Caracoli

COPNIA

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2025

SESIÓN	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
TEMAS	1. Alimentos 2. Contaminación 3. ETAs 4. Normas del manipulador de alimentos	1. Resolución 2674 de 2013 2. Buenas prácticas de manufactura 3. Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal 4. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación. 5. Recepción de materia prima 6. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas	1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas 2. Manejo de aguas residuales. 3. Manejo de residuos sólidos y líquidos. 4. Inocuidad de alimentos, control sanitarios, estudio de puntos críticos haccp 5. Programa de control preventivo semanal de vectores (plagas) 6. Concientización de la aplicación de todas las normas de la ley sanitaria. 7. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones. 8. Leyes y decretos
OBJETIVO	Introducir los conceptos esenciales en alimentos, enfocándose en la prevención y actitud profesional.	Explorar la resolución 2674, centrándose en las buenas prácticas, calidad, y medidas preventivas para la inocuidad.	Profundizar en procedimientos y protocolos de higiene, manejo de residuos, control de plagas, y cumplimiento normativo.
TIEMPO ESTIMADO	3 horas	3 horas	3 horas
FECHA	20/06/2025	19/07/2025	16/08/2025

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

TEMAS DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PRIMERA CAPACITACIÓN	SEGUNDA CAPACITACIÓN	TERCERA CAPACITACIÓN
1. Alimentos 1.1 Concepto, importancia y clasificación **2. Contaminación** 2.1 Concepto 2.2 Contaminación, física, química y biológica, contaminación cruzada 2.3 Prevención: manipulación higiénica	**1.Etas (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)** 1.1 Conceptos principales 1.2 Enfermedades: salmonella, E. Coli, Cisticercosis, Listeria Monocytogenes, Hepatitis A. 1.3 Cómo se contaminan los alimentos, formas de prevenirlas: manejo de temperaturas. **2. Normas del manipulador de alimentos, importancia y *consecuencias de no* ponerlasen práctica** 2.1. Actitud y profesionalismo.	**1. Resolución 2674 De 2013** 1.1 Los diez cambios que modificó la resolución al decreto **2. Buenas prácticas de manufactura (BPM) del JI Caracoli.** 2.1 Instalaciones físicas 2.2 Equipos y utensilios 2.3 Personal manipulador de alimentos 2.4 Requisitos higiénicos de *Fabricación* 2.5 Calidad 2.6 Saneamiento 2.7 Transporte
CUARTA CAPACITACIÓN	**QUINTA CAPACITACIÓN**	**SEXTA CAPACITACIÓN**
1. Balance nutricional de alimentos e importancia delcuidado personal 1.1 Introducción a la salud ocupacional y el ejercicio saludable **2. Documento Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación del JI Caracoli.** **3. Recepción de materia prima** **4. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas**	**1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas** **2. Manejo De Aguas Residuales.** **3. Manejo De Residuos Sólidos Y Líquidos.** **4.Inocuidad De Alimentos, Control Sanitarios, EstudioDe Puntos Críticos Haccp**	**1. Concientización De La Aplicación De Todas Las Normas De La Ley Sanitaria.** **2. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones.** **3. Leyes y decretos** 3.1 Decreto 1500 De 2007, Resolución 240 Y 242. 3.2 Decreto 5109 De 2005. 3.3 Decreto 1686 De 2012 3.4 Decreto 162 De 2021

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

OBJETIVOS DE LA CAPACITACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Implementar un proceso continuo de capacitación en la cual, se fortalezcan los conocimientos de las buenas prácticas de manufactura, además concientizar al manipulador de alimentos sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos, mejorando las técnicas de conservación y almacenamiento de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- **Plantear el cronograma con 10 horas capacitación a lo largo del año, con sus respectivos temas.**
- **Capacitar al manipulador de alimentos basado en la resolución 2674 de 2013.**
- **Evaluar al manipulador de alimentos según los temas desarrollados.**
- **Certificar al manipulador de alimentos que haya cursado las 10 horas de la capacitación continuada y haya aprobado las evaluaciones pertinentes.**



Powered by CamScanner

METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

Se inicia con la planeación de las capacitaciones, fechas y horarios, con sus respectivos temas a desarrollar, las evaluaciones y además de un cronograma donde se organiza toda la información.

