PLAN DE CAPACITACIÓN BASICO MANIPULACION DE ALIMENTOS

UT Adulto Mayor SIS 2022

DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMACIÓN Y DESARROLLO DE:	TEMA	DIRIGIDO A: (Personal que realiza manipulacion de alimentos)				CRONOGRAMA																	
							ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO			
		COORDINADOR	GESTORA SOCIAL	ENFERMERA	APOYO LOGISTICO	TOTAL	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Manipulador de Alimentos	Introducción. Higiene alimentaria. Contaminación de Enfermedades de almacenamiento de los alimentos. Limpieza e higiene. Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) Prevención de COVID-19 en la manipulación de alimentos.	1	1	2	1	5																				
	TOTALES POR No. DE PERSO	1	1	2	1																					
TOTAL PERSONAS CAPACITA		5																								

PLAN DE CAPACITACIÓN BASICO MANIPULACION DE ALIMENTOS

UT Adulto Mayor SIS 2022

DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMACIÓN Y DESARROLLO DE:	TEMA	DIRIGIDO A: (Personal que realiza manipulacion de alimentos)				CRONOGRAMA																	
							ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO			
		COORDINADOR	GESTORA SOCIAL	ENFERMERA	APOYO LOGISTICO	TOTAL	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Manipulador de Alimentos	Introducción. Higiene alimentaria. Contaminación de Enfermedades de almacenamiento de los alimentos. Limpieza e higiene. Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) Prevención de COVID-19 en la manipulación de alimentos.	1	1	2	1	5																				
	TOTALES POR No. DE PERSO	1	1	2	1																					
TOTAL PERSONAS CAPACITA		5																								

PLAN DE CAPACITACIÓN BASICO MANIPULACION DE ALIMENTOS

UT Adulto Mayor SIS 2022

DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMACIÓN Y DESARROLLO DE:	TEMA	DIRIGIDO A: (Personal que realiza manipulacion de alimentos)				CRONOGRAMA																	
							ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO			
		COORDINADOR	GESTORA SOCIAL	ENFERMERA	APOYO LOGISTICO	TOTAL	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Manipulador de Alimentos	Introducción. Higiene alimentaria. Contaminación de Enfermedades de almacenamiento de los alimentos. Limpieza e higiene. Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) Prevención de COVID-19 en la manipulación de alimentos.	1	1	2	1	5																				
	TOTALES POR No. DE PERSO	1	1	2	1																					
TOTAL PERSONAS CAPACITA		5																								

PLAN DE CAPACITACIÓN BASICO MANIPULACION DE ALIMENTOS

UT Adulto Mayor SIS 2022

DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMACIÓN Y DESARROLLO DE:	TEMA	DIRIGIDO A: (Personal que realiza manipulacion de alimentos)				CRONOGRAMA																	
							ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO			
		COORDINADOR	GESTORA SOCIAL	ENFERMERA	APOYO LOGISTICO	TOTAL	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Manipulador de Alimentos	Introducción. Higiene alimentaria. Contaminación de Enfermedades de almacenamiento de los alimentos. Limpieza e higiene. Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) Prevención de COVID-19 en la manipulación de alimentos.	1	1	2	1	5																				
	TOTALES POR No. DE PERSO	1	1	2	1																					
TOTAL PERSONAS CAPACITA		5																								

ACTA INTERNA
UNION
TEMPORAL

FECHA: 15/02/23

HORA: 2 pm

LUGAR: Unión Temporal Adulto Mayor SIS

TEMA: Enfermedades por la manipulación de alimentos

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

DESARROLLO:

Objetivos del curso son:

- Aumentar la comprensión de los manipuladores de alimentos en lo que respecta a las medidas básicas de seguridad e higiene de los alimentos.
- Proporcionar conocimientos sobre las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.
- Destacar la importancia de la higiene personal y de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Destacar las etapas correctas de limpieza de los utensilios y de eliminación de residuos.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) son una causa importante de enfermedades en todo el mundo, causadas por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o productos químicos. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se estima que 1.8 millones de personas mueren a causa de enfermedades diarreicas cada año, con un 70% de transmisión alimentaria. Los peligros causales de las ETA's pueden provenir de las

diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). Una vez que este alimento llega al consumidor puede ocurrir un impacto en la salud pública y un severo daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta.

Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) reducen en gran medida el riesgo de que los alimentos se contaminen con agentes biológicos, químicos o físicos. Como los inspectores de salud pública son responsables de garantizar que se mantenga la calidad en toda la cadena de producción de alimentos, es primordial que estén bien informados sobre las BPF. Además, se debe enseñar a los manipuladores de alimentos las técnicas adecuadas necesarias para reducir el riesgo de contaminación.

Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

El propósito de esta capacitación es proporcionar a las personas que manipulan los alimentos la información necesaria para facilitar y aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos. Además, busca proporcionar información base en materia de inocuidad de los alimentos para que los países puedan adaptarla a sus propias necesidades.

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

LISTADO DE ASISTENCIA PARTICIPANTES SERVICIOS SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ

Código: FOR-PSS-574	
Versión: 1	
Fecha: Memo 12022016490 – 13/05/2022	
Página: 1 de 1	

Servicio social: Centro dia al barrio

Localidad: Rafael Uribe

Fecha: 15 febrero - 23.

Nombre del profesional responsable de la actividad: Alejandro Salcedar.

Unidad Operativa/Lote/Zona: lote 16.

Nombre de la jornada: Capacitacion Manipulacion A

Hora de la jornada: 2pm.

Cargo / rol del profesional responsable de la actividad: Ing Sanitario

No.	Documento identificación		DATOS DE LA PERSONA MAYOR			
	TIPO	NUMERO	APELLIDOS	NOMBRES	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CC	1069721644	Alvarez.	William.	William Alvarez.	
2	CC	57973411	Bautista	Luz.		
3	CC.		Suarez	Yira.	Yira Suarez.	
4	CC	1014294491	Reyes	Laura.	Laura Reyes.	
5	CC	1022378162	Vargas	Helena.	Helena Vargas.	
6	Ce	1016068854	Gonzalez.	Tatiana.	Tatiana Gonzalez.	

Firma de profesional responsable de la actividad: _____

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

ACTA

FECHA: Bogotá, enero, 10 de 2023.

HORA: 08:00 a.m.

LUGAR: Instalaciones de unión temporal adulto mayor

TEMA: Capacitación Nº 1 Manipulación de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

1. Instalación de la capacitación
2. Introducción a la manipulación de alimentos

3. DESARROLLO:

Powered by CamScanner

1. Instalación de la capacitación, se presenta el capacitador y realiza una socialización sobre su experiencia y la de los perfiles que se encuentran en la capacitación.
2. Introducción a la manipulación de alimentos:

Un manipulador de alimentos es toda aquella persona que, durante su jornada de trabajo, está en contacto directo con alimentos, independientemente de la fase de la cadena alimentaria en la que se encuentre (desde su producción o fabricación hasta la venta o suministro al consumidor).

El manipulador de alimentos, en la mayoría de los casos, actúa como nexo de transmisión de enfermedades de tipo alimentario. Por este motivo es tan importante que el manipulador de alimentos sepa la importancia del papel que desempeña y que conozca y aplique correctamente las pautas de higiene de manipulación de alimentos.

Es obligatorio que los manipuladores de alimentos dispongan de formación. Esta formación certifica que posees los conocimientos necesarios y te permite trabajar en el ámbito de la alimentación.

La dice no indica expresamente que sea necesario renovar dicha formación pero sí indica que la formación debe estar actualizada. Por eso se recomienda se recomienda renovar el certificado cada 4 años y mantenerse actualizado en función del puesto de trabajo. Es la empresa la que debería encargarse de ofrecer los conocimientos específicos de su sector en concreto.

Este curso de formación te habilita para llevar a cabo aquellas tareas relacionadas con la manipulación de alimentos. La salud de gran número de consumidores depende de ti, por lo que deberás gestionar esta información de forma responsable.

Compromisos:

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Uso de elementos de bioseguridad	Unión temporal	Duración del convenio

Powered by CamScanner