

**DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
GUIA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
CONVENIO 9581/2024**

OBJETIVO GENERAL:

Establecer un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con la participación de la totalidad del personal manipulador de alimentos que labora en el Hogar San José Saramita con el propósito de garantizar la inocuidad en el desempeño del personal a cargo de la manipulación de alimentos y procedimientos de limpieza y desinfección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Garantizar que el personal operativo de cocina reconozca la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población usuaria del Hogar San José Saramita
- Cumplir la normatividad establecida sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento de acuerdo a la resolución 2674 de 2013
- Identificar y controlar los riesgos para prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales y fomentar el autocuidado.

INTRODUCCIÓN

En Colombia, el Decreto 3075 de 1997, cuyo ámbito de aplicación consiste en la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, establece que, con el fin de evitar las enfermedades transmitidas por alimentos, uno de los factores fundamentales es la capacitación al personal manipulador de alimentos. Una correcta capacitación dirigida a manipuladores de alimentos, de alguna manera certifica que los manipuladores tienen los conocimientos necesarios para asegurar que los procedimientos llevados a cabo permitan el cumplimiento de la seguridad alimentaria.

Dentro de toda industria de alimentos, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los manipuladores depende del aprendizaje previo y a fondo de todas las condiciones que llevan a que un alimento sea de calidad, es decir un alimento inocuo y seguro; para lograr este objetivo es necesario que las materias primas, los equipos, las instalaciones, el manejo de residuos, y principalmente las correctas acciones de los manipuladores cumplan con las normas de calidad establecidas en este decreto.

La ejecución de espacios de formación en higiene para manipuladores de alimentos, tiene como propósito ofrecer conocimientos para el cuidado de su propia salud, la reducción de los riesgos de aparición de enfermedades en la población usuaria y trabajadores, mediante la implementación de las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección realizados en los programas operados por el Hogar.

DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Buenas Prácticas de Manufactura: 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.

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higiene de Los Alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

METODOLOGÍA:

La capacitación se desarrollará con la metodología andragógica, con sesiones presenciales, participativas, integrando sesiones teórico-prácticas. El material de instrucción básico, lo constituye el material didáctico elaborado de manera sencilla basado en la normativa y en la temática recomendada. Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, lectura dirigida, demostración, talleres prácticos, entre otros.

EVALUACIÓN:

Para la evaluación de los participantes se utilizarán dos tipos de evaluación diagnóstica y formativa.

- El pre-test, que contenga el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de conocimiento del participante.
- El post-test es una prueba que comprende el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de aprendizaje obtenido luego de impartida la información.

DURACIÓN:

Sesión mensual de 1 hora.

DOCENTE:

- Giovanna Ramirez – nutricionista.

CRONOGRAMA

TEMA	MES
Criterios mínimos de aceptación y rechazo alimentos	Febrero 2025
Elementos de protección personal	Marzo 2025
BPM y su normatividad	Abril 2025
Generalidades de BPM	Mayo 2025
ETAS	Junio 2025
Lavado de manos	Julio 2025
Higiene de las instalaciones	Agosto 2025
Higiene personal	Septiembre 2025
Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación	Octubre 2025
Prevención de la contaminación cruzada	Noviembre 2025

Control de proveedores	Diciembre 2025
Transporte de los alimentos	Enero 2026
Almacenamiento de los alimentos	Febrero 2026
Preparación de los alimentos	Marzo 2026
Servido y distribución de los alimentos	Abril 2026
Normatividad sanitaria de alimentos	Mayo 2026
Control de temperaturas	Junio 2026
Resolución 719 de 2015	Julio 2026
Normatividad de rotulado	Agosto 2026

PLAN DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

TEMA	OBJETIVOS	CONTENIDO	FECHA	INTENSIDAD
Criterios mínimos de aceptación y rechazo alimentos	Socializar con el personal manipulador del servicio los criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturas • Criterios aceptación • Criterios rechazo • Fecha vencimiento 	Febrero 2025	1 hora
Elementos de protección personal	-Indicar la importancia de mantener de manera constante los diferentes elementos de protección personal en todos los procesos del servicio de alimentos. -Definir las condiciones de la vestimenta adecuada para la labor del manipulador.	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos de protección personal • Reglas de salud • Higiene personal • Vestimenta adecuada • Hábitos indeseables y deseables 	Marzo 2025	1 hora
BPM y su normatividad	-Referenciar el marco legal de las BPM a nivel internacional y nacional -Socializar cuales son los entes de control en Colombia en el sector alimentos. -Indicar los requisitos legales exigidos por la normatividad legal vigente para el manipulador de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Marco legal existente • Entes de control: INVIMA. Secretaria de salud. • Requisitos para el manipulador: certificado médico, exámenes de laboratorio, certificación de manipulación de alimentos 	Abril 2025	1 hora

