ADAPTADO DE
https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/19675/4/ANEXO%202.%20PROGRAMA%20DE%20CAPACITACIÓN%20CONTINUA%20Y%20PERMANENTE%20ACTUALIZADO

Programa de Capacitación Comunidad de Cuidado Tierra de Sol.

1. INTRODUCCION

El presente Programa de Capacitación, ha sido diseñado para el Manipulador de Alimentos directo e indirecto que labora en las diferentes Áreas de de acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contempla diferentes temas relacionados con la higiene alimentaria, conceptos básicos de sistemas de inocuidad y protección al medio ambiente, entre otros.

La resolución 2674 de 2013 que los manipuladores de alimentos deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente de 10 horas mínimo al año. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del profesional encargado en la unidad operativa.

Los diferentes temas a capacitar han sido diseñados, considerando las necesidades de cada área y los niveles de escolaridad del personal, con el fin de hacer más efectivas las capacitaciones y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en cada tema. De igual forma, se han incluido dentro del cronograma, charlas y temas de formación, enfocados en sensibilizar al personal para el cambio.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

2.1 Objetivo General

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos mediante charlas y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar su mejor desarrollo laboral y la continua mejora de la calidad e inocuidad de los alimentos preparados.

2.2 Objetivos específicos

- 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.

- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

- Generar un excelente manejo de la limpieza y desinfección del servicio de alimentos y todos los materiales y objetos que en algún momento de la

producción entran en contacto con los alimentos.

- Enseñar acerca del control de plagas y el manejo de los residuos sólidos, y cuál debe ser su disposición final.

3. ALCANCE.

El programa de capacitación continuo y permanente está dirigido a todo el personal, (tanto operarios como personal administrativo); con el fin de educar en temas inherentes a la producción, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos para garantizar el cumplimiento de los programas elaborados en función de las BPM.

4. DEFINICIONES

4.1. Alimento

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

4.2. Ambiente

Cualquier área externa o interna delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

4.3. Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

ADAPTADO DE
https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/19675/4/ANEXO%202.%20PROGRAMA%20DE%20CAPACITACIÓN%20CONTINUA%20Y%20PERMANENTE%20ACTUALIZADO

4.4. Servicio de alimentos

Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones , ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o servir alimentos para el consumo humano.

4.5. Desinfección – Descontaminación

Es el tratamiento fisicoquímico o microbiológico aplicado a las superficies limpias en contacto con los alimentos con el fin de destruir las células vegetales de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

4.6. Higiene de los alimentos

Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

4.7. Manipulador de alimentos

Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional está relacionada en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

4.8. Capacitación

Es un proceso continuo de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrolla las habilidades y destrezas de los servidores, que les permitan un mejor desempeño en sus laborales habituales. Puede ser interna o externa, de acuerdo a un programa permanente, aprobado y que pueda brindar aportes a la institución.

4.9. Inocuidad

Es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros ejemplos. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

ADAPTADO DE
https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/19675/4/ANEXO%202.%20PROGRAMA%20DE%20CAPACITACIÓN%20CONTINUA%20Y%20PERMANENTE%20ACTUALIZADO.pdf

5. CONDICIONES GENERALES

PROCEDIMIENTO

El Nutricionista la necesidad de realizar capacitaciones continuas y permanentes a los manipuladores de alimentos según el cronograma anual de capacitación (Anexo 1) y procede a generar la solicitud de capacitaciones periódicas especificando la necesidad.

El Nutricionista teniendo en cuenta el Cronograma Anual establece la programación mensual; y a su vez procede a entregar dicha programación mensual a Jefe de producción, operarios y directivos ,con antelación.

En la fecha programada se realiza la actividad de capacitación continua y permanente, y se diligencia el formato de asistencia por medio del personal de planta y producción, generando así el registro de asistencia (GH08).

Dicho día se realiza la evaluación a los operarios en el formato (GH05) Evaluación de Capacitaciones, para corroborar, que las capacitaciones si hubiesen logrado el efecto deseado en los operarios de producción y estos si hayan aprendido sobre la misma.

Al finalizar se debe archivar las capacitaciones dadas a los empleados ,junto con los registros generados.

6.1. DOCUMENTACIÓN SOPORTE DEL PLAN DE CAPACITACIÓN (REGISTROS).

6.2. CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL Del AÑO2021

Describe los temas a tratar durante las capacitaciones junto con sus objetivos a lograr, este también contará con el personal que será capacitado de acuerdo a los objetivos y el tiempo de duración de dicha capacitación, además del ponente responsable de la misma.

Cada año se genera el cronograma de capacitación continua y permanente, y cada que ingresa personal nuevo a la empresa se programa para esta(s) persona(s) la capacitación de manipulador de alimentos con su respectivo certificado, si no lo tiene, posteriormente

ADAPTADO DE
https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/19675/4/ANEXO%202.%20PROGRAMA%20DE%20CAPACITACIÓN%20CONTINUA%20Y%20PERMANENTE%20ACTUALIZADO.pdf

se evalúa a los manipuladores sobre conceptos básicos y generales dictados en las capacitaciones.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO					
No.	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA**	**PROCEDIMIENTO**	**REGISTRO**
1	Revisar el cronograma anual y establecer la programación.	Nutricionista.	Según cronograma anual	Se debe realizar revisión del cronograma anual de capacitación (Anexo 1) con el fin de dar cumplimiento a las actividades programadas mensualmente	Formato acta 002
2	Generar la solicitud de la capacitación especificando la necesidad	Nutricionista	Según cronograma anual	Se debe realizar la solicitud de la capacitación en caso de ser periódica o de actualización	
3	Realizar actividad de capacitación continua y evaluarla acorde al programa.	Nutricionista/ Institución contratada	Según cronograma anual	Se debe realizar capacitación de acuerdo a la necesidad descrita	Formato de Acta 002
4	Capacitación de reinducción al servicio de alimentos	Nutricionista/ Institución contratada	Cada 4 meses desde el inicio del contrato.	Se debe realizar capacitación de acuerdo al anexo técnico.	Formato de Acta 002

ADAPTADO
DEhttps://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/19675/4/ANEXO%202.%20PROGRAMA%20DE%20CAPACITACIÓN%20CONTINUA%20Y%20PERMANENTE%20ACTUALIZADO.pdf

4	Verificar la correcta realización de las capacitaciones	Nutricionista	Según cronograma anual	Se debe verificar que se hayan realizado las capacitaciones adecuadamente por parte de los operarios y personal involucrado en la manipulación de los alimentos	Formato de acta 002
5	Diligenciar registro de actividad	Nutricionista	Según actividad de capacitación realizada	Se debe dejar evidencia en el registro de las actividades de capacitación	Formato de acta 002
6	Archivar los registros necesarios de cada operario	Nutricionista	Según cronograma anual y capacitación realizada	Se debe archivar los formatos y registros que certifiquen el personal manipulador es apto para tal fin	Formato de acta 002.

ADAPTADO

DEhttps://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/19675/4/ANEXO%202.%20PROGRAMA%20DE%20CAPACITACIÓN%20CONTINUA%20Y%20PERMANENTE%20ACTUALIZADO.pdf

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL ENERO 2022

TEMAS																							
						1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA
BPM	INSTRUCTIVOS Y FORMATOS	PSB	LISTADO DE MODIFICACIONES	COVID -19	INDUCCION Y REINDUCCIÓN. @	MANUAL DE MODIFICACIONES DIETARIAS #	ENERO	FEBR	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC
USO DE TERMOMETROS	INSTRUCTIVO DE RECIBO DE ALIMENTOS (FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS)	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ZONAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	ACTUALIZACIÓN DE PROTOLOCO COVID PARA LA UNIDAD OPERATIVA GENERALIDADES	ABRIL		X																
LEGISLACION	INSTRUCTIVO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (FORMATO DE REGISTRO DE TEMPERATURA)	LIMPIEA Y DESINFECCIÓ DE ALIMENTOS- TIPOS DE DESINFECTANTES Y SU MANEJO.	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	AISLAMIENTO PREVENTIVO DE PARTICIPANTES Y PERSONAL	FEBRERO	TEMA A NECESIDAD. FEBRERO		X@#														
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO DE ALIMENTOS	INSTRUCTIVO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (FORMATO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS-INSPECCIÓN)	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PROTOCOLO DEL S. A.	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	DESINFECCIÓN PREVENTIVA CUANDO HAY PRESENCIA DE SÍNTOMAS O CASOS POSITIVOS O SOSPECHOSOS PARA COVID 19.					X												
HIGIENE DEL MANIPULADOR	INSTRUCTIVO PREPARACION DE ALIMENTOS (FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS)	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	RELIZACION DE EXAMEN PARA COVID 19						X											
ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES Y PROTOCOLO DE MEDIDAS CORRECTIVAS	INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS (FORMATO DE MUESTREO DE PORCIÓN SERVIDA)	DESINFECCIÓN DE CHOQUE	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	PRESENCIA DE SINTOMAS Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN							X#										
DOTACIÓN Y SU USO CORRECTO, EPP.	INSTRUCTIVO SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO (FORMATO DE ACOMPAÑAMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO)	ROTACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA Y PROFUNDA	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL USO Y ACTUALIZACIÓN	JUNIO	TEMA A NECESIDAD.MAYO						X@									
MANIPULACION DE ALIMENTOS, ASPECTOS CLAVE Y PUNTOS CRÍTICOS	INSTRUCTIVO COMPRA DIRECTA DE ALIMENTOS POR OPERADOR EN ASOCIACIÓN (FORMATO INTERNO DE ORDEN DE COMPRA)	DESINFECCIÓN EN RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	RECOMENDACIONES PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INGRESO DE PERSONAS AJENAS AL SERVICIO A LA ZONA DE BODEGA									X							
E.T.A.S ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA	INSTRUTIVO PLAN DE MUESTREO Y SEGUIMIENTO A LA MINUTA (FORMATO DE MUESTRA TESTIGO)	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DEL SERVICIO	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	CORRECTO LAVADO DE MANOS Y FRECUENCIA										X#						
TEMPERATURAS DE COCCIÓN, SERVIDO Y ALMACENAMIENTO	INSTRUTIVO PLAN DE MUESTREO Y SEGUIMIENTO A LA MINUTA (FORMATO EVALUCION DE CARACTARÍSTICAS ORGANOLEPTICAS)	MANTENIMIENTO PREVENTIDO DE EQUIPOS	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	MANEJO DE MENAJE PARA PERSONAS EN AISLAMIENTO PREVENTIVO Y CASOS POSITIVOS O CON SINTOMATOLOGÍA PRESENTE											X@					

Página 1

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, y resolución 2674 de 2013 los cuales establecen los requerimientos para las Buenas Prácticas de Manufactura.

8. CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

VERSION	FECHA	MODIFICACIONES	PAGINA
03	MARZO	CAMBIO DE COORDINACIÓN	8

ACTUALIZÓ: SANDRA ROBAYO	NUTRICIONISTA	
APROBÓ : SELENE GUERRERO	COORDINADORA	

30/11/2022