ASESORIA TECNICA Y CAPACITACION EN CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NUTRICIONISTA OLGA CECILIA CASTILLO MANTILLA

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE
EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación a deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlo de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGÍA: Las capacitaciones se realizan de manera virtual el último viernes de cada mes en horario de 7am a 8 de la mañana una sesión de 1hora mensual para un total de 10 horas, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. Al comenzar la exposición: para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una EVALUACIÓN lNICIAL. 2. Durante la exposición: presentando los temas. 3. Al concluirla exposición: Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza EVALUACIÓN FINAL.

AYUDAS DIDÁCTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSIBLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la nutricionista Olga Castillo. MAT. PROF. N° 06913 Según LEY 64/78 CEL. 311 5923406, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según Ío estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art. 12.

CONTROL DE A SISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia.

METODOLOGÍA CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará el curso de manipulación de alimentos con apoyo en diapositivas en Power Paint y vídeos.

TIEMPO

El curso tiene una duración mínima de seis (06) horas durante el año 2025 y cuatro (04) horas durante el primer semestre del año 2026, el tiempo se distribuirá de la siguiente forma:

TEMA	TIEMPO	FECHA
Bienvenida	5	**Junio-26 de 2025**
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
Los microorganismos patógenos, benéficos	20	
Buenas Prácticas de Manufactura	30	
Evaluación final (formulario Google forms)	15	
Bienvenida	5	**Julio-31 - 2025**
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
El manipulador de alimentos	30	
Higiene personal	20	
Evaluación final (formulario Google forms)	15	
Bienvenida	5	**Agosto-28 - 2025**
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
Normatividad en BPM	50	
Evaluación final (formulario Google forms)	15	
Bienvenida	5	**Septiembre 25 -2025**
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
ETAS (enfermedades Transmitidas por Alimentos)	50	
Evaluación final (formulario Google forms)	15	
Bienvenida	5	**Noviembre 27 - 2025**
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	

GABA (Guías alimentarias basadas en alimentos)	50	
Evaluación final (formulario Google forms)	15	
Bienvenida	5	**Febrero 26 de 2026**
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
Socialización Plan de saneamiento básico unidad operativa	10	
Programa de limpieza y desinfección	10	
Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos	10	
Programa de control integral de plagas	10	
Programa de abastecimiento de agua	10	
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
Bienvenida	5	**Marzo 27 de 2026**
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
Métodos de conservación de alimentos	50	
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
TOTAL, DE HORAS 2025 7.1. TOTAL, DE HORAS 2026, 3. Total: de horas 10.1	10	
Bienvenida	5	**Abril 30 de 2026**
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
Principios básicos en BPM.	50	
Evaluación Inicial (formulario Google forms)	15	
TOTAL, DE HORAS 2025 7.1. TOTAL, DE HORAS 2026, 4. Total: de horas 11.1	10	

RECURSO MATERIAL Y HUMANO

Computador o CPU
Conexión a Internet
Bafles
Mesa
Presentación en diapositivas.

Videos.

Cuestionarios de evaluación inicial y evaluación final, formulario de asistencia a capacitación y folletos.
Alimentos para revisión de rotulado (5) como, por ejemplo: sal, panela, aceite, leche, arroz.

La Nutricionista Dietista Olga Cecilia Castillo Mantilla con CC 51.816.809 como profesional idóneo, ya que cuenta con el conocimiento técnico y experiencia requerida para impartir las temáticas en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.