Generalidades de BPM	<ul style="list-style-type: none"> - Socializar las etapas generales del proceso de preparación de alimentos. - Analizar las condiciones generales para el almacenamiento de alimentos que permiten mantener sus propiedades e inocuidad. - Educar sobre las buenas prácticas en la preparación de alimentos que permiten mantener la inocuidad y propiedades, enfatizando en temperaturas seguras. - Identificar las condiciones de envasado y etiquetado de alimentos para mantener su inocuidad y propiedades. - Establecer las condiciones de transporte y distribución de alimentos que se deben exigir el momento del recibo de materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento de alimentos • Preparación de alimentos • Envasado y etiquetado • Transporte y distribución • Proceso de preparación de alimentos 	Mayo 2025	1 hora
ETAS	<ul style="list-style-type: none"> -Socializar la definición de alimento e identificar la composición y tipos de alimentos existentes según su estado, su función, su vida útil y su riesgo para la salud. -Identificar las características de los microorganismos y como afectan las propiedades e inocuidad de los alimentos. Comprender la definición de ETA, identificar sus principales causas y cómo se previenen. 	<ul style="list-style-type: none"> • ETAS • Composición y tipo de alimentos • Definición de contaminación • Microorganismos y su impacto en la salud 	Junio 2025	1 hora
Lavado de manos	Indicar y socializar sobre la importancia de cumplir con los 11 pasos de lavado de manos que nos indica la OMS. promoviendo la identificación de la importancia de los pasos correctos de lavado de manos como medida preventiva de enfermedades e intervención costo efectiva que salva vidas.	<ul style="list-style-type: none"> • Pasos del lavado de manos • Lavado de manos • Desinfección de manos 	Julio 2025	1 hora

Higiene de las instalaciones	Educar al personal acerca de que la higiene en las instalaciones de cocina consiste en mantener la limpieza y desinfección de las superficies, utensilios y equipos que se usan para preparar alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos. • Periodicidad. • Productos y dosificación. • Campana industrial, hornos, trampa de grasa. • Congeladores y refrigeradores. • Sobras y restos de comida • PEPS. • Uso de estibas, estanterías. 	Agosto 2025	1 hora
Higiene personal	Socializar la importancia de los hábitos de higiene personal, las medidas de protección y en particular del lavado de manos para su labor. La higiene personal del personal de cocina es fundamental para evitar la contaminación de los alimentos y la propagación de enfermedades	<ul style="list-style-type: none"> • Hábitos de higiene • Reglas que deben seguirse • Causas y consecuencias de la falta de higiene 	Septiembre 2025	1 hora
Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación	Establecer acciones para garantizar la inocuidad de los alimentos durante los diferentes procesos, cuando se presenten eventualidades que alteren el normal desarrollo de las actividades de la unidad operativa	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de eventualidades • Acciones a tomar 	Octubre 2025	1 hora
Prevención de la contaminación cruzada	Dar a conocer que la contaminación cruzada se produce cuando los microbios patógenos, generalmente bacterias, u otras sustancias ajenas, como los alérgenos, se transfieren de forma no intencional de un alimento a través de las manos, cuchillos, trapos, tablas de cortar, etc. a otro alimento, con efectos perjudiciales.	<ul style="list-style-type: none"> • Definición • Tipos de contaminación cruzada • Estrategias para prevenirla 	Noviembre 2025	1 hora

Control de proveedores	Indicar que el control de proveedores y materias primas debe garantizar que todos los proveedores cumplan con los requisitos legales vigentes, asegurando un suministro acorde a los requisitos establecidos de calidad y seguridad alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de control de proveedores • Documentos requeridos • Evaluación de proveedores • Formatos 	Diciembre 2025	1 hora
Transporte de los alimentos	Concientizar al personal en que el transporte de alimentos es un aspecto fundamental en la cadena de suministro que garantiza que los productos lleguen a su destino final en condiciones óptimas de calidad y seguridad. Este proceso es una tarea delicada que involucra una serie de factores críticos. Desde la correcta manipulación de los productos hasta la elección de envases y embalajes adecuados, cada paso es esencial para preservar la calidad y la seguridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro.	<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones adecuadas de transporte • Documentos requeridos • Formatos • Temperaturas 	Enero 2026	1 hora
Almacenamiento de los alimentos	Concientizar al personal en que el almacenamiento adecuado de alimentos evita la contaminación y el crecimiento de bacterias. Para ello, es importante mantener los alimentos a la temperatura correcta, clasificarlos, y usar recipientes herméticos	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de almacenamiento de las materias primas • Normas de almacenamiento y manipulación 	Febrero 2026	1 hora
Preparación de los alimentos	Orientar los procesos en la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas	<ul style="list-style-type: none"> • Prealistamiento • Preparación con y sin proceso térmico • Toma de muestras testigo 	Marzo 2026	1 hora

Servido y distribución de los alimentos	Establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios	<ul style="list-style-type: none"> • Área destinada • Menaje • Limpieza • Horarios • Estandarización del servido y distribución 	Abril 2026	1 hora
Normatividad sanitaria de alimentos	Identificar como la normatividad sanitaria de alimentos es un conjunto de reglas y reglamentos que garantizan la seguridad y calidad de los alimentos. Estas normas son establecidas por gobiernos, organizaciones internacionales y organismos industriales	<ul style="list-style-type: none"> • Normatividad sanitaria • Registro sanitario, notificación sanitaria y permiso sanitario. Concepto sanitario 	Mayo 2026	1 hora
Control de temperaturas	Demostrar que el control de temperatura es una práctica fundamental para garantizar la salubridad de los productos que consumimos.	<ul style="list-style-type: none"> • Que es el control de temperaturas • Manejo de temperaturas de Refrigeración, Congelación y Servido 	Junio 2026	1 hora
Resolución 719 de 2015	Establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificaciones de riesgo • Alimentos que no requieren registro sanitario • Clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo Vigencias 	Julio 2026	1 hora
Normatividad de rotulado	Socializar al personal que la normatividad de rotulado de alimentos en Colombia es importante porque protege la salud de los consumidores y promueve hábitos alimentarios saludables.	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución 2492 de 2022 • Resolución 810 de 2021 • Interpretación de los sellos 	Agosto 2026	1 hora

ELABORADO POR:


GIOVANNA RAMIREZ
NUTRICIONISTA DIETISTA

APROBADO POR:


MARCELA CARVAJAL PINTO
COORDINADORA