La capacitación comienza con un diagnóstico del establecimiento y de los asistentes, para conocer cuáles son sus conocimientos previos a la capacitación, mientras se va llenando la lista de asistencia.

Durante la capacitación se hace énfasis no solo en los conceptos de manipulación de alimentos y en la aplicación de la norma (BPM), también una de las principales misiones de INEAS es concientizar a los trabajadores de la importancia de su labor, utilizando los principios, los valores, la moral y la ética para que las condiciones del establecimiento mejoren, igual que la calidad de sus productos.

Después de desarrollar los temas planteados a lo largo de la capacitación, se realiza una evaluación que recoja lo más importante de la charla, donde se evalúa distintos temas, pero que se pueden resolver en conjunto con los demás asistentes y el capacitador, para así resolver dudas y dejar claras las respuestas.

Por último, se establecen las conclusiones de la capacitación, dejando unos compromisos por cumplir, y resolviendo cada una de las dudas que presenten los asistentes.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

TEMAS DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PRIMERA CAPACITACIÓN	SEGUNDA CAPACITACIÓN	TERCERA CAPACITACIÓN
1. Alimentos 1.1 Concepto, importancia y clasificación **2. Contaminación** 2.1 Concepto 2.2 Contaminación, física, química y biológica, contaminación cruzada 2.3 Prevención: manipulación higiénica	**1.Etas (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)** 1.1 Conceptos principales 1.2 Enfermedades: salmonella, E. Coli, Cisticercosis, Listeria Monocytogenes, Hepatitis A. 1.3 Cómo se contaminan los alimentos, formas de prevenirlas: manejo de temperaturas. **2. Normas del manipulador de alimentos, importancia y consecuencias de no ponerlasen práctica** 2.1. Actitud y profesionalismo.	**1. Resolución 2674 De 2013** 1.1 Los diez cambios que modificó la resolución al decreto **2. Buenas prácticas de manufactura (BPM)** 2.1 Instalaciones físicas 2.2 Equipos y utensilios 2.3 Personal manipulador de alimentos 2.4 Requisitos higiénicos de Fabricación 2.5 Calidad 2.6 Saneamiento 2.7 Transporte
CUARTA CAPACITACIÓN	**QUINTA CAPACITACIÓN**	**SEXTA CAPACITACIÓN**
1. Balance nutricional de alimentos e importancia delcuidado personal 1.1 Introducción a la salud ocupacional y el ejercicio saludable **2. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación.** **3. Recepción de materia prima** **4. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas**	**1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas** **2. Manejo De Aguas Residuales.** **3. Manejo De Residuos Sólidos Y Líquidos.** **4.Inocuidad De Alimentos, Control Sanitarios, EstudioDe Puntos Críticos Haccp**	**1. Concientización De La Aplicación De Todas Las Normas De La Ley Sanitaria.** **2. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones.** **3. Leyes y decretos** 3.1 Decreto 1500 De 2007, Resolución 240 Y 242. 3.2 Decreto 5109 De 2005. 3.3 Decreto 1686 De 2012 3.4 Decreto 162 De 2021

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

INEAS

INGENIEROS ESPECIALIZADOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

AÑO 2024



Powered by CamScanner

PROGRAMA CAPACITACIÓN:

Introducción:

Según la resolución 2674 de 2013, las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Para dar cumplimiento, damos a continuación la temática a tratar y el cronograma de capacitación que se llevará a cabo durante este año.

Este manual tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial, a los profesionales de este oficio, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Se espera sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas de manejo higiénico de alimentos.

Powered by CamScanner

OBJETIVOS

GENERAL:

Fomentar el cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias por parte de los manipuladores de alimentos, dentro del restaurante, de tal manera que se evite la contaminación y se obtenga un producto de excelente calidad.

ESPECÍFICOS:

- Elaborar un cronograma anual de capacitación.
- Tratar temas actualizados sobre temas de inocuidad de alimentos.
- Desarrollar cambios de actitud de los manipuladores frente al manejo del producto.
- Dar al manipular las herramientas necesarias para que se evite problemas de deterioro y contaminación de alimentos.

DEFINICIONES

Alimentos: Todo producto natural, artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Inocuidad: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que estén destinados.

Manipulador de alimentos: Es la persona que participa directa o indirectamente en la elaboración, comercialización y consumo de alimentos.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS): Se refiere a toda enfermedad causada por la ingesta de alimentos contaminados, que provoca efectos nocivos para la salud.

