



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA



**DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA
DE NAZARETH**

**FUNZA D.C.
2025**



PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

1. Justificación.

El componente de alimentación y salubridad tiene como objetivo mejorar y mantener el estado nutricional de las personas mayores institucionalizadas en la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María. Además, busca fomentar hábitos de alimentación saludable mediante la provisión de porciones de alimentos adecuadas y la realización de talleres sobre estilos de vida saludables.

Para alcanzar este propósito, es fundamental el trabajo coordinado de todo el talento humano del Corazón Inmaculado de María, ya que un enfoque interdisciplinario permite que las personas mayores disfruten de una vejez activa y plena. Sin embargo, en lo que respecta específicamente al componente nutricional, el equipo del servicio de alimentación y el profesional en nutrición son los principales referentes del proceso.

En este sentido, la capacitación del personal encargado de la manipulación de alimentos adquiere un papel clave. Garantizar la aplicación de buenas prácticas en la compra, recepción, almacenamiento, preparación, servicio y distribución de los alimentos es esencial para preservar su inocuidad y prevenir riesgos sanitarios. De esta manera, se minimiza la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), contribuyendo así a la salud y bienestar de los residentes.

2. Objetivo General

Ofrecer a las personas mayores de la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María un servicio de calidad a través de la implementación de adecuadas prácticas de manufactura en donde se dé cumplimiento al manual de BPM y al plan de saneamiento básico de la institución.

3. Objetivos específicos

- Fomentar las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentación de la unidad operativa.
- Educar a los manipuladores y manipuladoras de alimentos en prácticas relacionadas con el adecuado manejo de los utensilios de cocina acorde con el plan de saneamiento básico.
- Evitar la contaminación de los alimentos en el servicio del centro de protección social.



4. Alcance

Este documento va desde la necesidad de implementar adecuadas prácticas de manufactura y adecuados procesos de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación de la unidad operativa, hasta la implementación del mismo.

5. Meta

Capacitar al 100% del talento humano que labora al interior del servicio de alimentación durante la ejecución del convenio.

6. Metodología

En cumplimiento del requisito establecido en el anexo técnico, que exige que el personal manipulador cuente con formación certificada en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, con una vigencia no mayor a un año previo al inicio de la operación del convenio, se presenta la siguiente guía.

6.1. Metodología de Capacitación

Los talleres de formación serán teórico-prácticos, dependiendo del tema a tratar. Para garantizar un aprendizaje efectivo, durante la ejecución del convenio se llevarán a cabo socializaciones mensuales de una hora de duración. Estas sesiones incluirán diversas estrategias pedagógicas, tales como:

- Talleres escritos.
- Presentación de videos y diapositivas.
- Capacitación en tiempo real durante la operación del servicio, permitiendo la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

6.2. Lugares y Recursos para la Capacitación

Las capacitaciones se realizarán en diferentes áreas de la unidad operativa, seleccionadas en función de la disponibilidad del espacio y los recursos humanos y físicos necesarios. Como se mencionó previamente, la elección del lugar dependerá del tema específico a desarrollar.

6.3. Material de Consulta y Preparación

Para fortalecer el aprendizaje, se dispondrá de documentos de referencia que permitan a los participantes reforzar los conocimientos adquiridos. Estos materiales estarán ajustados al nivel educativo del personal y contendrán ejemplos aplicados a cada proceso, especialmente en temas como:



- Cálculo de porciones de alimentos.
- Preparación de soluciones desinfectantes.
- Manejo de Kardex.
- Diligenciamiento de registros de limpieza y desinfección.
- Manejo de residuos.
- Control de plagas.
- Control y calidad del agua.

Antes de cada capacitación, se realizará una búsqueda bibliográfica y una preparación detallada del tema, labor que estará a cargo de la profesional en nutrición y el técnico en gastronomía. Ambos serán responsables de capacitar tanto al personal de alimentación existente como a los nuevos colaboradores que se integren al servicio.

6.4. Evidencia y Seguimiento

De cada capacitación desarrollada se generará la siguiente evidencia:

- Actas de la sesión.
- Registro fotográfico.
- Listado de asistencia.
- Planes de mejora o guías para estudio individual en caso de identificarse dificultades.

Con este enfoque, se busca garantizar la correcta formación del personal manipulador de alimentos, promoviendo el cumplimiento de las normativas de higiene y seguridad alimentaria, y asegurando un servicio de calidad para los beneficiarios.

7. Docentes

El presente plan de capacitación estará a cargo del nutricionista de la Comunidad de Cuidado, y del técnico en alimentos.

