1. INTRODUCCION

El presente Programa de Capacitación, ha sido diseñado para el Manipulador de Alimentos de la empresa INVERSIONES AGROARIAS S.A.S, de acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contempla diferentes temas relacionados con la higiene alimentaria, conceptos básicos de sistemas de inocuidad y protección al medio ambiente, entre otros.

Los diferentes temas a capacitar han sido diseñados, considerando las necesidades de cada área y los niveles de escolaridad del personal, con el fin de hacer más efectivas las capacitaciones y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en cada tema. De igual forma, se han incluido dentro del cronograma, charlas y temas de formación, enfocados en sensibilizar al personal para el cambio.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

2.1 Objetivo General

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos de la empresa INVERSIONES AGROARIAS S.A.S, mediante charlas y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar su mejor desarrollo laboral y la continua mejora de la calidad e inocuidad de los productos.

2.2 Objetivos específicos

- Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Julieth Rodríguez Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026

- Generar un excelente manejo de la limpieza y desinfección de la bodega y todos los materiales y objetos que en algún momento de la producción entran en contacto con los alimentos.

- Enseñar acerca del control de plagas y el manejo de los residuos sólidos, y cuál debe ser su disposición final.

3. ALCANCE.

El programa de capacitación continuo y permanente de la empresa INVERSIONES AGROARIAS S.A.S, está dirigido a todo el personal de la planta (tanto operarios como personal administrativo); con el fin de educar en temas inherentes a la producción, manipulación, almacenamiento y distribución de productos para garantizar el cumplimiento de los programas elaborados en función de las BPM.

4. DEFINICIONES

4.1. Alimento

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

4.2. Ambiente

Cualquier área externa o interna delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

4.3. Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Son los principios básicos y practicas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Julieth Rodríguez Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026

4.4. Fábrica de alimentos

Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

4.5. Desinfección – Descontaminación

Es el tratamiento fisicoquímico o microbiológico aplicado a las superficies limpias en contacto con los alimentos con el fin de destruir las células vegetales de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

4.6. Higiene de los alimentos

Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

4.7. Manipulador de alimentos

Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional está relacionada en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

4.8. Capacitación

Es un proceso continuo de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrolla las habilidades y destrezas de los servidores, que les permitan un mejor desempeño en sus laborales habituales. Puede ser interna o externa, de acuerdo a un programa permanente, aprobado y que pueda brindar aportes a la institución.

4.9. Inocuidad

Es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros ejemplos. No existe seguridad alimentaria

sin inocuidad de los alimentos.

5. RESPONSABILIDADES

CARGO	FUNCIONES
Gerente General	Proporcionar el espacio, el recurso económico y los elementos necesarios para la realización de estas.
Jefe de Bodega / Recursos Humanos	Dar a conocer el programa y velar por el cumplimiento de este, hacer seguimiento al Programa de capacitaciones continuas y permanentes. Brindar el espacio y el tiempo que se requiera para llevar a cabo las capacitaciones de la mejor manera posible.
Coordinadora SIG	Personal idóneo o capacitado para realizar las capacitaciones continuas y permanentes, reportar cualquier anomalía o recomendación de mejora para la empresa tanto dentro como fuera de ella.
Empleados	Asistir e interactuar en cada una de las capacitaciones.

6. CONDICIONES GENERALES.

6.1. PROCEDIMIENTO

6.1.1. El jefe de Bodega y/o Coordinadora SIG identifica la necesidad de realizar capacitaciones continuas y permanentes a los manipuladores de alimentos según el cronograma anual de capacitación (Anexo 1) y procede a generar la solicitud de capacitaciones periódicas especificando la necesidad

6.1.2. El jefe de Bodega y/o Coordinadora SIG identifica, teniendo en cuenta el Cronograma Anual establece la programación mensual; y a su vez procede a entregar dicha programación mensual a jefe de producción,

operarios y directivos de la empresa con antelación.

6.1.3. En la fecha programada se realiza la actividad de capacitación continua y permanente, y se diligencia el formato de asistencia por medio del personal de planta y producción, generando así el registro de asistencia.

6.1.4. Dicho día se realiza la evaluación a los operarios en el formato (GH05) Evaluación de Capacitaciones, para corroborar, que las capacitaciones si hubiesen logrado el efecto deseado en los operarios de producción y estos si hayan aprendido sobre la misma.

6.1.5. Al finalizar se debe archivar las capacitaciones dadas a los empleados de la empresa junto con los registros generados.

6.2. DOCUMENTACIÓN SOPORTE DEL PLAN DE CAPACITACIÓN (REGISTROS).

6.3. CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE PLANTA AÑO 2025 (ANEXO 1).

Describe los temas a tratar durante las capacitaciones junto con sus objetivos a lograr, este también contará con el personal que será capacitado de acuerdo a los objetivos y el tiempo de duración de dicha capacitación, además del ponente responsable de la misma. Cada año se genera el cronograma de capacitación continua y permanente, y cada que ingresa personal nuevo a la empresa se programa para esta(s) persona(s) la capacitación de manipulador de alimentos con su respectivo certificado, si no lo tiene, posteriormente se evalúa a los manipuladores sobre conceptos básicos y generales dictados en las capacitaciones.

Elaboró	Revisó	Aprobó
Julieth Rodríguez Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO				
No.	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA**	**PROCEDIMIENTO**
1	Revisar el cronograma anual y establecer la programación semanal.	Jefe de bodega, Recursos Humanos	Según cronograma anual	Se debe realizar revisión del cronograma anual de capacitación (Anexo 1) con el fin de dar cumplimiento a las actividades programadas mensualmente
2	Generar la solicitud de la capacitación especificando la necesidad	Jefe de bodega, Recursos Humanos	Según cronograma anual	Se debe realizar la solicitud de la capacitación en caso de ser periódica o de actualización
3	Realizar actividad de capacitación continua y evaluarla acorde al programa.	Coordinadora SIG	Según cronograma anual	Se debe realizar capacitación de acuerdo a la necesidad descrita
4	Verificar la correcta realización de las capacitaciones	Coordinadora SIG, Recursos Humanos	Según cronograma anual	Se debe verificar que se hayan realizado las capacitaciones adecuadamente por parte de los operarios y personal involucrado en la manipulación de

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Julieth Rodríguez Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026

				los alimentos
5	Diligenciar registro de actividad	Coordinadora SIG	Según actividad de capacitación realizada	Se debe dejar evidencia en el registro de las actividades de capacitación
6	Archivar los registros necesarios de cada operario	Coordinadora SIG	Según cronograma anual y capacitación realizada	Se debe archivar los formatos y registros que certifiquen el personal manipulador es apto para tal fin

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**
Julieth Rodríguez Coordinadora SIG 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026	Esteban Arias Gerente 16/02/2026