PLAN DE CAPACITACIÓN PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DEL ÁREA DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Establecer el Plan Anual de Capacitación para el personal auxiliar de nutrición, con el fin de garantizar el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y los lineamientos de Gestión del Talento Humano, asegurando la inocuidad alimentaria, la seguridad del paciente y condiciones seguras en la manipulación, preparación, ensamble y distribución de alimentos en el entorno hospitalario.

2. OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Capacitar al personal en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) conforme a la Resolución 2674 de 2013.
- Fortalecer conocimientos en higiene personal, lavado de manos y uso adecuado de elementos de protección personal.
- Prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) mediante el control de peligros físicos, químicos y biológicos.
- Promover el adecuado manejo de residuos hospitalarios y control de contaminación cruzada.
- Reducir eventos adversos asociados a errores en la entrega y ensamble de dietas hospitalarias.
- Fortalecer la cultura de reporte de incidentes, no conformidades y eventos adversos.
- Capacitar en riesgos laborales asociados al cargo (biomecánico, biológico, químico y locativo).
- Cumplir con el mínimo de 10 horas anuales de capacitación exigidas por la normatividad vigente.

3. ALCANCE

El presente plan comprende las actividades de capacitación dirigidas al personal auxiliar de nutrición, desde la recepción de materias primas hasta el ensamble, distribución y entrega de dietas hospitalarias, incluyendo aspectos relacionados con inocuidad alimentaria, seguridad del paciente, seguridad y salud en el trabajo y fortalecimiento de competencias laborales.

4. RESPONSABLES

- **RRHH Mediterránea Facility Management:** Coordinar la programación, registro y seguimiento de asistencia.
- **Profesional de Calidad Mediterránea Facility Management:** Diseñar y ejecutar los contenidos técnicos relacionados con inocuidad y BPM.
- **Coordinador de SST y ARL Mediterránea Facility Management:** Ejecutar capacitaciones en riesgos laborales y condiciones seguras.

- **Auxiliares de Nutrición:** Participar activamente y cumplir con la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

5. DEFINICIONES

Alimento: Producto natural o procesado destinado al consumo humano que aporta nutrientes y energía.

Manipulador de alimentos: Persona que interviene directa o indirectamente en la preparación, almacenamiento, transporte o distribución de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de principios y prácticas de higiene que garantizan la inocuidad de los alimentos durante todas las etapas del proceso.

Inocuidad alimentaria: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman según su uso previsto.

ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos): Enfermedades causadas por la ingestión de alimentos contaminados.

Contaminación cruzada: Transferencia de agentes contaminantes de un alimento o superficie a otro.

Evento adverso: Incidente que causa daño al paciente relacionado con la atención en salud.

Riesgo laboral: Probabilidad de ocurrencia de un evento que pueda afectar la salud o integridad del trabajador.

.

6. MARCO DE REFERENCIA

El presente plan se fundamenta en la siguiente normatividad:

- Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios para la manipulación de alimentos y exige un plan de capacitación continuo mínimo de 10 horas anuales.
- Decreto 3075 de 1997: Reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 en lo relacionado con fabricación y manipulación de alimentos.
- Decreto 1072 de 2015: Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo, que establece la obligación de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Resolución 0312 de 2019: Define los estándares mínimos del SG-SST, incluyendo capacitación obligatoria.
- Política institucional de Seguridad del Paciente.
- Manual institucional de Buenas Prácticas de Manufactura

7. DESARROLLO

INTRODUCCIÓN

El presente Plan Anual de Capacitación para el personal auxiliar de nutrición se establece como una herramienta fundamental para garantizar la inocuidad alimentaria, la seguridad del paciente y el cumplimiento de la normatividad sanitaria y laboral vigente. En el entorno hospitalario, la manipulación de alimentos adquiere un nivel crítico de responsabilidad, debido a que los pacientes, especialmente aquellos con condiciones clínicas comprometidas, presentan mayor vulnerabilidad frente a riesgos biológicos, físicos y químicos que puedan derivarse de una inadecuada práctica en los procesos de preparación, ensamble y distribución de dietas.

En cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben contar con formación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas que les permitan prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos. Asimismo, el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 establecen la obligatoriedad de capacitar al personal en los riesgos laborales asociados a su actividad, promoviendo ambientes de trabajo seguros y saludables.

En este sentido, el plan de capacitación no solo busca fortalecer los conocimientos técnicos del personal auxiliar de nutrición, sino también generar conciencia sobre la importancia de su rol dentro del proceso asistencial, promoviendo una cultura de autocuidado, reporte de eventos adversos, mejora continua y compromiso con la calidad del servicio. La formación continua se convierte así en un pilar estratégico para la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), la reducción de errores en la entrega de dietas y el fortalecimiento del Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad del Paciente.

