



CONSORCIO CÓRDOBA ALIMENTA 2026
NIT. 902.023.336-0

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN UNIDADES DE SERVICIO

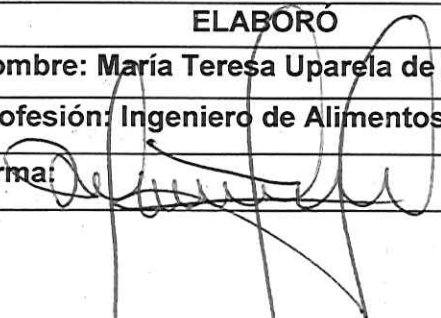
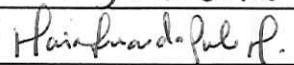
Dirección: Centro Logístico e Industrial San Jerónimo Km 3 Vía Planeta Rica
Lote F Bodega 14
Celular: 3105036486
E-mail: consorciocordobaalimenta2026@gmail.com

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 1 de 4
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2026

ELABORÓ	REVISÓ
Nombre: María Teresa Uparela de la Ossa	Nombre: María Fernanda Puello
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión: Ing. Alimentos
Firma: 	Firma: 

Dirección Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3225021835

E-mail: consorcionutriendofuturos2025@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 2 de 4
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

1. INTRODUCCIÓN

El programa de Capacitación pretende brindar a los manipuladores de alimentos una herramienta útil de actualización ante los procesos de elaboración, manipulación, higiene y control necesarios para garantizar inocuidad alimentaria. Además, el programa garantiza la capacitación ante los procesos de mejora continua en el sistema integral de la calidad, sensibilizando a los trabajadores para su buen funcionamiento. Este programa tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial a los profesionales de este oficio, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.

2. OBJETIVO

Difundir el sistema de calidad y actualizar a los trabajadores de la empresa sobre los procesos requeridos por las resoluciones 2674 de 2013 y 00335 del 2021, entre otras, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando que sean vehículo de infecciones, a la vez que permita preservar las características organolépticas y nutricionales.

3. ALCANCE

Este programa aplica a todos los manipuladores involucrados en el transporte, preparación y distribución de alimentos del programa de Alimentación escolar PAE del departamento de Córdoba, logrando un ambiente de calidad, garantizando de esta forma la inocuidad de los productos y la salud de los niños beneficiarios.

4. RESPONSABLES

Ingenieros de Alimentos:

- ✓ Garantizar y Verificar la ejecución y el cumplimiento del programa.
- ✓ Realizar seguimiento y control en la ejecución del programa.

Coordinadores Municipales y Manipuladoras:

- ✓ Tener disposición para la ejecución del programa.
- ✓ Aplicar los conocimientos adquiridos de acuerdo con las directrices dadas por coordinación.

5. DESARROLLO DEL PROCESO.

Dirección Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3225021835

E-mail: consorcionutriendofuturos2025@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 3 de 4
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

ETAPA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	FORMATO
1. Inicio	Identificación de los temas de interés de acuerdo con las debilidades de los procesos.	Ingenieros de Alimentos	
2. Plan de capacitación.	Diseñar un plan de capacitación anual a través del cual se reforzarán las debilidades presentes en los hábitos de los manipuladores.	Ingenieros de Alimentos	Programa de capacitación
3. Cronograma de Capacitación	Una vez identificados los temas a tratar se diseñará el cronograma de capacitación de una forma flexible que garantice la mejora de los hábitos en la manipulación de alimentos.	Ingenieros de Alimentos	Cronograma de capacitación
4. Ejecución	Una vez definidos los temas de interés se ejecutarán de acuerdo a lo planeado.	Ingenieros de Alimentos	Registro de Asistencia a Capacitación

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- ✓ Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección social. “Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos”.
- ✓ Resolución 2505 de 2004. Ministerio de Transporte. “Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar Alimentos fácilmente corruptibles”.
- ✓ Decreto 1500 de 2007. Ministerio de la Protección Social. “Por la cual se establece el reglamento Técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Comestibles y Derivados cárnicos”.
- ✓ Resolución 5109 de 2005. Ministerio de La Protección Social. “Por la cual se establece el reglamento Técnico sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado de Alimentos”.

