PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

FUNDACIÓN CONSTRUYENDO FUTURO ONG

BOGOTÁ D.C.
2025

PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAMPER MENDOZA

1. Justificación.

El objetivo del componente de Nutrición y salubridad es contribuir al mejoramiento y/o mantenimiento del estado nutricional de las personas mayores que se encuentra en el centro transitorio Samper Mendoza y fomentar hábitos de alimentación saludable a través del suministro de porciones de alimentos adecuadas, y de talleres en estilos de vida saludables.

El propósito anteriormente descrito, solo se logra con el trabajo adecuado de todo el talento humano del centro de cuidado transitorio Samper Mendoza, pues es el trabajo interdisciplinario el que permite que las personas mayores vivan una vejez activa y feliz, sin embargo con relación al componente nutricional, el equipo del servicio de alimentación, junto con la profesional en nutrición son los referentes del proceso, es por esto que la capacitación del personal manipulador de alimentos cobra gran importancia para que se ejecuten adecuadas prácticas de compra, recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos que garanticen la inocuidad de los alimentos y así se eviten eventos en salud pública como la presencia de enfermedades transmitidas por alimentos ETAS.

2. Objetivo General

Ofrecer a las personas mayores del centro de cuidado transitorio Samper Mendoza un servicio de calidad a través de la implementación de adecuadas prácticas de manufactura en donde se dé cumplimiento al manual de BPM y al plan de saneamiento básico de la institución.

3. Objetivos específicos

- Fomentar las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentación de la unidad operativa.
- Educar a los manipuladores y manipuladoras de alimentos en prácticas relacionadas con el adecuado manejo de los utensilios de cocina acorde con el plan de saneamiento básico.
- Evitar la contaminación de los alimentos en el servicio del centro de protección social.

4. Alcance

Este documento va desde la necesidad de implementar adecuadas prácticas de manufactura y adecuados procesos de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación de la unidad operativa, hasta la implementación del mismo.

5. Meta

Capacitar al 100% del talento humano que labora al interior del servicio de alimentación durante la ejecución del convenio 8075 de 2025.

6. Metodología

Partiendo del requisito establecido en el anexo técnico, en el cual se solicita que el personal manipulador debe tener formación certificada en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con vigencia no mayor de un año con relación al inicio de la operación del convenio, se plantea la presente guía.

Los talleres que se desarrollarán, deben ser teórico prácticos dependiendo del tema que se va a tratar, por lo que, durante el desarrollo del convenio, se realizarán socializaciones mensuales de 1 hora de duración, en las cuales se ejecutarán talleres escritos, se presentarán videos, diapositivas, o se realizará la capacitación durante la operación del servicio, es decir en la práctica.

Los talleres se realizarán en diferentes áreas de la unidad operativa, teniendo en cuenta la disponibilidad del sitio, los recursos tanto humanos como físicos que se vayan a utilizar, y como se mencionó anteriormente el tema que se requiera desarrollar.

Para lograrlo es indispensable hacer énfasis en documentos de consulta, que le permitan reforzar el conocimiento adquirido en la capacitación desarrollada. Estos documentos deben contener conceptos básicos ajustados al nivel educativo del personal y en lo posible contener ejemplos de cada proceso, especialmente en lo relacionado con cálculos de alimentos, preparación de soluciones desinfectantes, manejo de Kardex, diligenciamiento de registros de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y de la calidad del agua, antes de implementar o desarrollar las capacitaciones, es necesario realizar una búsqueda bibliográfica y una preparación del tema, lo cual estará a cargo de la profesional en nutrición y del técnico en gastronomía, quienes se encargarán de capacitar a todas las auxiliares del servicio de alimentación, tanto las antiguas como las que van ingresando a laborar en el servicio.

De cada una de las capacitaciones desarrolladas, se dejarán evidencias, tales como acta, registro fotográfico, y registro de asistencia, así como planes de mejora o guías para estudio individual en caso de identificar dificultades

7. **Docentes**

El presente plan de capacitación estará a cargo del nutricionista del centro de cuidado transitorio.

8. **Temas a desarrollar**

1. MAYO: Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
2. JUNIO: Técnicas correctas de lavado y desinfección de manos
3. JULIO: Procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
4. AGOSTO: Control de temperaturas en almacenamiento y manipulación de alimentos
5. SEPTIEMBRE: Prevención de contaminación cruzada (entre alimentos y superficies)
6. OCTUBRE: Identificación de fuentes de contaminación física, química y biológica
7. NOVIEMBRE: Higiene personal y requisitos de salud del manipulador
8. DICIEMBRE: Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados

Cabe aclarar que el presente listado de temas puede modificarse, dependiendo de las necesidades identificadas durante la ejecución del convenio.

9. **Duración**

El presente plan tiene una duración de 8 meses cada mes se realizará una capacitación con un tema diferente, cuya duración no será inferior a 1 hora.

10. **Cronograma de capacitación.**

El operador planeará cada una de los talleres y temáticas teniendo en cuenta las necesidades del servicio, el personal al que vaya dirigido, el tiempo que se debe implementar, y los recursos tanto físicos como humanos que estén disponibles.
De la misma manera, se realizará el envío de la socialización al equipo de apoyo a la supervisión del convenio, quienes revisarán las actividades desarrolladas con el personal de cocina.

Bogotá, 31 de agosto de 2025
Lugar: Centro de Cuidado transitorio Samper Mendoza
Convenio: 8075 de 2025
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Cronograma de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura BPM.

No	Tema de Capacitación	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1	Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)								
2	Técnicas correctas de lavado y desinfección de manos								
3	Procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos								
4	Control de temperaturas en almacenamiento y manipulación de alimentos								
5	Prevención de contaminación cruzada (Entre alimentos y superficies)								
6	Identificación de fuentes de contaminación física, química y biológica								
7	Higiene personal y requisitos de salud del manipulador								
8	Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados								

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
Fecha		**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
31/08/2025	Elaboró	William Andrés Rodríguez Molina	Nutricionista	
31/08/2025	Revisó Aprobó	Ivon Andrea Campos	Coordinadora	