PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Empresa:

CONTENIDO: PORTADA

1. Consideraciones generales

2. Responsables

1.1 Introducción

1.2 Objetivo General

1.3 Alcance

2.1 Capacitadores externos y/o autoridades sanitarias

2.2 Manipuladores de Alimentos

3. Metodología

4. Documentos de Referencia

5. Formatos Utilizados

6. Anexos

3.1 Desarrollo de la Capacitación

3. 1.1 Estrategias Didácticas

3.2 Diagnóstico educativo

3.3 Planeación Curricular

3.4 Coordinación Logística

3.5 Ejecución

3.6 Verificación

1. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1 Introducción

Se debe considerar que la manipulación de alimentos es un acto que realizamos a diario sin importar nuestro oficio, es decir, incluye a las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, así como al consumidor final; por tanto, para evitar riesgos en salud pública a través de enfermedades transmitidas por alimentos[1], sobrecostos y pérdida de confiabilidad, este acto debe realizarse contemplando para Colombia a la Resolución 2674 de 2013 y otra legislación complementaria.

Conforme a ello, el presente plan de capacitación da cuenta de las diez (10) horas mínimas exigidas de formación en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura[2] y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos del personal, así como, la metodología, cronograma, temas específicos a impartir y anexos.

[1] En adelante ETAs
[2] En adelante BPM

1.2 Objetivo General

Desarrollar los temas correspondientes a educación sanitaria, BPM[3] y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos a partir de la legislación colombiana vigente, con el fin de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

1.3 Alcance

Dirigido a cada participante de las capacitaciones continuas en manipulación de alimentos de MABU ASESORÍAS contempladas dentro legislación colombiana vigente.

2. RESPONSABLES

2.1 Capacitadores externos y/o autoridades sanitarias

Retomando la Resolución 2674 de 2013, Cap. III, Art.12, la capacitación podrá ser efectuada por personas naturales y/o jurídicas, internas o externas al establecimiento, que puedan demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

En el presente caso, MABU ASESORÍAS cuenta con la capacitadora principal, la Dra. Mary Bueno S[4], quién es profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, candidata a especialista en Sistemas De Calidad e Inocuidad en Alimentos de la Universidad de la Salle, igualmente, cuenta con experiencia de más de diez (10) años trabajando con personas naturales, establecimientos y/o industrias de alimentos, y referentes profesionales en manipulación de alimentos.

2.2 Manipuladores de alimentos

Considerando el concepto de la Resolución 2674 de 2013, el Art. 1 y 2 de las Disposiciones generales y además el Cap. III, Art.11 y 12; es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Sintetizando, se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Estado de salud con aptitud para la manipulación de alimentos demostrada en certificación médica y pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias
- La empresa y/o persona natural de donde se manipulan alimentos es responsable en tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de salud pública
- Contar con formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos
- Adoptar las prácticas higiénicas, medidas de protección y recomendaciones brindadas en las capacitaciones

Por tanto, MABU ASESORÍAS puede educar, formar y asesorar, pero no es responsable de las conductas inapropiadas y/o de los riesgos en salud pública a los cuales la empresa y/o manipuladores de alimentos conlleven.

3. METODOLOGÍA

Las capacitaciones se planean de acuerdo con la disponibilidad de tiempo que disponga la empresa y/o las personas manipuladoras de alimentos, a la par. teniendo en cuenta el mínimo de diez (10) horas anuales. A continuación, los módulos de aprendizaje:

✓ Legislación Colombiana ✓ Conceptos ✓ Contaminación ✓ Conservación de los alimentos ✓ETAs ✓ BPM ✓ Plan de Saneamiento Básico

[3] Buenas Prácticas de Manufactura

[4] Soportando la idoneidad de la capacitadora, puede solicitar en los anexos la Hoja de Vida de la profesional, aclarando que ha de ser usada considerando la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013 sobre el tratamiento y protección de datos personales

3.1 Desarrollo de la capacitación

Las y los manipuladores de alimentos con previa cita avisan a MABU ASESORÍAS de la disponibilidad de tiempo para completarse el Anexo 1 (Cronograma completo de actividades en el Plan Continuo de Capacitación), donde puede visualizarse la participación por meses en las temáticas referidas en el ítem anterior ‘’3. METODOLOGÍA”.

Asimismo, con el objetivo de un aprendizaje significativo y que vaya acompañado de reflexiones críticas sobre los contenidos, se realizan actividades rompe hielo, así como solemos usar diferentes modelos de aprendizaje como lo es el Constructivo, Autorregulado, Interactivo y Tecnológico C.A.I.T, el andrológico y el por competencias, ya que, de manera práctica e interactiva, estos modelos permiten un aprendizaje con base en preguntas y situaciones de la vida cotidiana, del mismo modo, al final se aplica una evaluación por competencias porque se valoran los conocimientos de la capacitación.

3.1.1 Estrategias didácticas

Cada modelo de aprendizaje es diferente, pero tiene algunas similitudes donde usamos los medios audiovisuales, los debates, trabajo grupal, la retroalimentación y por supuesto, las referencias bibliográficas que validan la información que ha sido compartida por los profesionales de MABU ASESORÍAS.

