2025 - 2026

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EMPRESA:

CORPORACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL HUMANO CORDIN

ING. CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
Ingeniero Agroindustrial
Capacitador en Manipulación de Alimentos
SERVICIOS MÉDICOS ESPECIALIZADOS SERMED S.A.S

INDICE

1. *Introducción 2*

2. *Objetivos 3*

3. *Metodología.....4*

4. *Contenido Temático 4*

5. *Ayudas Didácticas 5*

6. *Lugar de Capacitación.....5*

7. *Anexos*

7.1. ***Anexo # 1:*** *Descripción del carné. 6*

7.2. ***Anexo # 2:*** *Acta De capacitación continua 7*

7.3. ***Anexo # 3: Datos del Capacitador..... 8***

7.4. ***Anexo # 4:*** *Hoja de Vida Capacitador 9-11*

7.5. ***Anexo # 5:*** *Cronograma de capacitaciones.....12*

INTRODUCCIÓN

Todos los productos de los que el hombre se nutre son, con excepción del agua y de la sal, son perecederos por naturaleza. Esta propiedad, indispensable a su función como alimentos, plantea numerosos problemas para su conservación después de la cosecha, captura o sacrificio, hasta su eliminación final. Otros problemas surgen debido a que ciertas partes o componentes de un vegetal o animal no son comestibles o, más simplemente, no deseables. Esto obliga, en ciertos casos, a efectuar separaciones. Algunas veces los alimentos en estado natural contienen compuestos anti nutricionales o tóxicos, que es preciso identificar, así como estudiar las propiedades físico- químicas y su modo de acción, con el fin de poder eliminarlos y hacerlos inofensivos, e inocuos. Muchos productos no son apropiados al sistema digestivo del hombre o solo se consideran apetitosos después de un tratamiento adecuado, esto exige poner a punto procesos que permitan obtener resultados a adecuados, pero al mismo tiempo sin afectar el valor nutritivo y otras características favorables. Por lo tanto la conservación y manipulación higiénica de los alimentos tiene por finalidad la orientación básica, que debe aplicar el manipulador para prevenir las E.T.A.S. que son un porcentaje muy representativo de la salud de la población colombiana y la armonización las normas sanitarias nacionales e internacionales vigentes.

OBJETIVOS

Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de:

- ✓ Tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población
- ✓ Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos
- ✓ Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.
- ✓ Poder identificar las consecuencias para la salud del individuo por una alimentación contaminada
- ✓ Poder manipular alimentos en la preparación, conservación, almacenamiento y distribución
- ✓ Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos.
- ✓ Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos.
- ✓ Conocer las causas de envenenamiento por productos químicos.
- ✓ Reconocer plantas y animales venenosos.
- ✓ Saber cómo prevenir las infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- ✓ Saber el manejo de la relación temperatura tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- ✓ Reconocer las causas de una contaminación cruzada.
- ✓ Saber realizar la rotación de la existencia de los alimentos.
- ✓ Reconocer las plagas, vectores, más comunes que afectan a los alimentos y como controlarlas.
- ✓ Saber realizar las operaciones de limpieza y desinfección de forma segura e higiénica.
- ✓ Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su quehacer habitual.
- ✓ Saber cómo le afecta la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.

METODOLOGIA

Está capacitación se realizará en tres jornadas y dividido en 4 unidades con 18 capítulos o temas, cada una dedicadas a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema o capitulo tendrá una duración entre 25 o 40 minutos incluido un pequeño test o actividad al final de cada tema o capitulo. Al final del curso se realizará un examen final con temas sobre todo el contenido de la capacitación. La capacitación se realizará en 2 días, de 5 horas cada día, para un total de 10 horas incluido el test final. Al final se le entregará el carné que lo certifica como manipulador de alimentos.

Contenido de las unidades:

- ✓ **Unidad # 1: Generalidades**
  - Legislación vigente
  - Terminología
  - Clasificación de los alimentos:
    Según riesgo epidemiológico,
  - Buenas Prácticas de manufactura
- ✓ **Unidad # 2: Contaminación de los alimentos.**
  - Limpieza y Desinfección
  - Microorganismos.
  - Factores de contaminación de alimentos.
  - Clases de contaminación.
  - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS
  - Métodos de protección y conservación de alimentos.
- ✓ **Unidad # 3: Manipulador de elementos y sus responsabilidades.**
  - Higiene personal.
  - Estado de salud.
  - Capacitación continua
- ✓ **Unidad # 4: Plan de saneamiento básico.**
  - Lavado y desinfección.
  - Control de plagas.
  - Manejo de residuos.
  - Abastecimiento de agua potable
  - Evaluación final.

AYUDAS DIDÁCTICAS

Para ello se utilizarán ayudas audiovisuales como televisor, computador, video beam, material de las actividades realizadas en la capacitación, entre otros.

Aparte se proveerá de material de consulta junto con fuentes bibliográficas para ampliación del tema y educación continua independiente subida en la página web: www.sermed.com.co

LUGAR DE CAPACITACIÓN

Las capacitaciones se realizarán en un espacio cerrado que garantice la adecuada concentración y atención de los participantes, donde se pueda realizar un proceso de capacitación, evaluación y retroalimentación adecuado, sea en las instalaciones de nuestra empresa o en forma extramural en las instalaciones del cliente o lugar designado para esto.

