ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROGRAMA DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 8

1. Objetivos

1.1. Objetivo general

Establecer una metodología de formación que permita potencializar las competencias, enriquecer las experiencias y fortalecer las capacidades técnicas y profesionales sobre inocuidad alimentaria, preservación de calidad de los alimentos, del personal de preparación y servicio de alimentación del CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 8, vinculando su formación técnica y metodológica con la garantía de calidad e inocuidad de los alimentos que se preparan.

1.2. Objetivos específicos

- ✓ Adecuar el perfil de los colaboradores del servicio de alimentación al perfil de conocimientos, habilidades y actitudes requeridos en su puesto de trabajo para asegurar la inocuidad de los productos.
- ✓ Desarrollar en los trabajadores, las actitudes y conocimientos indispensables para que cumplan bien su función.
- ✓ Educar y capacitar al personal manipulador mediante charlas y actividades donde se dan a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen de manera higiénica desde la llegada de la materia prima hasta la entrega del alimento final.
- ✓ Implementar herramientas básicas para la obtención de alimentos seguros para el consumo humano mediante prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes e instalaciones.
- ✓ Evaluar a través, de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.
- ✓ Incentivar al personal en la educación continua.
- ✓ Cumplir con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013.

2. Alcance

Este programa contempla un modelo para la capacitación que recibe el personal que labora en el servicio de alimentación del CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN

EXTERNA GRUPO 8 para el desarrollo y cumplimiento de las políticas de calidad y los lineamientos que se han establecido para realizar un proceso donde la calidad y el mejoramiento continuo sean las herramientas propias para la inocuidad de nuestros productos y proteger la salud del consumidor. Abarca cada uno de los temas que se tratara en la capacitación del personal, contando con el material didáctico para cada tema; especificando la metodología, contenido y capacitadores.

3. Definiciones

Buenas prácticas de manufactura: Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y en la forma de manipulación.

Capacitación: Se refiere a la disposición y aptitud que alguien observara en orden a la consecución de un objetivo determinado.

Capacitado: Está habilitado para una tarea determinada.

Formación: Hace referencia al proceso educativo o de enseñanza-aprendizaje.

Manipulador de alimentos: Se refiere a aquella persona que por su actividad laboral si tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Personal capacitador: Toda persona que es responsable de planear, programar o impartir cursos que contribuyan a mejorar el desempeño de las personas.

4. Operación del programa

Se requiere compromiso del recurso humano y para ello adopta este programa de capacitación que va dirigido al perfeccionamiento técnico del trabajador para que se desempeñe eficientemente en las funciones asignadas, mantenga la inocuidad de los productos comercializados, produzca resultados de calidad, de excelente servicio a sus clientes y prevenga y solucione anticipadamente problemas potenciales dentro de la organización y a dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, especialmente a lo que se refiere a las practicas higiénicas a la manipulación de estos y a la debida ejecución de las tareas y medidas que se le asignen para evitar las contaminación de los alimentos.

Teniendo en cuenta que el manipulador de alimentos es el responsable ante los usuarios y referentes familiares para la mitigación del riesgo biológico y de las posibles consecuencias para la salud humana.

4.1. Necesidades de capacitación

De acuerdo a las actividades realizadas en el servicio de alimentación se analizarán las practicas higiénicas, los procedimientos de limpieza y desinfección y las demás labores que a diario realizan los manipuladores, con el fin de estipular las diferencias de los diferentes temas y tomar las acciones correctivas pertinentes generando las necesidades de capacitación.

Mediante la identificación de estas necesidades de formación de personal involucrado en la manipulación de los alimentos del CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 8, se pretende proporcionar una formación adecuada y certera con el fin de asegurar su competencia en el desarrollo de labores que le sean asignadas y para que comprendan la importancia de evitar durante el proceso de comercialización riesgos de contaminación y salud de los consumidores.

