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 2013[1], 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.

INTENSIDAD

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

[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.

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

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.

MES	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	RESPONSABLE	DURACIÓN
ene-25	Inducción Operación del Servicio de Alimentación Socialización subcomponente suministro alimentario	Generalidades del Plan de saneamiento básico	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
feb-25	Higiene del manipulador	Métodos de limpieza	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
mar-25	Limpieza y Desinfección: Métodos y productos adecuados para la limpieza de instalaciones y equipos.	Limpieza Y Desinfección De Frutas Y Hortalizas	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
abr-25	Control de Plagas: Estrategias para prevenir y controlar infestaciones en el entorno de producción.	Limpieza Y Desinfección De Menaje	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
may-25	Manejo Seguro de Alimentos: Prácticas para evitar la contaminación	Programa de Control de Plagas: (objetivos general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos

	cruzada y asegurar la seguridad alimentaria.	adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas)		
jun-25	Almacenamiento de Alimentos: Condiciones adecuadas para el almacenamiento de materias primas y productos terminados.	Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
jul-25	Peso Bruto, Peso Neto Y Peso Servido	Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
ago-25	Mantenimiento Preventivo De Equipos	Programa de residuos Solidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
sep-25	Temperaturas de Almacenamiento y Cocción: Importancia del control de temperaturas para la seguridad alimentaria	Programa de limpieza y desinfección: (Objetivos general y específicos; Métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección; Agentes de limpieza y limpiadores; Clases de desinfectantes; Técnica de desinfección por sustancia química; Dosificaciones de hipoclorito de sodio; divulgación guías de limpieza y desinfección por área)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
oct-25	Etiquetado de Alimentos: Normativas y buenas prácticas para el etiquetado correcto de productos.	Programa de Control de Plagas: (objetivos general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
nov-25	Trazabilidad de Productos: Sistemas para asegurar la trazabilidad desde la producción hasta el consumidor.	Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
dic-25	Manejo de Residuos: Prácticas adecuadas para la gestión de residuos en la industria alimentaria	Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
ene-26	Capacitación Continua del Personal: Importancia de la formación continua en BPM.	Programa de residuos Sólidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos

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

feb-26	Documentación y Registros: Mantenimiento de registros para asegurar el cumplimiento de BPM.	Programa de limpieza y desinfección: (Objetivos general y específicos; Métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección; Agentes de limpieza y limpiadores; Clases de desinfectantes; Técnica de desinfección por sustancia química; Dosificaciones de hipoclorito de sodio; divulgación guías de limpieza y desinfección por área)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
mar-26	Evaluación de Proveedores: Criterios para seleccionar y evaluar proveedores de materias primas.	Programa de Control de Plagas: (objetivos general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
abr-26	Control de Calidad: Métodos para asegurar la calidad de los productos alimentarios.	Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
may-26	Normativas y Regulaciones: Conocimiento de las leyes y regulaciones aplicables a la industria alimentaria.	Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
jun-26	Cultura de Seguridad Alimentaria: Fomentar una cultura organizacional que priorice la seguridad alimentaria en todos los niveles.	Programa de residuos Sólidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos

	FECHA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	30/04/2025	Sandra Robayo S.	Nutricionista Dietista Centro Comunidad de Cuidado Tierra del Sol	
Aprobó	30/04/2025	Raquel Pinto	Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado Tierra del Sol	