3.2 Diagnóstico educativo

Adicional al plan de capacitación continua, cada participante deberá determinar las necesidades de la capacitación específica a desarrollar de acuerdo con la actividad que realicen. Estas necesidades se pueden detectar a través de auditorías internas realizadas por profesionales de calidad en cada establecimiento y/o industria de alimentos donde desempeñen sus labores.

3.3 Planeación curricular

Para este curso se estableció que el Plan de Capacitación Continua en Manipulación de Alimentos se repartirá así:

Fecha	Intensidad Horaria
	10 horas

4. Coordinación Logística

4.1 Ejecución

Esta etapa incluye la puesta en marcha del cronograma de capacitación. Esta ejecución se registra en el formato anexo de asistencia a capacitación.

4.2 Verificación

Se lleva a cabo mediante la evaluación de la capacitación, que se registra en el formato constantemente modificado, y que permite medir la capacidad del instructor en la transmisión de conceptos, contenidos, metodología e impacto mediante una evaluación teórico-práctica para los asistentes, con el fin de verificar el nivel de entendimiento y retención de los conceptos impartidos.

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

✓ Ley 9 de 1979 ✓ Resolución 2674 de 2013 ✓ Ley 1990 de 2019 ✓ Resolución 2184 de 2019 ✓ Decreto 2270 de 2012, deroga Dec. 1500 de 2007 ✓ Decreto 60 de 2012 ✓ Decreto 1575 de 2007 ✓ Norma ISO 22000 de 2005

6. FORMATOS UTILIZADOS

✓ Asistencia a capacitación ✓ Evaluación de conocimientos

7. ANEXOS

✓ Cronograma completo de actividades en el Plan Continuo de Capacitación ✓ Certificado de asistencia al plan de capacitación ✓ Evaluación de conocimientos ✓ Hoja de vida capacitadora

Anexo 1. CRONOGRAMA COMPLETO DE ACTIVIDADES EN EL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MABU ASESORÍAS		CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN															**2025**	
																	Página: Página 1 de 1	
ITEM	**TEMA**	**RESPONSABLE**	**INTENSIDAD HORARIA (h)**	**PERIODO:**													**OBSERVACIONES**	
				ENE 2025	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEPT**	**OCT**	**NOV**	**DIC**			
1	Legislación Colombiana. Decreto 1500/2007, Decreto 60/2005 y Resolución 2674/2013	Asesor externo	1			X												
2	Plan de saneamiento Básico- POES-lavado y desinfección Resolución 2184/2019	Asesor externo	2					X										
3	Contaminación y tipos de contaminación	Asesor externo	1			X												
4	Conservación de alimentos	Asesor externo	1									X						
5	ETAs- Enfermedades transmitidas por alimentos	Asesor externo	1									X						
6	BPMs en la Industria de los alimentos	Asesor externo	1								X							
7	Conceptos básicos de manipulación de alimentos	Asesor externo	1								x							
8	claves de la inocuidad alimentaria	Asesor externo	1											X				
9	Decreto 1990/2019 Inducción HACCP	Asesor externo	1											X				

Anexo 2. CERTIFICADO DE ASISTENCIA A PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

A quien interese,
Yo, MARY BUENO SIERRA con CC. 52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan continúo en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las diez (10) horas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500/2007, Decreto 60/2005.
Lista de asistencia:

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA

La presente se firma a los 20 días del mes de enero del 2025. (Válido por un año).





MARY BUENO SIERRA

Bacterióloga

INFORMACIÓN DE CONTACTO

maryb.bacteriologa@gmail.com

313 883 3680

HABILIDADES

Actitud de servicio
Proactividad
Adaptabilidad

OTRAS OCUPACIONES

PINTURAS EL COLORISTA·B.S.
Apoyo en emprendimiento familiar de fabricación y comercialización de pinturas y materiales de ferretería.

PERFIL PROFESIONAL

Bacterióloga con más de 10 años de experiencia mayormente como prestadora de servicios asistenciales en sectores público y privado para el diagnóstico clínico y de prevención de enfermedades, mediante la toma, procesamiento, análisis, correlación e interpretación de las diferentes muestras. Asimismo, dedicada proactivamente al asesoramiento y capacitación a personal de pequeñas y medianas empresas dedicadas a la manipulación de alimentos, interesada en seguir formándome para continuar a la vanguardia con el análisis de problemáticas y riesgos de salud pública en la industria de alimentos y su respectiva legislación.

EXPERIENCIA LABORAL

BACTERIÓLOGA

Independiente. Bogotá D.C | abr. 2009 - Actualmente

- Prestación de servicios en toma y análisis de muestras de laboratorio clínico.
- Asesora y capacitadora para pequeñas y medianas empresas en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- Participación proactiva en reuniones destinadas a la gestión de riesgos de salud pública desde la manipulación de alimentos.

