PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: Castillo San Lucas
FECHA: 03/06/2025

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de alimentos a través capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido el talento humano del Jardín castillo san Lucas, con este se pretende infundir en las y los colaboradores de la unidad operativa para el servicio de alimentación y servicios generales la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a la socialización sobre buenas prácticas de manufactura del jardín y plan de saneamiento de la unidad operativa, además de involucrar el correcto uso y manejo de las condiciones higiénico-sanitarios en las instalaciones por parte del personal en el lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado, se espera fortalecer la educación sanitaria en el talento humano del Jardín castillo san Lucas buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el talento humano del Jardín castillo san Lucas busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación, se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Socialización de BPM del jardín infantil Castillo San Lucas
- Socialización plan de saneamiento Jardín infantil Castillo San Lucas
- Características del alimento.
- La salud y el manipulador de alimentos
- Inocuidad de alimentos
- Cadena de frio
- Características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos
- Características Organolépticas
- Resolución 2674 de 2023

Sin embargo, el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

4. METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer a las y los colaboradores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico.
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento, así como de sus colaboradores con el fin de fortalecer las falencias encontradas

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA			
VISITA	FECHA	TEMAS	TIEMPO
1	03/06/2025	- Socialización de BPM del jardín infantil Castillo San Lucas - Principios generales de BPM - Clases de contaminaciones - ETA - Protocolos de bioseguridad - Socialización plan de saneamiento Jardín infantil Castillo San Lucas - Limpieza y desinfección - programa de desechos solidos - Programa de control de plagas - Abastecimiento de agua potable	2 horas
2	14/07/2025	- Características del alimento. - La salud y el manipulador de alimentos	2 horas
3	17/09/2025	- Inocuidad de alimentos - Cadena de frio	2 horas
4	18/10/2025	- Características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos - Características Organolépticas	2 horas
5	03/12/2025	- Resolución 2674 de 2023	2 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

Profesión : INGENIERA DE ALIMENTOS
Matricula : 25254109441 CND
Documento : CC. 52.013.769 de Bogotá
Dirección : AV CL 32 16-33
Teléfono : 3621989 – 3162350795



PERFIL PROFESIONAL:

Ingeniera de Alimentos con experiencia en coordinación y dirección de grupos de trabajo de campo en distintas localidades de la ciudad de Bogotá; manejo de cursos de higiene y manipulación de alimentos; trabajo social investigativo; facilitadora en refuerzos escolares en el área de ciencias matemáticas y naturales; formadora en Derechos de los Niños, Niñas y Adolescentes; administración de establecimientos como panaderías y restaurantes; atención al cliente.

FORMACION PROFESIONAL:

Universitarios:

Licenciatura en Pedagogía Infantil
Universidad del Tolima –IDEAD-
Semestre V
2010.

Ingeniería de Alimentos.
Universidad INCCA de Colombia.
1999.

Otros:

Curso de extensión y gestión ambiental comunitaria.
Universidad Nacional de Colombia.
Agosto – Diciembre 2006.

Taller de apoyo a iniciativas productivas.
Fondo de desarrollo de educación superior FODESEP.
Abril – Julio 2005

Taller de organización y gestión comunitaria
Federación Nacional de Vivienda Popular FENAVIP.
Febrero - noviembre 2004

Seminario – Taller Manejo Higiénico y procesamiento de frutas y verduras.
Universidad INCCA de Colombia.
Julio 1998

Seminario Nacional de Actualización y adelantos en el empaque alimentario.
Asociación Colombiana de Ingenieros de Alimentos - ACIAL-
Agosto 1998.

INVESTIGACION REALIZADA:

Impacto Ambiental generado por las empresas de grasas y aceites en Colombia.
Tesis de grado, 1999.

EXPERIENCIA LABORAL:

Formadora en "Derechos de los Niños, Niñas y adolescentes –Identidad, Indignación y Resistencia-" , dentro del Convenio 3721/09 entre la Secretaria de integración Social, Alcaldía local de Ciudad Bolívar y Asociación Preactiva, en "Atención Integral de Niñas, Niños y Adolescentes de Ciudad Bolívar, Proyecto 116"
Director: Marco Murillo.
TEL: 3 66 03 93.

