PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN EDUCACIÓN SANITARIA, PRINCIPIOS BÁSICOS EN BPM Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FUNDACION MISIONEROS DIVINA REDENCION SAN FELIPE NERI – FUMDIR

BOGOTA D.C.

AÑO 2025-2026

JUSTIFICACIÓN

La formación del personal manipulador de alimentos constituye uno de sus principales compromisos en el objetivo de la mejora de su perfil en cuanto a su desarrollo personal y profesional, adaptación a las innovaciones tecnológicas y con el fin último de aumentar la calidad del servicio que se presta a las personas mayores del centro comunidad de cuidado hogar casa santa maría.

Los manipuladores de alimentos deben contar con una formación respecto a prácticas higiénico-sanitarias y conocimientos en buenas prácticas de manufactura, por esto es necesario la creación de un programa de capacitación para el personal nuevo y antiguo, todo con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio enfocado en la entrega de una alimentación de óptima calidad e inocua a las personas con discapacidad de los Centros Integrarte Atención Interna, dando cumplimiento a la Normatividad sanitaria Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Las Buenas Prácticas de Manufactura se aplican a todos los procesos de manipulación y trasformación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de un proceso inocuo, saludable y sano al reducir el riesgo de contaminación de los alimentos que consumen los seres humanos. Así mismo el éxito de estos procesos depende de la responsabilidad que debe tener todo transformador de alimentos para proporcionar alimentos inocuos.

Durante mucho tiempo se han desarrollado actividades relacionadas al control y vigilancia de las personas dedicadas a la producción, transporte, procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos. Reconociendo la responsabilidad de proporcionar acciones tendientes a preservar y mantener la salud de los ciudadanos, el Estado a través del Ministerio de Salud, dirige esfuerzos para asegurar que llegue un alimento seguro y libre de contaminación a la población consumidora.

La capacitación de los manipuladores de alimentos constituye la clave para tal fin. Con este Plan de Capacitación metodológica se espera dotar al personal de Fumdir involucrado en el proceso de capacitación, vigilancia y control de los manipuladores de alimentos, de una herramienta necesaria, sencilla y práctica para lograr el fortalecimiento de las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos de saneamiento

OBJETIVO GENERAL:

Proporcionar a los manipuladores de alimentos y auxiliares de servicios generales información necesaria sobre su salud, higiene e inocuidad de los alimentos y las buenas prácticas de manipulación y procedimientos estandarizados de saneamiento y bioseguridad para crear habilidades y modificar conductas en el personal manipulador de alimentos frente a las diferentes actividades y procesos realizados al interior del servicio de alimentos, con el fin de ofrecer un servicio de calidad a las personas con discapacidad Centros Integrarte Atención Interna.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Fortalecer los conocimientos, habilidades y competencias de cada uno de los manipuladores de los Centros Integrarte Atención Interna mediante actividades de capacitación y fortalecimiento de estas en el diario desarrollo en la prestación del servicio.
- Crear estrategias que permitan el continuo fortalecimiento en las habilidades y conductas del personal encaminadas al ofrecimiento de óptimo servicio.
- Capacitar a todo el personal sobre las normas básicas de higiene e Implementar herramientas para la obtención de productos seguros para el consumo humano mediante buenas prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de elementos de protección e instalaciones.
- Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre los cuatro programas del Plan de Saneamiento Básico con el fin de concientizarlos acerca de la importancia de aplicar los procesos y actividades que se deben desarrollar en cada uno de ellos.
- Afianzar los conocimientos sobre los manuales y programas establecidos en los Centros de Protección y Desarrollo con el fin de evitar la contaminación de los alimentos y ofrecer un servicio de calidad.
- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.
- Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.
- Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población.
- Cumplir las normas establecidas sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento.

MARCO TEORICO

En los Centros Integrarte Atención Interna se realizan procesos para la elaboración de alimentos

e Higienización de áreas, por consiguiente es importante saber que la causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, y la no aplicación de las buenas prácticas de manufactura por parte de las personas que manipulan y distribuyen los alimentos, quienes juegan un papel importante y con sus actitudes son responsables de evitar enfermedades trasmitidas por alimentos (ETAS).

