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 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 inherentesa 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 METODOLOGÍA

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 CONVENIO 2023-2024

6.3. 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 eltiempo 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 amanipulador 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 cronogramaanual	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 cronogramaanual	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 cronogramaanual	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

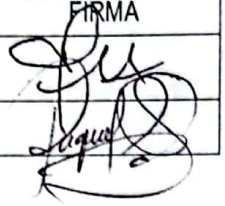
CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL CONVENIO 8828 DE 2023- 2024

TEMAS					INTENSIDAD POR TEMA	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	INDUCCION Y REINDUCCIÓN	MODIFICACIONES ALIMENTARIAS	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
LEGISLACION BPM	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	oct-23	TEMA A NECESIDAD OCT 2023	X												
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	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				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					X										
TOMA DE MUESTRAS TESTIGOS	INSTRUCTIVO PREPARACION DE ALIMENTOS (FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS)	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN		TEMA A NECESIDAD ENE 2024				X									
MANIPULACION DE ALIMENTOS, ASPECTOS CLAVE Y PUNTOS CRÍTICOS	INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS (FORMATO DE MUESTREO DE PORCIÓN SERVIDA)	ROTACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA Y PROFUNDA	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	feb-24						X								
ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES Y PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	INSTRUCTIVO SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO (FORMATO DE ACOMPAÑAMEINTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO)	DESINFECCIÓN DE CHOQUE	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN								X							
E.T.A.S ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA.	INSTRUCTIVO COMPRA DIRECTA DE ALIMENTOS POR OPERADOR EN ASOCIACIÓN (FORMATO INTERNO DE ORDEN DE COMPRA)	DESINFECCIÓN EN RECECPCIÓN DE ALIMENTOS	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN		TEMA A NECESIDAD ABR 2024							X						
USO DEL TERMOMETRO	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										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	jun-24										X				
RECEPCIÓN: INSPECCION DE VEHICULOS	INSTRUCTIVO ESTANDARIZACION DE PREPARACIONES	PROGRAMAS DEL PSB	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN		TEMA A NECESIDAD JUL 2024										X			
ALMACENAMIENTO: EDIFICAICON E INSTALACIONES	INSTRUCTIVO GUIA DE PREPARACIONES	PROGRAMA PLAGAS Y VECTORES	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN													X		
ALMACENAMIENTO: ROTULACIÒN PEPS	INSTRUCTIVO DISEÑO DE MINUTA PATRON	PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS (CLASIFICACION EVACUACION)	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN														X	
ALMACENAMIENTO: ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS ROTACION DE EXISTENCIAS	FOR PSS FORAMTO VERIF TRANSPORTE DE ALIMENTOS.	PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	oct-24	TEMA A NECESIDAD OCTL 2024													X
ELABORADO POR	MARTHA ARTETA A.	MARTHA A.	COORDINADOR/A	RAQUEL P.														

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Decreto 30 75 de 1997 del Ministerio de Salud y resolución 2674 de 2013, los cuales establecen los requerimientos de las Buenas Prácticas de Manufactura.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	15/10/2023	Martha Arteta A.	Nutricionista	
Aprobó	15/10/2023	Raquel Pinto	Coordinadora	



Powered by CamScanner