PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CABILDO MAYOR REGIONAL DEL PUEBLO ZENÚ

2026

ELABORÓ	REVISÓ
Nombre: TATIANA TORDECILLA JIMENEZ	Nombre: Diana Contreras B.
Profesión: Ingeniero de Alimentos	Profesión: Ing. de Alimentos
Firma:	Firma:

Dirección Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica
Bodega F-10
Celular: 3046679590
E-mail: cabildomayordelpueblozenu@gmail.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA AUXILIARES DE BODEGA Y TRANSPORTADORES

1. INTRODUCCION

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 la 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 desempeño.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Diseñar, documentar y validar un plan integral de capacitaciones para el personal manipulador de alimentos encargado de bodega y transporte de alimentos.

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Desarrollar la capacidad de análisis mediante la identificación de los diversos procesos incluidos dentro del Programa de Alimentación Escolar, basando el aprendizaje en la normatividad legal vigente, la población objeto de atención, la región y cultura de los beneficiarios.
- Garantizar que los manipuladores de alimentos cumplan con la reglamentación en cuanto a uso de uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 00335 del 2021.
- Sensibilizar a los auxiliares y transportadores, frente a los beneficios sociales del programa.
- Implementar un proceso de socialización y concientización de los diferentes microorganismos presentes en los alimentos y el hombre como principales causantes de lesiones en la salud con el fin de evitar las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

- Capacitar mediante mecanismos lúdico – recreativo al personal operario, frente a las medidas de control de procesos de alimentos, limpieza, desinfección, personal, instalaciones entre otros.
- Garantizar que los auxiliares de bodega y transportadores del Programa de Alimentación Escolar cuenten con las competencias, habilidades y capacidades necesarias para un óptimo desempeño laboral y a su vez, garantizar que los alimentos se procesen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

3. ALCANCE

Este Programa de Capacitación aplica a la bodega donde opera el Programa de Alimentación Escolar PAE y a los auxiliares de bodega y transportadores.

4. RESPONSABLES

Dirigido por el JEFE DE BODEGA (Ingeniero de alimentos) y ejecutado por profesionales ingenieros de alimentos y/o nutricionista, tecnólogo de alimentos, personal encargado de dirección, coordinación, control y seguimiento del correcto desarrollo del plan de capacitación.

5. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- Capacitación: Hacer a uno apto, habilitarle para alguna cosa.
- Entrenamiento: Adiestrar a una persona en la práctica de una habilidad.
- Higiene de los Alimentos. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- Inocuidad de los Alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

- Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- Plan de Capacitación: Es una acción planificada cuyo propósito general es preparar e integrar al recurso humano en el proceso productivo, mediante la entrega de conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes necesarias para el mejor desempeño en el trabajo.

6. MARCO TEÓRICO

La Capacitación se concibe como un proceso de enseñanza práctica-aprendizaje destinada a que los participantes adquieran mayores conocimientos, actualización y habilidades para operar el Programa de Alimentación Escolar, implementando para tal propósito eventos de corta duración, de contenido gradual y bajo un esquema sistematizado. Los Programas de Capacitación se han estructurado de acuerdo a los siguientes niveles:

6.1. Nivel Básico

Abarca eventos de capacitación dirigido al conocimiento, actualización y/o reforzamiento de los temas referidos a la normatividad. Su contenido, es una visión general sobre los mecanismos y metodologías para la implementación, ejecución, continuidad y éxito de este tipo de programas y que debe ser conocido por los operadores que se están iniciando en la aplicación de los diferentes procesos.

6.2. Nivel de Perfeccionamiento

Está constituido por eventos de formación en grupo para adquirir y/o perfeccionar el conocimiento sobre aspectos puntuales. Este nivel de perfeccionamiento permite a los participantes el intercambio de experiencias y la participación interactiva; asimismo, permite la aplicación de diferentes técnicas para reforzar el aprendizaje, por lo que se requiere que los capacitadores puedan conducir, dirigir, asesorar y solucionar los problemas que se les presenten durante el desarrollo de los casos.