Es importante mantener la calidad nutricional e inocuidad de los alimentos por ello es necesario el conocimiento y aplicación de los procedimientos establecidos, para conservar las características organolépticas de aceptabilidad de las preparaciones establecidas en el ciclo de menús, realizando los procesos de transformación adecuados que requieren las materias primas, con el fin de brindar alimentos inocuos y de aceptabilidad por parte de los usuarios.

La industria alimentaria y el expendio de alimentos en general, han presentado cambios notables en estos últimos años que van desde su incremento en el número de establecimientos de manipulación de alimentos hasta la diversidad y número de manipuladores. Además, se observa el aumento de las ventas ambulantes de alimentos, resultado ocasionado como alternativa de trabajo, debido al factor socioeconómico de la población.

Por otro lado los hábitos alimentarios de la población en adquirir los alimentos fuera del hogar aumentan el riesgo de contraer enfermedades relacionadas con los alimentos. Todos estos factores indican la necesidad de redoblar las medidas de vigilancia y control de este grupo de trabajadores.

Esta capacitación en higiene para manipuladores de alimentos, tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, la reducción de los riesgos de enfermedades en la población y al ambiente, asociadas a los alimentos, mediante la implementación de las buenas prácticas de manipulación (BPM) y los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección (POES).

RESPONSABLES

Tecnólogos procesamiento de Alimentos.

CONTENIDOS

El programa de formación a manipuladores de alimentos ha seleccionado los siguientes contenidos que al ser asimilados significativamente permiten el desarrollo y fortalecimiento de las competencias antes señaladas. (Ver Anexo 2)

METAS

Capacitar el 100% el personal Tecnólogos de alimentos, manipulador de alimentos, auxiliares de servicios generales de la Comunidad de Cuidado.

BASE LEGAL

Las capacitaciones se sustentan en la Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002, Resolución 5109 de 2005 y demás disposiciones legales normativas sanitarias.

METODOLOGÍA

La metodología a utilizar para el desarrollo de las capacitaciones en la Comunidad de Cuidado, se hará por medio de guías las cuales deben contar con los siguientes aspectos:

1. Tema
2. Objetivo
4. Responsable de la capacitación
5. Contenido
6. Duración de la actividad
7. Recursos
8. Evaluación (Pretest – Post Test)

El participante del proceso de formación a manipulador de alimentos es toda persona que maneje de manera adecuada los procedimientos del servicio de alimentos.

El programa busca que el participante logre el fortalecimiento de las siguientes competencias específicas:

- ✓ Manejo de Dietas y sus derivaciones dadas por el profesional en Nutrición.
- ✓ Conocer e implementar los cuatro programas del Plan de Saneamiento Básico establecido para el centro de protección y el servicio de alimentos.
- ✓ Realizar los procesos de transformación de alimentos (Recepción, almacenamiento, Prealistamiento, Cocción, servido y distribución.), con estándares de calidad altos para obtener alimentos inocuos.
- ✓ Dar información a los demás miembros del centro sobre las directrices a seguir en busca de calidad de los procedimientos y la inocuidad de los alimentos.

La capacitación está estructurada en doce (12) sesiones de aprendizaje teórico-prácticas. Se desarrollará el tema motivacional, que tiene la intención de que el participante se vea como agente activo y participativo del proceso de enseñanza aprendizaje. Se aplicará un pretest para medir el nivel de entrada de cada participante e identificar las áreas de conocimiento que requieren mayor esfuerzo, el cual se puede aplicar durante la inscripción o al inicio de la capacitación, utilizando técnicas apropiadas. Al finalizar la jornada de capacitación se le aplicará el post-test a cada participante (evaluación).

La metodología adoptada para la capacitación es la magistral y lúdico pedagógica, con sesiones presenciales, participativas, interactivas, integrando sesiones teórico-prácticas. El material de instrucción básico, lo constituyen folletos, elaborados de manera sencilla basados en la normativa y en la temática recomendada, bajo los principios pedagógicos que permiten aprovechar la experiencia del participante, su interés, su actividad y motivación. El número de participantes en cada grupo o jornada será de 10 a 40 personas.

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas y de Información, estudios dirigidos, simulaciones y/o videos, demostraciones, talleres prácticos lúdicos y referencias bibliográficas.

DURACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

La capacitación tendrá una duración máxima de diez (10) horas, donde cada sesión de los temas tendrá una duración entre 1 hora a 1 hora y 30 minutos.

