PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Jardin avesol
FECHA: 16/01/2025

4. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de Alimentos a través de capacitación continuada.

5. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Asi mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

6. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentoYs.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

4. METODOLOGÍA

- Primera capacitación Charla teórica presencial, segunda y tercera capacitación metodología virtual
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico.
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA			
VISITA	**FECHA**	**TEMAS**	**TIEMPO**
1	**16/01/2025**	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos.	2 horas
2	14/03/2025	- revisión de implementos - implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	2 horas
3	14/05/2025	- Evaluar establecimiento - capacitación de debilidades	2 horas
4	14/07/2025	- Características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos - Características Organolepticas	2 horas
5	14/09/2025	- Cadena de frio - Inocuidad	2 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera de Alimentos

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

1. INFORMACIÓN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Empresa	Corporación investicativa del medio ambiente CIMA
Representante legal	Alonso gutierrez solano
Dirección	Carrera 26 B # 42-37 S
Teléfonos	7581644
Correo electronico	Grupoempresarialcimagamail com

2. INFORMACION ESPECIFICA DE LA CAPACITACION

Razón social del establecimiento.	**JARDIN AVESOL**
Dirección de la capacitación.	**CALLE 36 I N1-49**
Telefono.	**3214620034**
Barrio.	**atenas**
Localidad.	**San cristobal**
Horario de la capacitación.	**1:00 pm A 3:00 pm**
Fecha de Capacitacion.	**16/01 -14/03 – 14/05**
Fecha de capacitación	**14/07 – 14/09**
Duración de la capacitacionndome	**10 horas totales**
Capacitador	**Myriam Yolanda lopez Galvis**
Profesión	**Ingeniera ambiental**

3.TEMATICAS DE LA CAPACITACION

MODULO	TEMATICA
1	Caracteristicas de los alimentos
2	La salud y el manipulador de alimentos
3	Plan de saneamiento- buenas prácticas de manufactura
4	Caracteristicas higiénicas y sanitarias del manipulador y preparador de alimentos
5	La higiene de los alimentos y el sistema HACCP

4. DESARROLLO Y RECURSOS

4.1 DESARROLLO

A continuación, se presentan las actividades desarrolladas a lo largo. De los 2 bloques de la capacitación.

DESARROLLO DE CAPACITACION Y RECURSOS	SI	NO
presentación del capacitador y diagnóstico de conocimientos.	X	
Presentación de los asistentes. Contenido del curso marco legal, aplicabilidad.	X	
Charla magistral.	X	
Trabajo en Grupo.	X	
Conversatorio.	X	
Desarrollo de taller con ejercicios prácticos.	X	
Descanso.	X	
Videos relacionados con buenas prácticas de manufactura y sistema HACCP	X	
ronda de preguntas y análisis de casos específicos	X	
Taller individual.	X	
Entrega de resúmenes.	X	
Entrega de carnets de manipulador de alimentos.	X	
Cierre la capacitacion	X	

REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA



MAT. PROF. No 25254109441CND
INGENIERA DE ALIMENTOS

FECHA 15/07/2004
LOPEZ GALVIS
MYRIAM YOLANDA
C.C. 52013769
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Libertad y Orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

Con Cédula de Ciudadanía No. 52013769

Cursó y aprobó la acción de Formación

ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL ¿ HACCP

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los dos (2) días del mes de agosto de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Subdirectora (E)
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

92139007 - 02/08/2023
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9416902799517CC52013769.