4.2. Temas de capacitación

El CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 8

Con el fin de mantener a los colabores del servicio de alimentos actualizados, en temas referentes a inocuidad alimentaria, establece los siguientes temas de capacitación relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas de alimentos, higiene personal, higiene de instalaciones, control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperaturas, almacenamiento y transporte de alimentos entre otros.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN (CRONOGRMA-TEMAS-CONTENIDO-METODOLOGÍA-DURACIÓN)

FECHA PROGRAMADA	TEMAS	CONTENIDO	METODOLOGÍA	DURACIÓN
20/O6/2024	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Definición de buenas prácticas de manufactura. Ser humano como contaminante. Contaminación cruzada. Contaminación directa e indirecta.	Se inicia con preguntas introductorias al tema para evaluar sobre, ¿Qué significan las siglas BPM?, ¿Qué es contaminación?, ¿Cómo sucede la contaminación cruzada? A continuación, por medio de diapositivas se explica los temas a tratar en la capacitación; se aclaran las dudas de los participantes. Una vez aclaradas las dudas, se realiza un post.test para evaluar la información brindada. Al finalizar se brinda retroalimentación teniendo en cuenta las respuestas dadas por los participantes y explicando porque cada contaminante pertenece a los diferentes riesgos.	1 Hora

18/O7/2024	Contaminación Cruzada.	Definiciones. Tipos de contaminación cruzada.	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas y se realiza una actividad dinámica que consiste en repartir imágenes de alimentos y utensilios limpios y contaminados, los participantes deben indicar como se evita la contaminación cruzada, luego se entrega un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación del test.	45 min
22/O8/2024	ETAS.	Definiciones Enfermedades más comunes trasmitidas por alimentos.	Se realizan preguntas como ¿Qué significa la sigla ETAS? para saber los conocimientos previos de los participantes. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas, luego se hace entrega de un test a cada participante para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación del test.	30 min
26/O9/2024	Recepción de	Introducción recepción de materia prima. Verificación de cantidad, calidad y oportunidad.	Se inicia con preguntas introductorias al tema para evaluar sobre, ¿Cómo se debe recibir la materia prima?, ¿Siempre se debe aceptar lo que llega? A continuación, por medio de diapositivas se explica los temas a tratar en la	30 Min

	Materia Prima	Aceptar o rechazar productos. Traslado de alimentos al área de almacenamiento.	capacitación; se aclaran las dudas de los participantes. Una vez aclaradas las dudas, se realiza un ejercicio práctico como evaluación de la capacitación; simulando la recepción de materias primas. Al finalizar se brinda retroalimentación.	
24/10/2024	Criterios de Aceptación y Rechazo de los alimentos.	Definiciones introductorias. Criterios mínimos de aceptación o rechazo de los alimentos.	Se realizan preguntas introductorias a los participantes como ¿Según el tipo de alimento en que temperaturas se pueden aceptar y rechazar los alimentos?; se continua con una presentación como apoyo para la explicación de los temas a tratar en la capacitación; si los participantes tienen dudas se aclaran para luego continuar con un test como evaluación de la capacitación, presentando recortes de alimentos con características específicas para que los participantes seleccionen si se acepta o rechaza el alimento. Al finalizar se brinda retroalimentación.	30 min
21/11/2024	Almacenamiento de alimentos.	Rotulación. Condiciones generales de almacenamiento. Almacenamiento en seco,	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas y se realiza una actividad dinámica que consiste en repartir imágenes de alimentos los participantes deben indicar la manera correcta	1 Hora

		refrigeración y congelación.	de almacenarlos, luego se entrega un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación del test.	
19/12/2024	Preparación de Alimentos.	Pre-alistamiento de las materias primas. Pelar, cortar, picar y pesar de acuerdo con el menú estipulado. Cocción de los alimentos.	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes como ¿Se puede realizar el mismo método para el pre-alistamiento de todos los alimentos? Se continúa con la explicación de los temas a tratar con apoyo de diapositivas; al terminar se aclaran las dudas y se realiza una actividad dinámica que consiste en indicar como se debe realizar el pre-alistamiento de diferentes alimentos, después se entrega un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación del test teniendo en cuenta las respuestas dadas por los participantes en el test.	45 Min
23/12/2024	Cocción de los alimentos	Preparación de alimentos con proceso térmico. Preparación de alimentos sin proceso térmico.	Se inicia con preguntas introductorias al tema para evaluar sobre, cocción de los alimentos, los diferentes métodos. A continuación, por medio de diapositivas se explica los temas a tratar en la capacitación; se aclaran las dudas	45 min