EVALUACIÓN

La evaluación del Curso será un proceso regulador que proporcionará información acerca del aprendizaje, permitiendo comprender y valorar el proceso y resultados de la formación de competencias, a fin de tomar decisiones que contribuyan a su mejoramiento.

PROPÓSITOS DE LA EVALUACIÓN:

Se evaluará para:

- Establecer el nivel mostrado por el participante respecto a las competencias al inicio, durante y al final del proceso formativo.
- Identificar sus logros y limitaciones durante el proceso, a fin de consolidar los primeros y apoyar la superación de los segundos, mediante la realimentación oportuna.
- Estimular y motivar a los participantes hacia el logro y confirmación de expectativas de aprendizaje.

FASES DE LA EVALUACIÓN:

Evaluación inicial “Pre test” antes de cada capacitación con el fin de evaluar el nivel de conocimiento frente al tema y poder enfocar o profundizar la capacitación en los temas o puntos donde hay poco o nulo conocimiento, este se aplicará al inicio de la taller o actividad.

Evaluación “Pos Test” esta se aplicará al finalizar cada taller o actividad con el fin de evaluar el nivel de comprensión frente a lo explicado en esta.

Evaluación de proceso, se hará durante el diario vivir en la realización de las diferentes actividades realizadas desde la recepción de la materia prima hasta la entrega de los alimentos a las personas con discapacidad y que apliquen para el tema desarrollado, esta se hará durante la primera semana posterior a la capacitación y se entregará un pequeño informe antes de iniciar la siguiente capacitación con el fin de evaluar y determinar si se cumplió o no con el objetivo de la capacitación y qué medidas tomar para mejorar o mantener lo aprendido.

INSCRIPCIÓN A LA CAPACITACIÓN

Para inscribirse en la capacitación el manipulador debe presentar:

• Datos generales personales tales como: Nombre, número de cédula, sexo y F. Nacimiento.

• Entrega de resultados de Laboratorio y Certificado médico Aptitudinal.

FUMDIR

ANEXO 1

CUADRO ESQUEMA DE GUÍA
CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES
AÑO 2025

FUMDIR

TEMA	OBJETIVO	POBLACION A CAPACITAR	RESPONSABLE CAPACITACION	CONTENIDO	FECHA	RECURSOS	EVALUACION
Buenas prácticas de manufactura Minuta patrón, porcinamento de alimentos, servido y distribución.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos de servido y distribución, así como garantizar el peso de las porciones servidas según el aporte calórico diario de la población.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la minuta patrón el ciclo de menús y el análisis químico de las preparaciones, entregado por el profesional de nutrición.	24-01-2025 1 hora	Minuta patrón y ciclos de menús.	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución y entrega de los alimentos a la población.
Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997. Programas del Plan de Saneamiento Básico y condiciones Sanitarias de las áreas.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en el PSB en el programa mencionado en los temas de manejo de basuras, tipos de residuos, clasificación de residuos, materiales orgánicos e inorgánicos y uso y separación de bolsas según colores estipulados.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el programa de recolección de residuos sólidos establecido por el Plan de Saneamiento Básico. Y en la guía elaborada para tal fin.	21-02-2025 1 Hora	Plan de Saneamiento Básico	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias de recolección de residuos
Contaminación, Tipos de Contaminación y ETAS	Impartir al manipulador y servicios generales frente a la contaminación, microorganismos Y ETAS resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema de los procesos.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	21-03-2025 1 Hora	Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

PSB Manejo Integrado de Plagas Control y Abastecimiento de Agua Potable	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en el PSB en el programa mencionado en los temas de mantener áreas libres de plagas, insectos, roedores y vectores evitando proliferaciones e infestaciones. Manejo y control del agua cumpliendo las exigencias normativas.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el programa de Manejo Integrado de Plagas; Control y Abastecimiento de Agua Potable establecido por el Plan de Saneamiento Básico. Y en la guía elaborada para tal fin.	11/04/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. Plan de Saneamiento Básico	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Buenas Prácticas Almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en las BPM en el Almacenamiento de los alimentos y las prácticas de lavado y desinfección de éstos, cumpliendo las exigencias normativas.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en guía elaborada para tal fin.	16/05/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	
Condiciones del establecimiento o donde se preparan alimentos Manejo Higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos	Brindar Capacitación al personal manipulador frente a las condiciones generales donde se elaboran los alimentos teniendo en cuenta el manejo Higiénico de los alimentos y sus diferentes variables durante el procesamiento de éstos.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin y en la presentación	20/06/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias

