Global Solution
COMPANY COLOMBIA SAS
NIT: 900.864.956-8

PLAN DE CAPACITACION EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCION

El artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013 establece:

A) Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben de tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben de estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

B) Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por la misma o 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 deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas audiovisuales utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a manipuladores de alimentos de GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS, que suministran servicios de alimentos, en las buenas prácticas de higiene, manejo, preparación, conservación y distribución para mejorar las condiciones higiénico sanitarias, la calidad y garantizar la inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Concientizar a los manipuladores de alimentos del grado de riesgo que puede generar sobre la salud humana un alimento inadecuadamente manipulado.
- Impartir los conocimientos necesarios para que los operarios cuenten con la suficiente ilustración para prevenir los riesgos sobre la salud humana por enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS).
- Entender la importancia que tiene la higiene en la preparación, suministro y consumo de alimentos e identificar las fuentes de contaminación de los mismos.
- Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.

Capacitar a los operarios sobre el uso y aplicación de los medios y equipos necesarios para realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

El plan de capacitación de GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS, está orientado por un Ingeniero de Alimentos, quien en su especialización maneja habilidades y fortalezas en diversos campos pero todos con el propósito común de otorgar conocimientos claros y veraces logrando eficiencia, efectividad y calidad en su trabajo. El Profesional que se encarga de orientar el Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos, cuenta con la idoneidad para brindar a los trabajadores las herramientas necesarias para manipular y transformar los alimentos en las condiciones higiénico sanitarias requeridas para obtener alimentos inocuos.

CONTENIDO TEMATICO

Resolución 2674 de 2013
INTRODUCCION 1. PELIGROS
1.1 Peligros biológicos
1.2 Peligros químicos
1.3 Peligros físicos
2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3. PRACTICAS DE HIGIENE PERSONAL
4. SANEAMIENTO
4.1 Programa de limpieza y desinfección.
4.1.1 ¿Dónde y cuando limpiar?
4.1.2 ¿Qué se debe limpiar?
4.1.3 ¿Quién debe limpiar y como controlar la limpieza?
4.1.4 Programa de desechos sólidos (Basuras)
4.1.5 Programa de control de plagas
4.1.6 Desratización
4.1.7 Desinsectación
5. INSTALACIONES
5.1 Edificación, instalaciones y equipos
5.2 Localización y accesos
5.3 Diseño y construcción
5.4 Pisos y paredes
5.5 Techos, puertas, ventanas y otras aberturas
5.6 Ventilación
5.7 Iluminación
5.8 Instalaciones sanitarias
5.9 Equipos y utensilios

5.10 Abastecimiento de agua
6. PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE
6.1 Manejo de materias primas
6.2 Responsabilidad
7. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente
7.2 Almacenamiento a temperaturas de refrigeración y congelación
7.3 Descongelación
8. PREVENCION DE CONTAMINACION CRUZADA
8.1 Como se puede controlar la contaminación cruzada
9. PREPARACION Y SERVIDO
10. TRANSPORTE

METODOLOGÍA EDUCATIVA

El curso se desarrollará en forma teórico-práctica, donde el profesional en ingeniería de alimentos cuenta con ayuda audiovisual, realiza charlas magistrales, un taller práctico de limpieza y desinfección que se realiza en el lugar destinado por la empresa GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS.

DIRIGIDO A

las personas que trabajan en la empresa GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS, que desarrollan actividades de transformación, procesamiento, preparación, conservación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización.

INSTENSIDAD DEL CURSO

El curso tiene una intensidad de 20 horas, realizadas en diferentes sesiones de acuerdo con las necesidades de las personas que laboran en la empresa GLOBAL SOLUTION COMPANY COLOMBIA SAS.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION MENSUAL

ABRIL						**MAYO**						**JUNIO**						**JULIO**					
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
					X												X						
					X						X						X						X
											X												X
																	X						
																							X