MABU asesorías
ASESORÍAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Empresa:

CONTENIDO: PORTADA

1. Consideraciones generales
2. Responsables
1.1 Introducción
1.2 Objetivo General
1.3 Alcance
2.1 Capacitadores externos y/o autoridades sanitarias
2.2 Manipuladores de Alimentos
3. Metodología
4. Documentos de Referencia
5. Formatos Utilizados
6. Anexos
3.1 Desarrollo de la Capacitación
3. 1.1 Estrategias Didácticas
3.2 Diagnóstico educativo
3.3 Planeación Curricular
3.4 Coordinación Logística
3.5 Ejecución
3.6 Verificación

1. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1 Introducción

Se debe considerar que la manipulación de alimentos es un acto que realizamos a diario sin importar nuestro oficio, es decir, incluye a 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, así como al consumidor final; por tanto, para evitar riesgos en salud pública a través de enfermedades transmitidas por alimentos[1], sobrecostos y pérdida de confiabilidad, este acto debe realizarse contemplando para Colombia a la Resolución 2674 de 2013 y otra legislación complementaria.

Conforme a ello, el presente plan de capacitación da cuenta de las diez (10) horas mínimas exigidas de formación en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura[2] y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos del personal, así como, la metodología, cronograma, temas específicos a impartir y anexos.

---

[1] En adelante ETAs
[2] En adelante BPM

Powered by CamScanner

1.2 Objetivo General

Desarrollar los temas correspondientes a educación sanitaria, BPM[3] y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos a partir de la legislación colombiana vigente, con el fin de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

1.3 Alcance

Dirigido a cada participante de las capacitaciones continuas en manipulación de alimentos de MABU ASESORÍAS contempladas dentro legislación colombiana vigente.

2. RESPONSABLES

2.1 Capacitadores externos y/o autoridades sanitarias

Retomando la Resolución 2674 de 2013, Cap. III, Art.12, la capacitación podrá ser efectuada por personas naturales y/o jurídicas, internas o externas al establecimiento, que puedan demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

En el presente caso, MABU ASESORÍAS cuenta con la capacitadora principal, la Dra. Mary Bueno S[4], quién es profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, candidata a especialista en Sistemas De Calidad e Inocuidad en Alimentos de la Universidad de la Salle, igualmente, cuenta con experiencia de más de diez (10) años trabajando con personas naturales, establecimientos y/o industrias de alimentos, y referentes profesionales en manipulación de alimentos.

2.2 Manipuladores de alimentos

Considerando el concepto de la Resolución 2674 de 2013, el Art. 1 y 2 de las Disposiciones generales y además el Cap. III, Art.11 y 12; es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Sintetizando, se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Estado de salud con aptitud para la manipulación de alimentos demostrada en certificación médica y pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias
- La empresa y/o persona natural de donde se manipulan alimentos es responsable en tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de salud pública
- Contar con formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos
- Adoptar las prácticas higiénicas, medidas de protección y recomendaciones brindadas en las capacitaciones

Por tanto, MABU ASESORÍAS puede educar, formar y asesorar, pero no es responsable de las conductas inapropiadas y/o de los riesgos en salud pública a los cuales la empresa y/o manipuladores de alimentos conlleven.

3. METODOLOGÍA

Las capacitaciones se planean de acuerdo con la disponibilidad de tiempo que disponga la empresa y/o las personas manipuladoras de alimentos, a la par. teniendo en cuenta el mínimo de diez (10) horas anuales. A continuación, los módulos de aprendizaje:

✓ Legislación Colombiana ✓ Conceptos ✓ Contaminación ✓ Conservación de los alimentos ✓ETAs ✓ BPM ✓ Plan de Saneamiento Básico

---

[3] Buenas Prácticas de Manufactura

[4] Soportando la idoneidad de la capacitadora, puede solicitar en los anexos la Hoja de Vida de la profesional, aclarando que ha de ser usada considerando la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013 sobre el tratamiento y protección de datos personales

Powered by CamScanner

3.1 Desarrollo de la capacitación

Las y los manipuladores de alimentos con previa cita avisan a MABU ASESORÍAS de la disponibilidad de tiempo para completarse el Anexo 1 (Cronograma completo de actividades en el Plan Continuo de Capacitación), donde puede visualizarse la participación por meses en las temáticas referidas en el ítem anterior ''3. METODOLOGÍA''.

Asimismo, con el objetivo de un aprendizaje significativo y que vaya acompañado de reflexiones críticas sobre los contenidos, se realizan actividades rompe hielo, así como solemos usar diferentes modelos de aprendizaje como lo es el Constructivo, Autorregulado, Interactivo y Tecnológico C.A.I.T, el andrológico y el por competencias, ya que, de manera práctica e interactiva, estos modelos permiten un aprendizaje con base en preguntas y situaciones de la vida cotidiana, del mismo modo, al final se aplica una evaluación por competencias porque se valoran los conocimientos de la capacitación.

3.1.1 Estrategias didácticas

Cada modelo de aprendizaje es diferente, pero tiene algunas similitudes donde usamos los medios audiovisuales, los debates, trabajo grupal, la retroalimentación y por supuesto, las referencias bibliográficas que validan la información que ha sido compartida por los profesionales de MABU ASESORÍAS.

