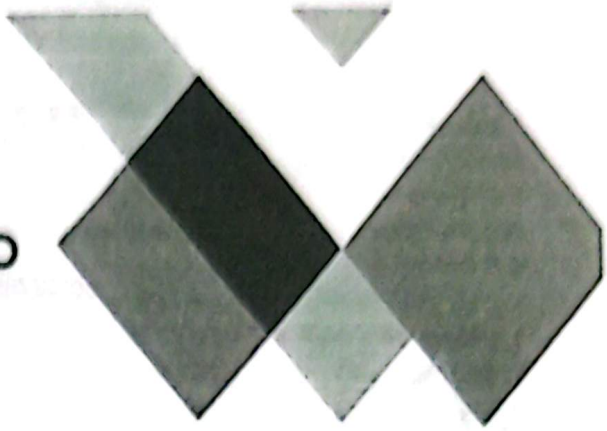
MABU ASESORÍAS

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
   - 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
4. Documentos de Referencia
5. Formatos Utilizados
6. Anexos

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.

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 punto 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 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
13/04/2026	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

ANEXO 1. CRONOGRAMA COMPLETO DE ACTIVIDADES EN EL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MABU	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN														2026
															Página: Página 1 de 1
ITEM	TEMA	RESPONSABLE	INTENSIDAD HORARIA (h)	PERIODO: ENE 2026	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCTU	NOV	DIC	OBSERVACIONES
1	Legislación Colombiana. Resolución 2674/2013 Resolución 2184/2019 Decreto 1990/2019	Asesor externo	1				X									*Se realizo el 13/04/2026*
2	Plan de saneamiento Básico- POES-lavado y desinfección	Asesor externo	2				X									*Se realizo el 13/04/2026*
3	Contaminación y tipos de contaminación	Asesor externo	1				X									*Se realizo el 13/04/2026.*
4	Conservación de alimentos	Asesor externo	1				X									*Se realizará el 30/04/2026*
5	ETAs- Enfermedades transmitidas por alimentos	Asesor externo	1				X									*Se realizará el 30/04/2026*
6	BPMs en la industria de los alimentos	Asesor externo	1				X									*Se realizará el 30/04/2026*
7	Conceptos básicos de manipulación de alimentos	Asesor externo	1					X								*Se realizará el 04//05/2026*
8	claves de la inocuidad alimentaria	Asesor externo	1					X								*Se realizará el 04//05/2026*
9	Inducción HACCP	Asesor externo	1					X								*Se realizará el 04//05/2026*

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 y virtual 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: 4 Horas

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
SARA MARIA BUITRAGO DIAZ	1.010.011.618	

La presente se firma a los 13 días del mes de abril del 2026. (Válido por un año).

Lista de asistencia:
Capacitación: 3 Horas

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
SARA MARIA BUITRAGO DIAZ	1.010.011.618	

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

Lista de asistencia:
Capacitación: 3 Horas

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
SARA MARIA BUITRAGO DIAZ	1.010.011.618	

a presente se firma a los 04 días del mes de mayo del 2026. (Válido por un año).

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
CC 52.207.021 Bta

Powered by CamScanner

MÓNICA CECILIA ARTETA MOLINA, MD

monica.arteta@gmail.com
Cel. 3102537649

CONCEPTO MÉDICO

NOMBRE: SARA MARIA BUITRAGO DIAZ
NUMERO DE DOCUMENTO: 1010011618
FECHA: ABRIL 13 2026

Se expide certificado médico de paciente en mención, quien no padece enfermedades infectocontagiosas de piel ni garganta, con exámenes paraclínicos normales, por tal razón se considera ***sin restricción para manipular alimentos.***

Monica Cecilia Arteta Molina
Médico en Seguridad y Salud en el Trabajo
RM. 10498

MONICA CECILIA ARTETA MOLINA
RM 32703704
LSO 10498

MÉDICO SALUD OCUPACIONAL

CLL 125 N.º 20-70, Consultorio 201
Bogotá D.C

Powered by CamScanner

LABORATORIO
CLÍNICO ESPECIALIZADO
DRA. ESPERANZA SALAMANCA
"UNIVERSIDAD "COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA"

PACIENTE: SARA MARIA BUITRAGO DIAZ Abril 13/2021

NUMERO DE DOCUMENTO: 1.010.011.618

EXAMEN: RESULTADOS

1 KOH UÑAS: NEGATIVO PARA HONGOS Y LEVADURAS

2 FROTIS DE GARGANTA:

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

FROTIS DE GARGANTA NORMAL

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

Powered by CamScanner