Dirección Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3225021835

E-mail: consorcionutriendofuturos2025@gmail.com

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 4 de 4
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Resolución 2115 de 2007. Agua Potable.
- ✓ Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007
- ✓ Decreto 1575 de 2007. Sistema para la protección y control de calidad del agua.
- ✓ Resolución N°00335 de 2021 del Ministerio de Educación, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.
- ✓ Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, "Por la cual se establecen los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE"

7. ANEXOS

ANEXO # 1. Cronograma de Capacitación.

ANEXO # 2. Acta de Capacitación.

ANEXO # 3. Registro de Asistencia a Capacitación

Dirección Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica

Lote F Bodega 14

Celular: 3225021835

E-mail: consorcionutriendofuturos2025@gmail.com

			CODIGO: PAE-PC-U1	
	Alimentos para Aprender Educación		VERSIÓN: 1	
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS		PÁGINA 1 de 6 FECHA: ENERO DE 2026	

MES	TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVO	PERSONAL OBJETIVO	METODOLOGÍA	TIPO DE EVALUACIÓN	HORA	RESPONSABLE
ENERO 2026	Buenas Prácticas De Manufactura – Bpm.	Normatividad: Resolución 2674 de 2013. Definiciones: contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.	Sensibilizar al personal manipulador, que conozcan la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la producción de alimentos.	Manipulador de alimentos.	Charla educativa, material didáctico.	Oral	2 HRS	Ing. De Alimentos.
		Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme, exámenes médicos.	Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.	Manipulador de alimentos.	Charla educativa, material didáctico.	Oral	1.5 HRS	Ing. De Alimentos.
ENERO 2026	Requisitos Higiénicos De Recepción, Almacenamiento, Preparación De Alimentos. Generalidades Del Plan De Saneamiento, Formatos.	Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), abastecimiento de agua, almacenamiento, Rotulado de Alimentos. Control de Temperaturas de	Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima. Así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.	Manipulador de alimentos.	Charla educativa, material didáctico.	Oral	1.5 HRS	Ing. De Alimentos.



**CODIGO: PAE-PC-
U1**

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 6

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

[illegible]



FECHA: ENERO DE 2026

[illegible]



FECHA: ENERO DE 2026

[illegible]

	 		CODIGO: PAE-PC- U1	
			VERSIÓN: 1	
			PÁGINA 5 de 6	
			PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	
			INSTITUCIONES EDUCATIVAS	
			FECHA: ENERO DE 2026	

FEBRERO 2026	Refuerzo de temas vistos	Refuerzo de temas de seguimiento	Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación. Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.	Manipulador de alimentos	Charla educativa, material didáctico.	Oral	1 HRS	Ing. De Alimentos
MARZO 2026	Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS	Definición y clasificación de ETAS	Reconocer las principales enfermedades transmitidas por alimentos e identificar métodos de prevención.	Manipulador de alimentos	Charla educativa, material didáctico.	Oral	1.5 HRS	Ing. De Alimentos
ABRIL 2026	Transporte De Alimentos	Condiciones del transporte de alimentos	Dar a conocer las condiciones adecuadas para el transporte de alimentos	Manipulador de alimentos	Charla educativa, material didáctico.	Oral	1.5 HRS	Ing. De Alimentos

				CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
				PÁGINA 6 de 6
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				FECHA: ENERO DE 2026
INSTITUCIONES EDUCATIVAS				

MAYO 2026	Refuerzo en Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.	Definiciones, Normatividad Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.	Reforzar al personal manipulador, en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades de las BPM	Manipulador de alimentos.	Charla educativa, material didáctico, evaluación.	Oral	3.5 HRS	Ing. De Alimentos.
--------------	--	---	--	------------------------------	--	------	---------	--------------------

	  Educación  GOBERNACIÓN DE CORDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 1 de 2
INSTITUCIONES EDUCATIVAS		FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° _____

LUGAR:	FECHA:
HORA:	DURACION:
DIRIGIDA POR:	FIRMA:
CARGO:	
OBJETIVO:	
TEMAS TRATADOS:	

	   GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA		CODIGO: PAE-PC- U1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN		VERSIÓN: 1
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS		PÁGINA 2 de 2 FECHA: ENERO DE 2026

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES



FECHA: ENERO DE 2026

[illegible]

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

[illegible]