3.2 Diagnóstico educativo

Adicional al plan de capacitación continua, cada participante deberá determinar las necesidades de la capacitación específica a desarrollar de acuerdo con la actividad que realicen. Estas necesidades se pueden detectar a través de auditorías internas realizadas por profesionales de calidad en cada establecimiento y/o industria de alimentos donde desempeñen sus labores.

3.3 Planeación curricular

Para este curso se estableció que el Plan de Capacitación Continua en Manipulación de Alimentos se repartirá así:

Fecha	Intensidad Horaria
23/04/2026	04 horas
30/04/2026	03horas
04/05/2026	03 horas

4. Coordinación Logística

4.1 Ejecución

Esta etapa incluye la puesta en marcha del cronograma de capacitación. Esta ejecución se registra en el formato anexo de asistencia a capacitación.

4.2 Verificación

Se lleva a cabo mediante la evaluación de la capacitación, que se registra en el formato constantemente modificado, y que permite medir la capacidad del instructor en la transmisión de conceptos, contenidos, metodología e impacto mediante una evaluación teórico-práctica para los asistentes, con el fin de verificar el nivel de entendimiento y retención de los conceptos impartidos.

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

✓ Ley 9 de 1979 ✓ Resolución 2674 de 2013 ✓ Ley 1990 de 2019 ✓ Resolución 2184 de 2019 ✓ Decreto 2270 de 2012, deroga Dec. 1500 de 2007 ✓ Decreto 60 de 2012 ✓ Decreto 1575 de 2007 ✓ Norma ISO 22000 de 2005

6. FORMATOS UTILIZADOS

✓ Asistencia a capacitación ✓ Evaluación de conocimientos

7. ANEXOS

✓ Cronograma completo de actividades en el Plan Continuo de Capacitación ✓ Certificado de asistencia al plan de capacitación ✓ Evaluación de conocimientos ✓ Hoja de vida capacitadora

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN														2025
															Página: Página 1 de 1
ITEM	**TEMA**	**RESPONSABLE**	**INTENSIDAD HORARIA (h)**	**PERIODO:**											**OBSERVACIONES**
				ENE 2025	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	
1	Legislación Colombiana. Resolución 2674/2013 Resolución 2184/2019 Decreto 1990/2019	Asesor externo	1				X									*Se realizo el 23 /04/2025*
2	Plan de saneamiento Básico- POES-lavado y desinfección	Asesor externo	2				X									*Se realizo el 23 /04/2025*
3	Contaminación y tipos de contaminación	Asesor externo	1				X									*Se realizó el 23/04/2025*
4	Conservación de alimentos	Asesor externo	1				X									*Se realizará el 30 /04/2025*
5	ETAs- Enfermedades transmitidas por alimentos	Asesor externo	1				X									*Se realizará el 30 /04/2025*
6	BPMs en la Industria de los alimentos	Asesor externo	1				X									*Se realizará el 30 /04/2025*
7	Conceptos básicos de manipulación de alimentos	Asesor externo	1					X								*Se realizará el 04 /05/2025*
8	claves de la inocuidad alimentaria	Asesor externo	1					X								*Se realizará el 04 /05/2025*
9	Inducción HACCP	Asesor externo	1					X								*Se realizará el 04 /05/2025*

Powered by CamScanner

Anexo 2. CERTIFICADO DE ASISTENCIA A PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC. 52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan continúo en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las diez (10) horas estipuladas en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2184/2019, Decreto 1990/2019.

Lista de asistencia capacitación:

Lista de asistencia:

Capacitación: 4 Horas

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
LINA MALDONADO VARGAS	1000801992	

La presente se firma a los 23 días del mes de abril del 2026. (Válido por un año).

Capacitación: 3 Horas

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
LINA MALDONADO VARGAS	1000801992	

La presente se firma a los 30 días del mes de abril del 2026. (Válido por un año

Capacitación: 3 Horas

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
LINA MALDONADO VARGAS	1000801992	

La presente se firma a los 4 días del mes de mayo del 2026. (Válido por un año

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C 52.207.021 Btá

SERVICIO A DOMICILIO CEL: 3138833680
Transversal 10 Bis N° 71 a – 26 sur
Maryb.bacteriologa@gmail.com

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO ESPECIALIZADO

DRA. ESPERANZA SALAMANCA
"UNIVERSIDAD "COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA"

Abril 23/2026

PACIENTE: LINA MALDONADO VARGAS
NUMERO DE DOCUMENTO: 1.000.801.992

EXAMEN: RESULTADOS

1 KOH UÑAS: **NEGATIVO PARA HONGOS Y LEVADURAS**

2 FROTIS DE GARGANTA:

Cocobacilos Gram Negativos	+
Cocos Gram Negativos	+
Reacción Leucocitaria	Negativa
Pseudomicelios	Negativos
Asociación fuso espirilar de Vincet	Negativos

FROTIS DE GARGANTA NORMAL

Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C 52.207.021 Btá

Powered by CamScanner