Se han previsto Talleres sobre Buenas Prácticas de Manufactura, Planes de Saneamiento, Importancia de prácticas Higiénicas por el personal, asimismo se tiene previsto Talleres sobre

manipulación de alimentos, almacenamiento de producto perecedero y no perecedero, calidad final del producto en el cargue hacia los puntos de atención.

6.3. Nivel de Especialización

Comprende eventos de nivel académico superior, que implica el estudio y análisis sobre conceptos, procedimientos y métodos referidos al programa, con el apoyo de instituciones educativas, cuyos resultados influirán positivamente en la gestión y prestación del servicio.

7. METODOLOGÍA

Se selecciona la forma adecuada de trabajo, dependiendo de los objetivos y de los participantes. En este sentido se aplicarán entre otras las siguientes técnicas de enseñanza:

- Conferencias.
- Actividades de demostración – ejecución.
- Dramatizaciones y/o representaciones.
- Grupos de discusión.
- Análisis de casos, etc.
- Charlas informales.
- Talleres teórico – prácticos.

7.1 INTENSIDAD HORARIA

La capacitación inicial de BPM, tendrá una duración de 10 horas, la cual abarcará todos los temas referentes a generalidades de BPM, Plan de Saneamiento Básico, Transporte de Alimentos, ETAS, y Seguridad y Salud en el trabajo. Se realizarán capacitaciones mensuales para reforzar los temas anteriormente mencionados, de acuerdo al Cronograma de Capacitación, con una intensidad horaria de dos horas por mes.

8. RECURSOS

El operador, requiere y dispondrá para la ejecución del plan de capacitación de:

- Instalaciones Físicas: Para tal fin se contará con las instalaciones de la bodega.
- Profesionales del área: Para tal fin el consorcio cuenta con profesionales idóneos para tal fin.

9. COORDINACIÓN EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS

- Con el fin de realizar el seguimiento a este programa, se debe diligenciar el registro de Asistencia a Capacitación, en cada una de las actividades programadas y aprobadas.
- Concluido el plan de capacitación y habiendo cumplido satisfactoriamente todos los requisitos pendientes se entregarán, preferiblemente el certificado correspondiente y se dejará copia en la hoja de vida, especialmente cuando la intensidad horaria lo amerite (4 horas en adelante) o cuando la capacitación sea realizada por una entidad externa a la empresa, se solicitará certificado del curso efectuado.

10. EFECTOS DE LA CAPACITACIÓN

1. Aumento de la eficacia organizacional.
2. Mejoramiento de la imagen del programa.
3. Mejoramiento del clima organizacional.
4. Mejores relaciones entre empresa y empleado.
5. Facilidad en los cambios y en la innovación.
6. Aumento de la eficiencia.
7. Reducción de la rotación del personal.
8. Reducción del ausentismo.
9. Aumento de la eficiencia individual de los empleados.
10. Aumento de las habilidades de las personas.
11. Elevación del conocimiento de las personas.
12. Cambio de actitudes y de comportamientos de las personas.
13. Aumento de la productividad.
14. Mejoramiento de la calidad de los productos y servicios.
15. Reducción del ciclo de la producción.
16. Reducción del tiempo de entrenamiento.
17. Reducción del índice de accidentes de trabajo.

11. CRONOGRAMA

Se programará cada mes un tema de capacitación, para así ejecutarlo y verificar su cumplimiento, de acuerdo con las necesidades de formación que surjan durante la ejecución del cronograma, éste podrá ser modificado únicamente por el Representante Legal del operador.

MES	TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVO	PERSONAL OBJETIVO	METODOLÓGIA	TIPO DE EVALUACIÓN	HORA	RESPONSABLE
Enero	Buenas Prácticas de Manufactura – BPM. Requisitos higiénicos de producción de Alimentos.	Normatividad, resolución 2674 de 2013. Definiciones: contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos. Requisitos del manipulador de alimentos y hábitos higiénicos.	Sensibilizar al personal manipulador a que conozcan la terminología y conceptos básicos y disposiciones legales, relacionados con la producción de alimentos. Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación.	Oral	2 HR	Ing. De Alimentos.

febrero	Generalidades del plan de saneamiento, formatos.	Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), Almacenamiento, rotulación, abastecimiento de agua, almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso, diligenciamiento correcto del registro diario (kardex) de ingreso y salida de materia prima.	Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y su distribución, así como también los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación.	Oral	2 HR	Ing. De Alimentos.
Marzo	Requisitos higiénicos de recepción y almacenamiento de Alimentos. Generalidades del plan de saneamiento, formatos.	Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, Rotulado de Alimentos. Control de Temperaturas de Conservación y almacenamiento de alimentos.	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.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación.	Oral	3 HRS	Ing. De Alimentos.