OBJETIVO DE SIG	ALCANCE
Mejorar continuamente la seguridad, la calidad y la eficiencia de los procesos relacionados con la alimentación hospitalaria, a través de un programa integral de capacitación en SIG, con el fin de garantizar la satisfacción del cliente y el cumplimiento de normativas, contribuyendo así al bienestar de los pacientes y al fortalecimiento de la reputación de Mediterranea Facility Management como proveedor confiable en el sector de la alimentación hospitalaria..	El presente plan de trabajo aplica para todos los centros de trabajo de la empresa Mediterranea Facility Management

CICLO	ACTIVIDAD	ENTREGABLE	RECURSOS	SEGUIMIENTO	CRONOGRAMA 2026												Porcentaje de cumplimiento
						FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACTIVIDAD
	Induccion en SST y Resolucion 2674 de 2013 Dar a conocer a todos los trabajadores del servicio de nutricion HUS los principios y procedimientos clave de induccion y reinduccion en seguridad y salud en el trabajo, Resolucion 2674 de 2013 y BPM de Mediterranea Facility Management	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL Profesional de Calidad	P		P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	8%
				E													
	Tema: Riesgo quimico Brindar orientación sobre la comprensión de los peligros, el control y la prevención de la exposición a sustancias químicas, logrando la participación de los trabajadores efectiva, evitando accidentes.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P		P											0%
				E													
	Tema: Prevención de caídas a nivel Enseñar a los trabajadores como prevenir las caídas a nivel partiendo del orden y aseo en el sitio de trabajo	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P		p											0%
				E													
	Tema: Higene del Manipulador Familiarizar al personal con los diferentes programas del plan de saneamiento basico a los auxiliares de nutricion HUS	Documento Formato de Asistencia y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	Profesional de Calidad	P		P											0%
				E													
	Tema: liderazgo Fortalecer las habilidades de liderazgo para mejorar la comunicación, el trabajo en equipo y el desempeño laboral..	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales ARL RRHH	P			p										0%
				E													
	Tema: Higiene postural Enseñar a los trabajadores como Prevenir lesiones osteomusculares mediante la enseñanza de posturas correctas y movimientos seguros durante la jornada laboral.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P			p										0%
				E													
	Tema: Instalaciones y Equipos Familiarizar al personal con los diferentes programas del plan de saneamiento basico de Mediterranea Facility Management	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional de Calidad	P			P										0%
				E													

	Tema: Seguridad vial Recordar a los trabajadores las normas de seguridad vial, responsabilidades legales por incumplimient	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P				p											0%
				E																
	Tema: Trabajo en equipo Recordar a los trabajadores las normas de seguridad vial, responsabilidades legales por incumplimient	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales ARL RRHH	P				p											0%
				E																
	Tema: Control de Calidad e inocuidad Capacitar al personal la verificación del cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad en la manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos, con el fin de garantizar la seguridad y prevenir riesgos sanitarios.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional de Calidad	P				P											0%
				E																
	Tema: Prevención en quemaduras Prevenir quemaduras en el trabajo mediante la identificación de riesgos, el uso correcto de elementos de protección y la aplicación de medidas de seguridad durante las labores.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P					p										0%
				E																
	Tema: Habilidades comunicativas La charla en habilidades comunicativas sirve para mejorar la comunicación en el trabajo, reducir conflictos y fortalecer el trabajo en equipo.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales ARL RRHH	P					p										0%
				E																
	Tema: Resolución 2674 de 2013 Capítulo IV Artículo 16 meterias primas e insumos, Artículo 18 fabricación. Familiarizar al personal con las normativas relacionadas en selección y manipulación de materias primas e insumos, así como los procesos de fabricación en la producción de alimentos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional de Calidad	P					P										0%
				E																
	Tema: Riesgo biológico Conocer los principales riesgos biológicos que están presentes en el ambiente de trabajo y que se vinculan con la realización de algunas tareas, así como los daños que pueden causar en la salud de los trabajadores.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P						P									0%
				E																
	Tema: Responsabilidad social empresarial sirve para que los trabajadores comprendan cómo la empresa y sus colaboradores pueden actuar de manera ética y responsable con la sociedad y el medio ambiente.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales ARL RRHH	P						P									0%
				E																
	Tema: Capítulo VI – SANEAMIENTO Enseñar a los trabajadores el control de residuos y el control de plagas están agrupados en el mismo capítulo de Saneamiento dentro de la normativa que regula las buenas prácticas de inocuidad alimentaria	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional de Calidad	P						P									0%
				E																
	Tema: Riesgo mecánico (Prevención de accidentes con herramientas manuales y equipos)	Listados de asistencia. Evaluación de la temática.	Profesionales SST	P							P								

