

**PLAN DE CAPACITACION PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL
CONVENIO 9578 DE 2024**

En cumplimiento con el compromiso de entregar un servicio integral y de calidad a las personas mayores atendidas en la comunidad de cuidado Tierra del Sol y teniendo en cuenta el derecho fundamental del ser humano al acceso a una alimentación en cantidad y calidad suficientes, se plantea desde el componente de Nutrición y Salubridad, el Plan de Capacitación en Manipulación de Alimentos para la vigencia del convenio 9578 de 2024.

Por lo anterior, en seguimiento con lo establecido en los lineamientos de la SDIS para la política de vejez y la Resolución 2674 de 2013¹, dentro del plan de capacitación se abordarán temas inherentes a educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos; con el fin de garantizar un servicio inocuo y adecuado a los y las participantes del de la CCC Tierra del Sol.

OBJETIVOS

- Socializar con el personal manipulador de alimentos del servicio de alimentación de la comunidad Tierra del Sol, los adecuados procedimientos en la manipulación de alimentos y las buenas prácticas de manufactura.
- Brindar información oportuna y pertinente a Manipuladoras de alimentos del Servicio, 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
- Garantizar la entrega de Alimentos inocuos que cumplan con los requerimientos y necesidades nutricionales y alimentarias de las personas mayores.

ALCANCE

Este plan de capacitación es de carácter continuo y permanente y esta dirigido a todo el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y durante toda la vigencia del presente contrato.

¹ Resolución 2674 de 2013: Capítulo III, Artículo 12: **Educación y Capacitación:** Donde se establece que 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 resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, y 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.

INTENSIDAD

Las capacitaciones se realizarán mensualmente, con una intensidad de 1 hora.

METODOLOGÍA

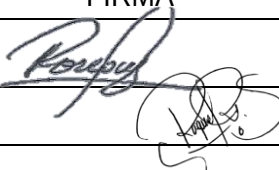
Las socializaciones se realizarán de manera presencial en las instalaciones de la CCC Tierra del Sol, con ayuda de técnicas como talleres, presentaciones PowerPoint, Transmisión de videos, charlas participativas, clases magistrales, etc.; según la pertinencia del tema.

RESPONSABLES DE LAS CAPACITACIONES

Estas capacitaciones serán efectuadas por el profesional de Nutrición principalmente y según la pertinencia del tema, podrá incluirse otro profesional o técnico capacitado y con formación en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN BPM – 2025 - 2026

FECHA	BPM	PSB	RESPONSABLE	DURACIÓN
Enero	Inducción Operación del Servicio de Alimentación	Generalidades PSB	Nutricionista	1 hora
	Socialización subcomponente suministro alimentario			
Febrero	Higiene del manipulador	Métodos de limpieza	Nutricionista	1 hora
Marzo	EPP y su uso correcto	Técnicas de desinfección	Nutricionista y	1 hora
Abril	Almacenamiento de alimentos	Tipos de desinfectantes y su uso	Nutricionista	1 hora
Mayo	Rotulación PEPS	Rotación de limpieza y desinfección diaria y profunda	Nutricionista	1 hora
Junio	Acciones preventivas y correctivas – rotación de existencias	Desinfección de choque	Nutricionista	1 hora
Julio	Limpieza y desinfección de frutas y hortalizas	Limpieza y desinfección de menaje	Nutricionista	1 hora
Agosto	Peso bruto, peso neto y peso servido	Hipoclorito de sodio: características y uso	Nutricionista	1 hora
Septiembre	Protocolo reclamo a proveedores	Métodos de control de plagas	Nutricionista	1 hora
Octubre	Contaminación cruzada	Hermeticidad del S.A.	Nutricionista	1 hora
Noviembre	Temperaturas de cocción, servido y almacenamiento	Elementos en desuso	Nutricionista	1 hora
Diciembre	Inspección de vehículos	Programa de agua potable	Nutricionista	1 hora
Enero	Recepción de materia prima	Clasificación de desechos	Nutricionista	1 hora
Febrero	Vías de contaminación de los alimentos	Manejo de residuos en el S.A.	Nutricionista	1 hora
Marzo	Preparación de alimentos	Código de colores	Nutricionista y técnico ambiental	1 hora
Abril	Toma de muestras diaria de alimentos	Control y medición de desperdicios de alimentos	Nutricionista	1 hora
Mayo	Lavado de manos	Disposición de residuos aprovechables y no aprovechables	Nutricionista	1 hora
Junio	Distribución y servido	Manejo y disposición de Residuos Orgánicos Cocidos	Nutricionista	1 hora

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	15/01/2025	Rocío Campo Yaniz	Nutricionista	
Aprobó	15/01/2025	Raquel Pinto	Coordinadora	