BACTERIÓLOGA

Laboratorio Alianza. Bogotá D.C | 2007 – 2008

- Responsable en el diagnóstico clínico de enfermedades, mediante la toma, selección de métodos y técnicas, procesamiento y análisis de estas.

Powered by CamScanner

MARY BUENO SIERRA

Algunos Clientes

- Hoteles Estelar
- Sopas de Mamá y Postres de la Abuela
- Empanadas Mamys
- Fundación para el desarrollo integral del niño "FUNDINES"
- Fundación Colombia Útil
- Restaurante Armadillo
- GAMLASESORÍAS

REFERENCIAS

Guillermo Molina. Ingeniero de Alimentos

guille103@gmail.com

Consuelo Moscoso. Ingeniera de Alimentos

cryshna29@yahoo.com.mx

Gustavo Mendoza. Ingeniero de Alimentos

gamlasesorias@gmail.com

BACTERIÓLOGA (SERVICIO SOCIAL OBLIGATORIO)

E.S.E Hospital Pedro León Álvarez Díaz. La Mesa, Cundinamarca
feb. 2006 – nov. 2006

- Apoyo de diagnóstico clínico de enfermedades, especialidad química y hematología.

EDUCACIÓN

Especialización en Sistemas de Calidad e inocuidad en alimentos
Universidad de la Salle
Bogotá D.C, En curso.

Bacterióloga
Universidad San Buenaventura
Cartagena de Indias D.T y C., sept. 2005.

Bachiller Académico

Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Bogotá D.C, dic. 1995

TARJETA PROFESIONAL

Uso exclusivo para soporte de Hoja de Vida



Nota: De acuerdo con la legislación nacional vigente (Resolución 2474/2013. Cap. III. Art. 12), quien realice la educación y capacitación no requiere de autorización y/o permiso de la Secretaría Distrital de Salud. La capacitadora en manipulación de alimentos debe demostrar idoneidad técnica y científica (expuesta en la presente HV).

Mary Bueno Sierra

Powered by CamScanner

República de Colombia

La Universidad de San Buenaventura

Con Personería Jurídica, Resolución Nº 1326, del 25 de Marzo de 1975,
del Ministerio de Educación Nacional

Confiere el Título de

Bacteriólogo

A

Mary Bueno Sierra

C.C. 52.207.021 de Santafé de Bogotá

En testimonio de ello, se expide el presente diploma en

Cartagena de Indias D.T. y C., el día 24 del mes de Septiembre de 2005

Fr. Alberto Montealegre, ofm.
Rector

Secretario General

Decano

MINISTERIO DE SALUD
SERVICIO SECCIONAL DE SALUD DE CUNDINAMARCA
Reconocemos este título para todos los efectos legales
Bogotá, 11 DICIEMBRE 2006
Inscripción No. 253693

Registrado al Folio 326 del Libro x de Diplomas, a los 24 días del mes de Septiembre de 2005 No. 04556

UNIVERSIDAD DE
SAN BUENAVENTURA
CARTAGENA

ACTA DE GRADO N° 056

El Secretario General de la UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA, Seccional de Cartagena, aprobada por el Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior (ICFES), mediante acuerdo No. 191 del 5 de septiembre de 1991, CERTIFICA que en el libro correspondiente y bajo el número arriba indicado está asentada un ACTA DE GRADO por la que CONSTA QUE: "En la ciudad de Cartagena de Indias D. T. y C., el día 24 de septiembre de 2005 por Resolución de Rectoría No. 212, la UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA otorga el Título de:

BACTERIÓLOGO

A

Bueno Sierra Mary

C.C. No. 52.207.021 de Santafé de Bogotá

Quien cumplió con los requisitos exigidos por el Estatuto Orgánico, el Reglamento Estudiantil de la Universidad y las normas legales vigentes. En testimonio se le entregó el Diploma No. 4556 y para que conste se firmó el acta correspondiente".

El Rector: Fray ALBERTO MONTEALEGRE GONZÁLEZ, O.F.M.
(Firmado)

El Decano: Doctora LOURDES BENITEZ PEÑA
(Firmado)

El Secretario General: Fray MARIO WILSON RAMOS NOVOA, O.F.M.
(Firmado)

Es fiel copia tomada del Libro de Actas de Grados, Tomo II, Página 173 de la Universidad de San Buenaventura de Cartagena.

Anotada en el libro de Registro de Diplomas de la Universidad de San Buenaventura de Cartagena Libro I, Folio 326 Registro 2403 el día 24 de septiembre de 2005.

Expedida en la ciudad de Cartagena de Indias D. T. y C., el día 24 de septiembre de dos mil cinco (2005).

Powered by CamScanner

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

CNB

COLEGIO NACIONAL DE BACTERIOLOGÍA
CNB - COLOMBIA

IDENTIFICACIÓN ÚNICA DEL TALENTO HUMANO EN SALUD

BACTERIÓLOGO



MARY BUENO SIERRA

C.C. 52.207.021

UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA
CARTAGENA

Fecha de expedición del diploma: 2005-09-24

Fecha de inscripción en el RETHUS: 2006-12-11

04867

Powered by CamScanner