Asociación para el Desarrollo y la Participación ASODA; Responsable de la Elaboración de Minutas Alimentarias, Verificación, Sellamiento de Empaques y Control para los Hogares Infantiles Lourdes y Las Aguas del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. 2004-2006
Director Ejecutivo: Miguel Ramírez

Grupo de Apoyo a Mujeres en Organización GAMO; Implementación de Buenas Practicas de Manofactura, Capacitaciones en Temas Nutricionales, Elaboración de Planes de Saneamiento Básico.
Directora: Sandra Elizabeth Castro

Convenio de asociación 07 de 2008 entre Compensar y Secretaria de Desarrollo Económico; Contratación para desarrollar acciones de vinculación e incorporación de comerciantes localizados dentro y en inmediaciones de las plazas de mercado al Plan Maestro de Abastecimiento de Alimentos.
2009.
Director del Convenio: Roberto Prieto.

Unión General de Comerciantes, UGECOL; Coordinadora de zona en la localidad de Ciudad Bolívar, conforme a lo definido en el marco del convenio 07 del Plan Maestro de Abastecimiento de Alimentos de Bogotá.
2008.
Director: Javier Galindo.
TEL: 2 48 80 06 / 311 5322262.

Corporación Sabiduría Nativa: Gestora Comunitaria en el área de Capacitación y Proyectos Productivos.
Coordinador: Juan González.
TEL: 2 32 16 22.

Corporación Periferia Prensa Alternativa: Trabajo social investigativo en el área de comunicaciones. (Bogotá).
Coordinador: Olimpo Cárdenas.
TEL: 313 8595322

Convenio Unidad Ejecutiva de Servicios Públicos y Universidad Distrital Francisco José de Caldas: Caracterización de mercado de nutriredes en la localidad de Suba, en el marco del Plan Maestro de Abastecimiento de Alimentos. 2007.
Coordinador: William Dorado.
TEL: 3238400 Ext. 1811.

Convenio Universidad Distrital Francisco José de Caldas y Alcaldía Mayor de Bogotá, en el marco del programa "Bogotá sin hambre", para el montaje de nutriredes en la localidad de San Cristóbal.
2006.
Coordinador: Javier Pérez.
TEL: 3238400 Ext.1811.

Panificadora DAKAPAN; Administración, control de calidad, manejo de personal, atención al público.
1999 – 2004.
Propietario: Ciro Cárcenas.
TEL: 7 23 09 67.

Restaurante el Rincón Paisa; administración, control de calidad, manejo de personal, atención al público.
1994 – 1998.
Propietario: Raúl Arévalo.
TEL: 3 34 49 85.

Corporación Investigativa del Medio Ambiente "CIMA". Capacitadora en Manejo Higiénico de Alimentos.
2011- 2013
Propietario: Alonso Gutiérrez Solano
Tel: 7581644

REFERENCIAS PERSONALES:

María Leonor Cárdenas.
Directora Comercial Corporación CIMA.
TEL: 7 58 16 44.

Jaime Galvis.
Tecnólogo Ambiental y Gestor Social.
TEL: 315 3576996.

Carlos Flores.
Sociólogo – Abogado.
TEL: 7 03 84 40 – 7 0 2 18 15.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS.
CC: 52.013.769 de Bogotá.



REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA

MATRICULA No. 2525109441CND
INGENIERA DE ALIMENTOS

DE FECHA 15/07/2004
LOPEZ GALVIS
MYRIAM YOLANDA
C.C. 52013769
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

REPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

Con Cedula de Ciudadania No. 52013769

Curso y aprobó la acción de Formación

DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

con una duracion de 40 horas

En testimonio de lo anterior se firma el presente en Bogotá a los ocho (8) días del mes de octubre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
SUBDIRECTOR
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

79200061 - 08/10/2021
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bien el número [illegible]