		Proceso de freído. Métodos de cocción.	de los participantes. Se realiza un test como evaluación de la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación.	
	Desnaturalización	Identificación de alimentos a desnaturalizar. Paso a paso proceso de desnaturalización. Disposición final alimentos desnaturalizados.	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes como ¿Qué es la desnaturalización?, ¿Cuándo se debe desnaturalizar un alimento? Se continúa con la explicación del tema a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas y se realiza un post - test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación del test.	45 min
	Servido y Distribución	Área destinada para el servido de alimentos. Implementos para servir alimentos.	Se realizan preguntas a los participantes como ¿Qué porciones se debe servir a los usuarios de los diferentes alimentos?, ¿Qué implementos se usan para servir? ¿Cómo se debe realizar la distribución de los alimentos? Como introducción al tema. Se continúa con una presentación como apoyo para la	1 Hora

		Porciones a servir según los usuarios.	explicación de los temas a tratar en la capacitación; si los participantes tienen dudas se aclaran para luego continuar con un test como evaluación de la capacitación, y al finalizar se brinda retroalimentación.	
	Plan de Saneamiento Básico	Definiciones Programas que conforman el Plan de Saneamiento Básico	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes como ¿Qué es el plan de saneamiento? Se continúa con la explicación de los temas a tratar con apoyo de diapositivas; al terminar se aclaran las dudas y se entrega un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación del test teniendo en cuenta las respuestas dadas por los participantes en el test.	30 min
	Programa Limpieza y Desinfección	Definiciones Protocolos de limpieza y desinfección de los alimentos. Protocolos de limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas y se realiza una actividad dinámica en grupos que consiste en un tipo de alimento y un área a cada grupo, los participantes deben describir como se realiza la limpieza y desinfección, luego se entrega un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se	45 min

		unidad operativa.	brinda retroalimentación de todo lo tratado en la capacitación.	
	Programa Manejo de Residuos.	Definiciones. Código de Colores. Clasificación de Residuos. Ubicación de canecas.	Se inicia con preguntas introductorias del tema para identificar los conocimientos previos de los participantes, se continua con la explicación del tema por medio de diapositivas; se aclaran las dudas y se realiza una actividad dinámica en grupos que consiste en suministrar diferentes residuos a los participantes y ellos deben indicar como se desarrolla su respectiva clasificación, después de la actividad se desarrolla una retroalimentación para continuar con el test que evaluara lo aprendido en la capacitación, y teniendo en cuenta las respuestas dadas en el test se brindara una retroalimentación final.	30 Min
	Programa Abastecimiento de Agua y Control de Plagas.	Definiciones Buen uso del agua. Lavado de Tanques. Prevención de Plagas. Fumigación.	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas y se realiza una actividad dinámica que consiste en dividir los participantes en grupo, correspondiendo a cada grupo un programa y cada uno debe indicar actividades a realizar del programa correspondiente, luego se entrega un test para evaluar lo aprendido en la capacitación.	45 min

			Al finalizar se brinda retroalimentación de todo lo tratado en la capacitación.	

4.3. Planeación y frecuencia de capacitaciones

Las capacitaciones del personal del servicio de alimentación del CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 8 se realizarán mensualmente. Para el tema de BPM, Almacenamiento de alimentos y Servido y Distribución serán de hora cada una; ETAS, recepción de materia prima, criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, plan de saneamiento básico, programa de residuos sólidos será de 30min cada uno y los demás temas serán de 45 min, teniendo en cuenta la normatividad vigente con una intensidad horario de mínimo 10 horas anuales. Adicionalmente se reforzaran temas detectados durante la operación del servicio de alimentos.

4.4. Personal responsable de la capacitación

La planeación y el cumplimiento de las capacitaciones es responsabilidad de la tecnóloga de alimentos (Nancy Martínez) para las temáticas que apliquen. Debe tenerse en cuenta que el personal que imparte las capacitaciones debe brindar la información de forma clara, sencilla y mayor medida práctica.

4.5. Evaluación de las actividades

Para cada capacitación debe realizarse un pre-test y post test para medir impacto de la información entregada, adicionalmente el tecnólogo de alimentos evaluara por medio del desarrollo de actividades la aplicación de los conceptos abordados.

5. Documentos relacionados

Cronograma de capacitaciones.

Formatos de los test.

Asistencia a capacitaciones.

6. Normatividad

Resolución 2674 de 2013.