8. Temas a desarrollar

1. Instructivo Recibo de alimentos. (INS-PSS-012)
2. Instructivo Almacenamiento de alimentos. (INS-PSS-013)
3. Instructivo Preparación de alimentos. (INS-PSS-014)
4. Instructivo Servido y distribución de alimentos. (INS-PSS-015)
5. Instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación. (INS-PSS-016)
6. Instructivo Compra directa de alimentos por operadores. (INS-PSS-018)
7. Instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos. (INS-PSS-048)
8. Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos. (PTC-PSS-101)
9. Protocolo alertas microbiológicas en alimentos (PTC-PSS-024)



10. Protocolo Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación (PTC-PSS-025)
11. Protocolo de desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026)
12. Protocolo de preparación de fórmulas
13. Uso racional de equipos y utensilios
14. Protocolo de reclamo a proveedores
15. Instructivo elaboración ficha técnica de productos
16. Instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos
17. Plagas y vectores de contaminación
18. Limpieza y desinfección

Cabe aclarar que el presente listado de temas puede modificarse, dependiendo de las necesidades identificadas durante la ejecución del convenio.

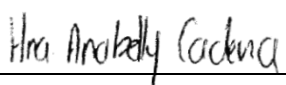
19. Duración

El presente plan tiene una duración de 18 meses cada mes se realizará una capacitación con un tema diferente, cuya duración no será inferior a 1 hora y se ejecutará durante la duración del convenio 9579 de 2025.

20. Cronograma de capacitación.

El cronograma de ejecución de las temáticas se encuentra adjunto a este documento. La duración de cada capacitación, así como los recursos físicos y humanos necesarios para su desarrollo, serán definidos por la Comunidad de Cuidado en función de los requerimientos específicos de cada temática a impartir.

Asimismo, se remitirá un informe detallado sobre la socialización de las capacitaciones al equipo de apoyo a la supervisión del convenio. Este equipo será responsable de revisar y evaluar las actividades realizadas con el personal de cocina, garantizando el cumplimiento de los objetivos formativos y la correcta implementación de las prácticas establecidas.

REVISIÓN Y APROBACIÓN			
FECHA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Revisó	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	
Aprobó			



Nutrición Corazón Inmaculado de María <nutricioncccrazon@gmail.com>

RE: Aval Plan de capacitación anual CC Funza

1 mensaje

Laura Mayita Prieto Acosta <lprieto@sdis.gov.co>

17 de febrero de 2025, 14:25

Para: Nutrición Corazón Inmaculado de María <nutricioncccrazon@gmail.com>

Cc: Melany Andrea Fandiño Martínez <mfandinom@sdis.gov.co>, Juliete Constanza Jimenez Andrade <jjimeneza@sdis.gov.co>, Monica Maritza Medina Sanchez <mmedinas@sdis.gov.co>

Cordial saludo,

Revisada la propuesta presentada por la **Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María - Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth**, correspondiente al plan de **capacitación al personal manipulador de alimentos** para ser implementada en el transcurso del actual convenio, se avala en su totalidad, evidenciándose que su planteamiento cumple con los aspectos exigidos como objetivos, alcance, metodología, temas a desarrollar y cronograma entre otros.

Se enfatiza en que a todo lo plasmado en las propuestas presentadas se le deberá dar cabal cumplimiento.

Cordialmente

*Laura Mayita Prieto Acosta
Nutricionista - Dietista
Subdirección para la Vejez
Secretaría de Integración Social*

De: Nutrición Corazón Inmaculado de María <nutricioncccrazon@gmail.com>**Enviado:** jueves, 13 de febrero de 2025 12:05 p. m.**Para:** Laura Mayita Prieto Acosta <lprieto@sdis.gov.co>; Melany Andrea Fandiño Martínez <mfandinom@sdis.gov.co>**Cc:** funzahsj <funzahsj@gmail.com>; camilabarreto2304@gmail.com <camilabarreto2304@gmail.com>**Asunto:** Plan de capacitación anual

Fraternal saludo Laura,

atentamente me permito enviar para su revisión y aprobación el plan de capacitación a personal manipulador de alimentos de la comunidad de cuidado Corazón Inmaculado de María de Funza, este comprende las temáticas a desarrollar durante los 18 meses de duración del convenio.

Sin otro particular,

--

David Esteban Perdomo

Nutricionista Dietista

Área de Nutrición y Salubridad

Centro de Comunidad De Cuidado Corazón Inmaculado de María