacitación, que se registra en el formato constantemente modificado, y que permite medir la capacidad del instructor en la transmisión de conceptos, contenidos, metodología e impacto mediante una evaluación teórico-práctica para los asistentes, con el fin de verificar el nivel de entendimiento y retención de los conceptos impartidos.

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

✓ Ley 9 de 1979 ✓ Resolución 2674 de 2013 ✓ Ley 1990 de 2019 ✓ Resolución 2184 de 2019 ✓ Decreto 2270 de 2012, deroga Dec. 1500 de 2007 ✓ Decreto 60 de 2012 ✓ Decreto 1575 de 2007 ✓ Norma ISO 22000 de 2005

6. FORMATOS UTILIZADOS

✓ Asistencia a capacitación ✓ Evaluación de conocimientos

7. ANEXOS

✓ Cronograma completo de actividades en el Plan Continuo de Capacitación ✓ Certificado de asistencia al plan de capacitación ✓ Evaluación de conocimientos ✓ Hoja de vida capacitadora

Anexo 1. CRONOGRAMA COMPLETO DE ACTIVIDADES EN EL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

		CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN														
ITEM	**TEMA**	**RESPONSABLE**	**INTENSIDAD HORARIA (h)**	**PERIODO:**												
				ENE 2025	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	
1	Legislación Colombiana. Decreto 1500/2007, Decreto 60/2005 y Resolución 2674/2013	Asesor externo	1	X		X										
2	Plan de saneamiento Básico- POES-lavado y desinfección Resolución 2184/2019	Asesor externo	2	X				X								
3	Contaminación y tipos de contaminación	Asesor externo	1	X		X										
4	Conservación de alimentos	Asesor externo	1	X						X						
5	ETAs- Enfermedades transmitidas por alimentos	Asesor externo	1	X						X						
6	BPMs en la Industria de los alimentos	Asesor externo	1	X								X				
7	Conceptos básicos de manipulación de alimentos	Asesor externo	1	X								X				
8	claves de la inocuidad alimentaria	Asesor externo	1	X										X		
9	Decreto 1990/2019 Inducción HACCP	Asesor externo	1	X										X		

Anexo 2. CERTIFICADO DE ASISTENCIA A PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC. 52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan continúo en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las diez (10) horas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500/2007, Decreto 60/2005.

Lista de asistencia:

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
Elizabeth Diaz Gamboa	52.324.155	
Diana Milena Torres Figueroa	52483051	
LORENA JAZMIN CUERVO MARIN	1016053252	LORENA J.
Yenis Arévalo T	45503864	
Ana María Herrera Paez	1014265188	
Lorena Gomez S	1019009015	
Luisa fernanda Ramirez Hernández	1022369626	LUISA FDA RAMIREZ H.
Patricia Jimenez Gonzalez.	52696441	Patricia Jimenez
Maria del Pilar Medina	52545033	Pilar Medina
Marcela Velasco Barón	52783812	
Mercedes Rodriguez R.	52326045	
Omaira Cáceres Vera	63561756	
olga Lucia vasquez cruz	39655726	Olga lucia vasquez cruz
Jhojana Alexandra pinzon suarez	1069726886	Jhoana Pinzon
Angie Vanessa Ortiz Bonilla	1073254268	
Julia Sanchez	39696527	
Adriano Cotrino	1002773608	Adriano Cotrino
Karen Jaqueline Forero Medina	1012411409	Karen J. Forero
Maria Jose Fonseca Garcia	1031177035	Maria Fonseca

La presente se firma a los 20 días del mes de enero del 2025. (Válido por un año).

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Bta

Powered by CamScanner