	Enseñar a los trabajadores los peligros con las herramientas y equipos de trabajo. Normas y estándares de seguridad para prevenir estos peligros.	Evidencia fotográfica.	ARL	E														
	Tema: Almacenamiento y Transporte Reforzar las prácticas adecuadas de almacenamiento y transporte de alimentos, garantizando el cumplimiento de las condiciones de higiene, temperatura, rotulación y tiempos establecidos, con el fin de preservar la calidad e inocuidad durante todo el proceso.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional de Calidad	P							P							0%
				E															
	Tema: Atención centrada en el usuario y su familia Sirve para mejorar la calidad del servicio mediante una atención humanizada, respetuosa y enfocada en las necesidades del usuario y su familia.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales ARL RRHH	P							p							0%
				E															
	Tema: Resolución 2674 de 2013 Capítulo V, Artículo 21 Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad. garantizar el cumplimiento riguroso de las normativas establecidas, fortaleciendo la seguridad alimentaria y la satisfacción del cliente mediante prácticas que aseguren la calidad e inocuidad de los productos de la empresa.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional de Calidad	P								P						100%
				E															
	Tema: Estrés laboral Brindar herramientas para identificar, prevenir y manejar el estrés laboral, promoviendo el bienestar y un ambiente de trabajo saludable	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P								p						100%
				E															
	Tema: Legislacion y Vigilancia Sanitaria Fortalecer el conocimiento y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos de vigilancia, con el fin de garantizar prácticas seguras, prevenir incumplimientos y asegurar la inocuidad de los alimentos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional de Calidad	P									P					100%
				E															
	Tema: Estilos de vida saludable: prevención de consumo de tabaco, alcohol y sustancias psicoactivas Enseñar a los trabajadores los beneficios de no consumir tabaco, alcohol y sustancias psicoactivas.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P									p					0%
				E															
	Tema: Identificación de peligros Enseñar a los trabajadores los peligros propios de la empresa, como identificarlos y como controlarlos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P										p				0%
				E															
	Tema: Errores Criticos en la manipuacion de alimentos en la inocuidad y la seguridad del paciente Identificación y prevención de errores críticos en la manipulación de alimentos que puedan afectar la inocuidad y la seguridad del paciente, reforzando el cumplimiento de los protocolos y buenas prácticas establecidas.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesional de Calidad	P										p				0%
				E															
	Tema: Capitulo VIII Restaurantes y establecimientos Gastronomicos Aplicación de los lineamientos sanitarios establecidos para restaurantes y establecimientos	Listados de asistencia. Evaluación de la temática.	Profesional de Calidad	p											p			100%

	gastronómicos, orientados al cumplimiento de las condiciones de higiene, manipulación, almacenamiento y servicio de alimentos, garantizando la calidad e inocuidad.	Evidencia fotográfica.		E																
	Tema: Riesgo cardiovascular Hipertensión- diabetes.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Profesionales SST ARL	P												p		0%		
				E																
	Tema: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Establecer y mantener estándares de higiene, seguridad y calidad, asegurando así la excelencia en los procesos de manufactura y contribuyendo a la entrega de productos seguros y de alta calidad a nuestros clientes.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	CALIDAD	P													p			
				E																

REPRESENTATE DE LA ALTA DIRECCIÓN		
COORDINADOR GRUPO DE DESARROLLO DE TALENTO HUMANO	**NOMBRE Y APELLIDOS**	**FIRMA**
RESPONSABLE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		

PERIODO	**I TRIMESTRE**	**II TRIMESTRE**	**III TRIMESTRE**	**IV TRIMESTRE**
Actividades Programadas	9	12	10	8
Actividades Ejecutadas	1	0	0	0
% de Ejecución	11%	0%	0%	0%

	META	**PERIODO**	**I TRIMESTRE**	**II TRIMESTRE**	**III TRIMESTRE**	**IV TRIMESTRE**
Cumplimiento de Actividades Plan Anual SG - SST		**Actividades ejecutadas**	1	0	0	0
		Actividades programadas	9	12	10	8
Actividades Ejecutadas * 100 / Actividades Programadas	90%	**Cumplimiento de actividades**	11%	0%	0%	0%
		ANÁLISIS				

