ASESORIA TECNICA Y CAPACITACION EN CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NUTRICIONISTA OLGA CECILIA CASTILLO MANTILLA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación a deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlo de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan de manera virtual el último viernes de cada mes en horario de 7am a 8 de la mañana una sesión de 1hora mensual para un total de 10 hora, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.
El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la** exposición: para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una EVALUACION INICIAL **2. Durante la exposición:** presentando los temas. 3. **Al concluirla** exposición: Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL.**

AYUDAS DIDACTICA S: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas cłaras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSIBLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la nutricionista Olga Castillo
. MAT. PROF. N° 06913 Según LEY 64/78 CEL. 311 5923406, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de hìgiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art. 12.

CONTROL DE A SISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.
CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los

temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

METODOLOGIA CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará el curso de manipulación de alimentos con apoyo en diapositivas en power point y vídeos.

TIEMPO

El curso tiene una duración mínima de ocho y media horas durante el año 2024, el tiempo se distribuirán de la siguiente forma:

TEMA	TIEMPO	FECHA
Bienvenida	5	**Junio-26**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
Los microorganismos patógenos, benéficos	20	
Buenas Prácticas de Manufactura	30	
Evaluación final (formulario google forms)	15	
Bienvenida	5	**Julio-31**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
El manipulador de alimentos	30	
Higiene personal	20	
Evaluación final (formulario google forms)	15	
Bienvenida	5	**Agosto-28**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
Normatividad en BPM	50	
Evaluación final (formulario google forms)	15	
Bienvenida	5	**Septiembre 25**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
ETAS(enfermedades Transmitidas por Alimentos)	50	

Evaluación final (formulario google forms)	15	
Bienvenida	5	**Octubre 30**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
GABA(Guías alimentarias basadas en alimentos)	50	
Evaluación final (formulario google forms)	15	
Bienvenida	5	**Noviembre 27**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
Socialización Plan de saneamiento básico unidad operativa	10	
Programa de limpieza y desinfección	10	
Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos	10	
Programa de control integral de plagas	10	
Programa de abastecimiento de agua	10	
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
Bienvenida	5	**Diciembre 02**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
Métodos de conservación de alimentos	50	
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
TOTAL DE HORAS 2025	10	

RECURSO MATERIAL Y HUMANO

- Computador o CPU
- Conexión a Internet
- Bafles
- Mesa
- Presentación en diapositivas.
- Videos.
- Cuestionarios de evaluación inicial y evaluación final, formulario de asistencia acapacitación y folletos.
- Alimentos para revisión de rotulado (5) como, por ejemplo: sal, panela, aceite,

leche, arroz.

La Nutricionista Dietista Olga Cecilia Castillo Mantilla con CC 51.816.809 como profesional idóneo, ya que cuenta con el conocimiento técnico y experiencia requerida para impartir las temáticas en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.



