PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: Fundación Castillo San Lucas
DIRECCION: Calle 40 B # 11 – 86 ESTE
FECHA: 07/10/2022

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo a la Resolución 2674 a través de capacitación continuada.

2. 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. Así 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.

3. 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 alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.
- Aspectos Generales del Covid-19.

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

Escaneado con CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- 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 y aspectos generales del Covid-19.
- 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 CAPACITACION CONTINUADA			
VISITA	**FECHA**	**TEMAS**	**TIEMPO**
1	07/10/2022	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. - características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos - Sistema HACCP - Aspectos Generales del Covid-19	5 horas
2	27/01/2023	- evaluar establecimiento - capacitación de debilidades - revisación de implementos implementación de plan de saneamiento básico	5 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

Yolanda Lopez G

YOLANDA LOPEZ
Ingeniera de Alimentos
Capacitadora

Luz Stella Suarez P.

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Escaneado con CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Educación Nacional

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

Personería Jurídica Resolución 1891 de junio 19 de 1963
Decreto Ejecutivo No. 687, Mayo 6 de 1970

CONFIERE A

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

Cédula de ciudadanía No. 52013769 de Bogotá, D.E.

EL GRADO PROFESIONAL DE

INGENIERA DE ALIMENTOS

Cumplidos los requisitos estatutarios y reglamentarios, que la acreditan para ejercer la profesión con base en la Ley

Santafé de Bogotá, D.C., mayo 28 de 1999

Dr. JOSE ENRIQUE CONTI BAUTISTA
RECTOR

FACULTAD DE CIENCIAS TECNICAS E INGENIERIA

Ing. Ind. HUGO RIVEROS GONZALEZ
DECANO

DEPARTAMENTO DE INGENIERIA ALIMENTARIA

Ing. Alim. ELIAS FERNANDO GARCIA MARTI
DIRECTOR
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

Dr. JOSE GREGORIO AVELLANEDA PULIDO
SECRETARIO GENERAL

REGISTRO:

LIBRO: 19 FOLIO: 3961 NUMERO: 16195

Escaneado con CamScanner