Powered by CamScanner



EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

Dirección: Carrera 26D Bis #32ª-16 sur
Teléfono: 3118488942
E-mail: ingmao8@hotmail.com

QUIEN SOY

Ingeniero de alimentos, especialista en seguridad alimentaria, con más de 20 años de experiencia en el aplicación y capacitación de las Buenas prácticas de manufactura, HACCP y su aplicación en fábricas de alimentos. Asesor y consultor en el área de proceso, transformación, almacenamiento y venta de alimentos

Cursos y Seminarios

- SENA: Seminario de mercadeo e innovación en alimentos (2008).
- Secretaria de Salud: Estudio de medio ambiente, riesgos y soluciones (2012).
- Actualizaciones: Normas y resoluciones en las IVC (2013 Y 2019)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

De 01/02/1999 A 01/02/2008 (Bogotá-Colombia)

Hospital Centro Oriente
Ingeniero de Alimentos
Tareas realizadas:
Capacitar a los manipuladores de alimentos de la localidad de Mártires, Candelaria y Santa fe. Realizar inspección sanitaria a todos los establecimientos de manejo de proceso, almacenamiento, distribución y ventas de alimentos en las 3 localidades. IVC (inspección, vigilancia y control), en plazas públicas como Paloquemao, Samper Mendoza, las Nieves y las Cruces.
Capacitador de las BPM en programas institucionales en colegios y universidades.

De 20/01/2009- Actualidad (Bogotá-Colombia)

INEAS
Presidente
Tareas realizadas:
Realizar seguimiento y asesoramiento a los establecimientos públicos del distrito de Bogotá, que manejen, almacenen, trasporten, distribuyan, transformen y vendan alimentos.
Capacitar al personal manipulador de alimentos del distrito, implementando programas de calidad en manejo higiénico de los alimentos.
Asesor en manejo de registros sanitarios, IVC, solicitados por el INVIMA y secretaria de salud, en las fábricas de alimentos.

REFERENCIAS

Luis Jairo Silva Herrera
Ingeniero forestal
Zoonatura sas | Representante legal
Teléfono: 3005613506
E-mail: lsilvaherrera@gmail.com

Fernando Trillo Figueroa
Administrador público
IPS Salud Positiva | Gerente
Telefono: 3024096829
E-mail: fertrillofigue@gmail.com

ESTUDIOS

1981 Bachiller técnico
Bogotá-Colombia *Colegio Restrepo Millán*

1991 Ingeniero de alimentos
Bogotá-Colombia *Universidad INCCA de Colombia*

2005 Especialista en seguridad alimentaria y salud pública,
Bogotá-Colombia *Secretaria distrital de salud*

Powered by CamScanner

ANEXO : MATRÍCULA PROFESIONAL DEL INGENIERO



EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

ANEXO : CERTIFICADO DE INOCUIDAD DEL INGENIERO

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

Con Cédula de Ciudadanía No. 79321354

Cursó y aprobó la acción de Formación

APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

con una duración de 48 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los dieciseis (16) días del mes de noviembre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

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

87594743 - 16/11/2022
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, bajo el número 9406002668336CC79321354C

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

Manantial

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2025

SESIÓN	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
TEMAS	1. Alimentos 2. Contaminación 3. ETAs 4. Normas del manipulador de alimentos	1. Resolución 2674 de 2013 2. Buenas prácticas de manufactura 3. Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal 4. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación. 5. Recepción de materia prima 6. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas	1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas 2. Manejo de aguas residuales. 3. Manejo de residuos sólidos y líquidos. 4. Inocuidad de alimentos, control sanitarios, estudio de puntos críticos haccp 5. Programa de control preventivo semanal de vectores (plagas) 6. Concientización de la aplicación de todas las normas de la ley sanitaria. 7. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones. 8. Leyes y decretos
OBJETIVO	Introducir los conceptos esenciales en alimentos, enfocándose en la prevención y actitud profesional.	Explorar la resolución 2674, centrándose en las buenas prácticas, calidad, y medidas preventivas para la inocuidad.	Profundizar en procedimientos y protocolos de higiene, manejo de residuos, control de plagas, y cumplimiento normativo.
TIEMPO ESTIMADO	3 horas	3 horas	3 horas
FECHA	20/06/2025	19/07/2025	16/08/2025

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner