

**PLAN DE EDUCACION Y
CAPACITACION
CONTINUO Y PERMANENTE
PARA MANIPULADORES DE
ALIMENTOS**

Food Safe
ASESORIAS

Food Safe
ASESORIAS

PLAN DE EDUCACION Y CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

**Conforme al Capítulo III, Artículo 12, 13 y 36 educación y
capacitación**

de la Resolución 2674 de 2013

La inocuidad de los alimentos se planea, se gestiona y se disfruta.

TABLA DE CONTENIDO

	PAG
• OBJETIVOS	4
• JUSTIFICACIÓN.....	5
• ESTRATEGIA.....	6
• TEMAS A TRATAR	7
• CRONOGRAMA „.....	8
• DOCUMENTOS	10
• EVALUACIONES.....	11

Food Safe
ASESORIAS

OBJETIVOS GENERALES

La finalidad de este plan de educación y capacitación es precisamente la de adquirir los conocimientos necesarios para llevar a nuestros consumidores un alimento de calidad, con total inocuidad y con procesos ajustados a la normatividad vigente, desarrollando un manejo idóneo desde la recepción de los productos en nuestro establecimiento hasta el consumidor final y disminuyendo durante este proceso cualquier riesgo contaminación, para de esta manera evitar cualquier afectación a la salud humana.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conocer los procesos de limpieza y desinfección de áreas equipos y utensilios.
- Conocer el manejo integrado de los posibles riesgos por plagas.
- Conocer las temperaturas en diferentes estados dentro de los productos en el establecimiento (congelación, cocción y refrigeración).
- Disminuir los riesgos de contaminación de nuestros productos.
- Aplicar las practicas higiénicas de manera correcta en nuestro establecimiento.

JUSTIFICACION

Cada día los estándares de inocuidad se encuentran mas altos a fin de disminuir los riesgos de salud en la población, es por esto que se hace necesario mantener los conocimientos para manipulación de alimentos actualizada en el personal dedicado a esta actividad, por lo cual se requiere realizar un programa que permita adquirir y reforzar estos conocimientos de una manera constante y clara y así aplicarlos de manera ideal en nuestro establecimiento garantizando un producto inocuo y de alta calidad para nuestros clientes.

Food Safe
ASESORIAS

ESTRATEGIA

Para transmitir y afianzar los conocimientos en los manipuladores de alimentos realizaremos diferentes actividades a fin de garantizar el aprendizaje y aplicación de lo visto en este programa, lo cual consiste en:

- Charlas con los manipuladores en diferentes temáticas relacionadas a la manipulación de alimentos por parte del capacitador.
- Resolución de talleres por parte de los manipuladores para verificar los conocimientos adquiridos
- Prácticas en área de preparación a fin de verificar las practicas realizadas por los manipuladores durante su ejercicio
- Seguimiento por parte del capacitador a formatos y procesos del ejercicio diario a fin de corregir posibles riesgos.

The logo for 'Food Safe ASESORIAS' is displayed on a light blue background. 'Food Safe' is written in a large, white, serif font. Below it, 'ASESORIAS' is written in a smaller, white, sans-serif font, separated by a thin white horizontal line.

TEMATICA A TRATAR

Con el fin de garantizar una inocuidad y calidad de nuestros productos el establecimiento realizará una capacitación continua y permanente de sus manipuladores de manera mensual a lo largo de todo el año tratando las siguientes temáticas.

- Prácticas higiénicas y medidas preventivas.
- Plan de saneamiento y sus programas.
- Normatividad vigente para alimentos en Colombia.
- Programa de limpieza y desinfección.
- Manejo integrado de plagas.
- Manejo y conservación de alimentos en el área de preparación y almacenamiento.
- Diligenciamiento de formatos.
- Rotulado y etiquetado de alimentos.
- Manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos.
- Calidad y abastecimiento de agua potable.
- Contaminación de los alimentos.

CRONOGRAMA

Nuestro programa tiene una duración de 12 meses para el año en curso, de esta manera se logrará la continuidad y durabilidad superior a las 10 horas que se exigen

en la norma, de manera detallada se programa el siguiente cronograma especificando lo visto mes a mes

CRONOGRAMA AÑO 2025-2025

MES	TEMA	DESARROLLO	DURACION
MES 1	PACTICAS HIGIENICAS	DOTACION DEL MANIPULADOR, LAVADO DE MANOS, MEDIDAS PREVENTIVAS	1 HORA
MES 2	DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS	CONOCER EL CORRECTO DILIGENCIAMIENTO Y PERIODICIDAD DE EL DILIGENCIAMIENTO DE LOS DIFERENTES FORMATOS DE CONTROL SANITARIO	1 HORA
MES 3	PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION	PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ESTABLECIMIENTO, QUE ES LIMPIEZA? QUE ES DESINFECCION? MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO.	1 HORA
MES 4	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	QUE ES UNA PLAGA? CONDICIONES PARA PREVENIR LAS PLAGAS, POSIBLES PLAGAS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO, DILIGENCIAMIENTO DE CONTROLES	1 HORA
MES 5	LEGISLACION COLOMBIANA	NORMATIVIDAD RESOLUCION 2674/2023, DECRETO 1500/2007, RESOLUCION 5109/DE 2005, RESOLUCION 810/2021	1 HORA
MES 6	CONSERVACION DE ALIMENTOS	TEMPERATURAS DE REFRIGERACION CONGELACION Y COCCION, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS, DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS	1 HORA
MES 7	PLAN DE SANEAMIENTO	QUE ES? CUALES SON SUS PROGRAMAS Y CUALES SON SUS FORMATOS?	1 HORA
MES 8	ROTULADO Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS	ROTULACION DE MATERIAS PRIMAS, VERIFICACION DE REGISTROS SANITARIOS Y CONTROL DE PROVEEDORES	1 HORA
MES 9	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	RESOLUCION 634 DE 2015, MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO	1 HORA
MES 10	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	ETAS, PREVENCIÓN SINTOMATOLOGIA Y EXAMENES MEDICOS	1 HORA

MES 11	CALIDAD Y ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	DECRETO 1775 DE 2007, PARAMETROS PARA LA CALIDAD DEL AGUA Y LAVADO DE TANQUES	1 HORA
MES 12	CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	CONTAMINACION DE ALIMENTOS, PREVENCION Y FATORES A TENER EN CUENTA, TIPOS DE CONTAMINACION	1 HORA

La temática del cronograma puede variar según las necesidades observadas en el establecimiento

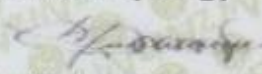
Food Safe
ASESORIAS

 **COMVEZCOL LEY 073 DE 1985**
CONSEJO PROFESIONAL
DE MEDICINA VETERINARIA Y DE ZOOTECNIA DE COLOMBIA

Matrícula Profesional
1 7 5 5 9

DIEGO ALEJANDRO NIÑO TORRES
D.I.: 80118281 BOGOTA D.C.
Médico Veterinario
Universidad Nacional de Colombia (Bog)




Acuerdo 494 de 2009-09-30 Pdte.: Cesar A. Serrano Novoa 

Food Safe
ASESORIAS