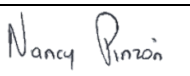
Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población Condiciones del personal que manipula alimentos	Impartir formación al personal manipulador frente a los y condiciones generales del manejo higiénico de los alimentos y las condiciones del personal manipulador de alimentos dentro de un establecimiento.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin y en la presentación.	18/07/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	Fortalecer en el personal manipulador, Servicios generales las Normas sanitarias que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad).	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	22/08/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. PSB y Programa de Aseguramiento de la Calidad	Seguimiento durante la ejecución de las diferentes actividades.
El mundo Alimentario	Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin.	19/09/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

Limpieza y desinfección. Manejo de residuos sólidos y líquidos. Manejo de reciclaje	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos basuras, tipos de residuos, clasificación de residuos, materiales orgánicos e inorgánicos a desarrollar con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la población.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el plan de saneamiento básico.	17/10/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Inocuidad alimentaria Temperatura y cadena de frio en los alimentos.	Fortalecer en el personal manipulador, Servicios generales las Normas sanitarias que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM en canto a su proceso de almacenamiento y cadena de frio.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	21/11/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. PSB y Programa de Aseguramiento de la Calidad	Seguimiento durante la ejecución de las diferentes actividades.
Composición, química, física y biológica de los alimentos, como asegurar su visa útil.	Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin.	12/12/2025 1 Hora	Presentación en Power Point. Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

Buenas prácticas de manufactura Minuta patrón, porcinamento de alimentos, servido y distribución.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos de servido y distribución, así como garantizar el peso de las porciones servidas según el aporte calórico diario de la población.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la minuta patrón el ciclo de menús y el análisis químico de las preparaciones, entregado por el profesional de nutrición.	23-01-2026 1 hora	Minuta patrón y ciclos de menús.	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución y entrega de los alimentos a la población.
Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997. Programas del Plan de Saneamiento Básico y condiciones Sanitarias de las áreas.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en el PSB en el programa mencionado en los temas de manejo de basuras, tipos de residuos, clasificación de residuos, materiales orgánicos e inorgánicos y uso y separación de bolsas según colores estipulados.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el programa de recolección de residuos sólidos establecido por el Plan de Saneamiento Básico. Y en la guía elaborada para tal fin.	20-02-2026 1 Hora	Plan de Saneamiento Básico	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias de recolección de residuos
Contaminación, Tipos de Contaminación y ETAS	Impartir al manipulador y servicios generales frente a la contaminación, microorganismos Y ETAS resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema de los procesos.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	20-03-2026 1 Hora	Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

PSB Manejo Integrado de Plagas Control y Abastecimiento de Agua Potable	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en el PSB en el programa mencionado en los temas de mantener áreas libres de plagas, insectos, roedores y vectores evitando proliferaciones e infestaciones. Manejo y control del agua cumpliendo las exigencias normativas.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el programa de Manejo Integrado de Plagas; Control y Abastecimiento de Agua Potable establecido por el Plan de Saneamiento Básico. Y en la guía elaborada para tal fin.	10/04/2026 1 Hora	Presentación en Power Point. Plan de Saneamiento Básico	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Buenas Prácticas Almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en las BPM en el Almacenamiento de los alimentos y las prácticas de lavado y desinfección de éstos, cumpliendo las exigencias normativas.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en guía elaborada para tal fin.	15/05/2026 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	
Condiciones del establecimiento o donde se preparan alimentos Manejo Higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos	Brindar Capacitación al personal manipulador frente a las condiciones generales donde se elaboran los alimentos teniendo en cuenta el manejo Higiénico de los alimentos y sus diferentes variables durante el procesamiento de éstos.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin y en la presentación	19/06/2026 1 hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias

OBSERVACIÓN: *Por la contingencia presentada el plan de capacitación está sujeto a cambios en la metodología de presentación y posibles cambios en los días programados.*

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 31/08/2025	Nancy Marybel Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	
Revisó 31/08/2025	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó 31/08/2025	Mary Luz Fernández Moreno	COORDINADOR	