ANEXOS

Anexo # 1: Descripción del carné.



curso y



1. Firmas autorizada y sello

2. Numeración única por asistente

Información corporativa

Anexo # 2: Acta De capacitación continua

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR

CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

CAPACITACION DIRIGIDA A CORDIN JARDINES INFANTILES MAMA CANGURO-ANTON PIRULERO -PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentesmedios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 INTENSIDAD 4 HORAS	MODULO 4 INTENSIDAD 4 HORAS
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1Generalidades Plan de Saneamiento – Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 Decreto 1500/2007 – Terminología – Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, – Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Activida Principal)	Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos. - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	Unidad # 4: Manipulador de Alimentos - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	28 de Junio de 2025 3 horas	04 de Julio de 2025 1 hora y 30 minutos 25 de JULIO 2025 1 hora y 30 minutos	05 de septiembre de 2025 2 horas	24 de octubre de 2025 2 horas



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR — ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

Calle 68A SUR 48D-45 PBX.: 456 56 86 Movil: 310 287 62 12 Bogota Colombia
sermedsas@gmail.com - www.sermed.net.co

Anexo # 3: Datos del Capacitador.

Nombre: Carlos Daniel Hernandez Alvarez
Documento: 1072263893
Profesión: Ingeniero Agroindustrial
No. De Tarjeta Profesional: 081016-0540953 COR Fecha 30/10/2020
Tel de Contacto: 456 56 86 - (300) 6224531



REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2024-2983971

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1072263893, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA AGROINDUSTRIAL con MATRICULA PROFESIONAL 081016-0540953 COR desde el 30 de Octubre de 2020, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2020042297.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los diez (10) días del mes de Septiembre del año dos mil veinticuatro (2024).

Rubén Darío Ochoa Arbeláez

Firma del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Micrositio/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStanding/Start indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Anexo # 4: Hoja de Vida Capacitador

CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
C.C. 1072263893de Bogotá

Dirección Residencia : TV 69 B64 A 41

Teléfono : 7978098

Móvil : 3104109665

ESTUDIOS REALIZADOS

BÁSICA SECUNDARIA Colegio Tomas Carrasquilla (1997)

ESTUDIOS SUPERIORES

Grupo elite Organizacional
Diplomado Auditor HACCP y ISO 22000 - 2010

Universidad del Área Andina
Titulo Obtenido: Ingeniero Industrial de Alimentos - 2.004.

Diplomado en Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) Tecnológico CIDE. 2.001

PERFIL PROFESIONAL

Posee habilidades para el diseño y desarrollo de nuevos productos, sistemas de Calidad (BPM, HACCP, ISO 9000), Gestión Administrativa, Mercadeo y Área Comercial.

Domina Office Profesional (Excel, Power Point, Word), Bases de datos (SAP) y su aplicación a la organización en las diferentes áreas, acompañados por el análisis de información que estos generen.

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA **SERMED SAS**

2.023 a actualidad.

Capacitador:

Funciones:

- ✓ Capacitación de manipulación de alimentos
- ✓ Auditoria empresarial
- ✓ Controles sanitarios empresariales

EMPRESA **MULTIPAN DE COLOMBIA – PAN PA´ YA LTDA**

2.011 a 2.018

Coordinador de Producción - Planta de Congelados.

Funciones:

- ✓ Gestión Administrativa y productiva de la planta de producción.
- ✓ Control y Programación de producción
- ✓ Capacitación al personal de puntos de venta y planta, en Manipulación de Alimentos – Capacitador Aut. Secretaria de salud
- ✓ Control de Stock de inventarios mínimos y máximos
- ✓ Control de indicadores de materia prima
- ✓ Control e inspección de producto terminado y en proceso
- ✓ Direccionamiento del Personal

EMPRESA	**KOKORIKO (AVESCO) LTDA**	**2003 - 2009**
TELEFONO	426 26 00	
CARGO DESEMPEÑADO	**Administrador Punto de venta**	

- ✓ Ventas directas.
- ✓ Atención al cliente.
- ✓ Manejo de personal.
- ✓ Manejo de nómina
- ✓ Manejo de producto.
- ✓ Control de inventarios.
- ✓ Manejo de Valores.

REFERENCIAS PERSONALES

MAURICIO RAMIREZ

Jefe de Seguridad Club el Nogal

3267700 ext. 3225

ANEXO 5: Cronograma de capacitación

CRONOGRAMA DE FORMACION CONTINUA

Nombre de la empresa:		Fecha de Elaboracion:	01/06/2025
CORPORACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL HUMANO CORDIN		Vigencia:	01/06/2026

INTENSIDAD: 10 horas

MODULO	TEMAS	2025																							
		ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
		No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA	No. Horas	FECHA
1	INDUCCION A LAS BPM											2	####												
2	COMPORTAMIENTALES E HIGIENICAS DE UN MANIPULADOR													1											
3	MICROORGANISMOS, ETAS, Y CONTAMINACION															1									
4	LIMPIEZA Y DESINFECCION (Teorico Practica)															1									
5	MANEJO DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS ADECUADOS																	1							
6	INOCUIDAD, TRAZABILIDAD Y SEGURIDA ALIMENTARIA																	1							
7	LEGISLACION VIGENTE Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA																			1					
8	PLAN DE SANEAMIENTO																			2					