Abril	Seguridad y salud en el trabajo.	Seguridad y salud en el trabajo. Prevención de accidentes.	Reforzar capacitación a los manipuladores de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores que se puedan presentar en la bodega de alimentos y en los comedores escolares.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación	Oral	3 HRS	Esp. Seguridad y Salud Ocupacional
Mayo	Plan de saneamiento.	Programa de Limpieza y Desinfección	Establecer los procedimientos operativos de limpieza y desinfección en la bodega, para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación	Oral	2 HRS	Operador - Ing. De Alimentos.
Junio	Plan de saneamiento	Programa de Control de plagas. Definición de plagas. Tipos de plagas. Inspección. Métodos para combatir las plagas.	Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de almacenamiento de almacenamiento de alimentos.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación	Oral	2 HRS	Ing. De Alimentos

Julio	Plan de Plan de saneamiento	Abastecimiento de agua. Calidad del agua a utilizar en la bodega.	Establecer los lineamientos generales para asegurar que el agua empleada en la bodega de alimentos, cumpla con las condiciones adecuadas para su consumo y uso sin riesgo para la salud humana.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación .	Oral	2 HRS	Ing. De Alimentos
Agosto	Plan de Plan de saneamiento	Manejo de desechos sólidos y líquidos.	Garantizar que los residuos sólidos y líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para Los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación .	Oral	2 HRS	Ing. De Alimentos
Septiembre	Enfermedades transmitidas por alimentos ETAs	Definición y clasificación de ETAs	Reconocer las principales enfermedades trasmitidas por alimentos e identificar	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación .	Oral	2 HRS	Ing. De Alimentos

			métodos de prevención.					
Octubre	Transporte de alimentos	Condiciones del transporte de alimentos	Dar a conocer las condiciones adecuadas para el transporte de alimentos	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación.	Oral	2 HRS	Ing. De Alimentos
Noviembre	Refuerzo de BPM	Normatividad, resolución 2674 de 2013. Definiciones: contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos. Requisitos del manipulador de alimentos y hábitos higiénicos.	Sensibilizar al personal manipulador a que conozcan la terminología y conceptos básicos y disposiciones legales, relacionados con la producción de alimentos. Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.	JEFES DE BODEGA/ AUXILIARES DE BODEGA / TRANSPORTADORES	Charla educativa, material didáctico, evaluación.	Oral	2 HR	Ing. De Alimentos.

Dirección Centro Industrial Logístico San Jerónimo, Kilometro 3 Vía Planeta Rica
Bodega F-10
Celular: 3046679590
E-mail: cabildomayordelpueblozenu@gmail.com

12. BIBLIOGRAFÍA

- 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".
- 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 establece los lineamientos técnicos- administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar _ PAE "

13. REGISTRO

- Registro de Asistencia a Capacitación

	Alimentos para Aprender · Educación · GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 1 de 1
	PERSONAL DE BODEGA	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° __

LUGAR:	**FECHA:**
HORA:	**DURACION:**
DIRIGIDA POR:	**FIRMA:**
OBJETIVO:	
TEMAS TRATADOS	
CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES	

	Alimentos para Aprender · Educación · GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- B1-V1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	VERSIÓN: 1 PÁGINA 1 de 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	FECHA: ENERO DE 2026

Dirigido por: _____
Tema: _____
Lugar: _____

Acta No: _____
Fecha: _____

No	NOMBRE	No CÉDULA	CARGO	No DE TELÉFONO	FIRMA