# PLAN DE EDUCACION SANITARIA
# 2026

| FECHAS PROGRAMADAS | TEMA | ESTRATEGIAS | DIRIGIDO A | HORA |
|---|---|---|---|---|
| 27 de febrero de 2026 | CONOCIMIENTOS PREVIOS PRETEST | EVALUACION DE CONOCIMEINTOS GOOGLE FORM | EQUIPO HUMANO | 30 MINUTOS |
| 24 de abril de 2026 | SOCILIACION DOCUMENTO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA | FLAYER | EQUIPO HUMANO | 90 MINUTOS |
| | INTRODUCCION A LA RESOLUCION 2674 | SOCIALIZACION | | |
| 22 de mayo de 2026 | BPM BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA | SOCIALIZACION | EQUIPO HUMANO | 120 MINUTOS |
| | ACTIVIDAD ACUOSA Y MICROORGANISMOS PATÓGENOS. | | | |
| 26 de junio de 2026 | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS<br>PRACTICAS HIGIENICAS<br>EQUIPOS Y UTENSILIOS | SOCIALIZACION | EQUIPO HUMANO | 90 MINUTOS |
| 24 de julio de 2026 | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS<br>PRACTICAS HIGIENICAS<br>EQUIPOS Y UTENSILIOS | SOCIALIZACION | EQUIPO HUMANO | 120 MINUTOS |
| | CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE INSTALACIONES SANITARIAS, PISOS, TECHOS, PAREDES | | | |
| 28 de agosto de 2026 | REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION : ROTACION DE PRODUCTOS -SISTEMA PEPS- EMPAQUE-TRANSPORTE | SOCIALIZACION | EQUIPO HUMANO | 60 MINUTOS |
| 25 de septiembre de 2026 | PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION<br>Manejo de sustancias químicas<br>Dosificación de sustancias químicas y uso.<br>Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; Código de colores ) | SOCIALIZACION | EQUIPO HUMANO | 60 MINUTOS |
| 23 de octubre de 2026 | METODOS DE CONSERVACIÓN: CONGELACION - REFRIGERACIÓN - COCCIÓN | SOCIALIZACION | EQUIPO HUMANO | 90 MINUTOS |
| | TIPOS DE CONTAMINACIÓN Y PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA | SOCIALIZACION | | |
| 27 de noviembre de 2026 | EVALUACIÓN FINAL | SOCIALIZACION | EQUIPO HUMANO | 30 MINUTOS |
| | | | **TOTAL** | **10 HORAS** |

# PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

## 1.INTRODUCCIÓN

El personal responsable de la manipulación de alimentos en el Jardín Infantil modalidad Pepitos desempeña un papel fundamental en la garantía de la inocuidad, calidad y seguridad alimentaria de los niños y niñas en primera infancia, población que presenta una mayor vulnerabilidad frente a enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.).

En este sentido, la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es indispensable para prevenir riesgos sanitarios asociados a la contaminación de los alimentos, teniendo en cuenta que algunos productos, en su estado natural o durante su manipulación, pueden convertirse en fuentes potenciales de contaminación física, química o biológica. Este plan de capacitación busca fortalecer las competencias del talento humano, en concordancia con los lineamientos técnicos y normativos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) y la normatividad sanitaria vigente.

## ALCANCE:

Este plan de capacitación aplica a todo el personal manipulador de alimentos del Jardín Infantil Pepitos, incluyendo quienes participan en:

Recepción de materias primas

Preparación y cocción de alimentos

Almacenamiento

Distribución y servicio de alimentos

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios

La capacitación se orienta al cumplimiento de los estándares de calidad, higiene e inocuidad exigidos por la SDIS.

## 2. OBJETIVOS

**Objetivo general**

Fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos del Jardín Infantil Pepitos, garantizando la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la prevención de riesgos sanitarios en la atención alimentaria de la primera infancia.

**Objetivos específicos**

Al finalizar la capacitación, el personal estará en capacidad de:

Identificar y aplicar las BPM en los procesos de alimentación institucional.

Implementar correctamente el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

Reconocer los diferentes tipos de contaminación (física, química y biológica).

Identificar causas y consecuencias de la contaminación cruzada.

Reconocer las principales Enfermedades de Transmisión Alimentaria (E.T.A.) y su impacto en niños y niñas.

Aplicar adecuadamente la relación tiempo–temperatura en la conservación y preparación de alimentos.

Ejecutar correctamente los procedimientos de limpieza y desinfección, conforme a protocolos institucionales.

## 3.METODOLOGÍA

La capacitación se realizará mediante una metodología participativa y práctica, enfocada en el fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a partir de la experiencia del personal manipulador de alimentos.

Se desarrollará conforme al cronograma institucional, e incluirá actividades prácticas y evaluaciones inicial y final para verificar el aprendizaje.

**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**

Firmal 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_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart 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