PLAN DE CAPACITACIÓN PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS

Centro de cuidado transitorio Quiroga

CONVENIO 8071
2026

Contenido

JUSTIFICACIÓN **2**

OBJETIVOS **3**

OBJETIVO GENERAL **3**

OBJETIVOS ESPECIFICOS **3**

CONTENIDO TEMATICO **4**

METODOLOGÍA EDUCATIVA **5**

CRONOGRAMA **6**

PLAN DE CAPACITACIÓN CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA

JUSTIFICACIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Dentro de la normativa de ley que rige los servicios de alimentos en Colombia decreto 3075de 1997 y resolución 2674 de 2013, acorde al artículo 12 de esta ultima las empresas deben tener un plan de capacitación continuó y permanente para los manipuladores de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo y tomar las acciones correctivas cuando existan riesgos. La capacitación y actividades relacionadas están a cargo del área de nutrición de las casas refugio, por tal motivo se cuenta con profesionales idóneos para el desarrollo de la misma y con los recursos físicos y técnicos para el cumplimiento a cabalidad del programa.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Capacitar a las auxiliares manipuladoras de alimentos del cuidado transitorio día - noche encargadas de los procesos de manipulación, preparación y distribución de los alimentos, en las buenas prácticas de higiene, manejo, preparación, conservación y distribución, para mejorar las condiciones higiénico-sanitarias, la calidad y garantizar la inocuidad de los alimentos brindados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar a las auxiliares manipuladoras de alimentos del grado de riesgo que puede generar sobre la salud humana un alimento inadecuadamente manipulado.
- Impartir los conocimientos necesarios para que a las auxiliares manipuladoras de alimentos cuenten con información suficiente y actualizada para prevenir los riesgos sobre la salud humana por enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS).
- Especificar la importancia que tiene la higiene en la preparación, distribución y consumo de alimentos e identificar las fuentes de contaminación de los mismos, para evitar incurrir en acciones que la favorezcan.
- Dar a conocer las diferentes técnicas para realizar una adecuada limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

CONTENIDO TEMÁTICO

- **TEMAS DE ORDEN LEGAL:**
    - Decreto 3075 de 1997
    - Resolución 2674 de 2013
- **CONCEPTUALIZACIÓN:**
    - Generalidades alimento y alimentación
    - Características de calidad de un alimento
    - Qué es manipular Clasificación de un alimento
    - Higiene de los alimentos Seguridad y vida útil
    - Inocuidad
    - BPM, ¿qué son?
    - ETAS: Enfermedades transmitidas por los alimentos
- **MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS:**
    - Cómo y con qué se contaminan los alimentos
    - Cómo prevenir la contaminación en frío
    - Métodos de conservación y almacenamiento de alimentos
- **PLAN DE SANEAMIENTO**
    - Contenido del plan de saneamiento
    - Importancia del plan de saneamiento
    - Limpieza y desinfección

METODOLOGÍA EDUCATIVA

Las capacitaciones a desarrollar, se llevarán a cabo utilizando una metodología teórico-práctica que permite brindar el conocimiento a las participantes y replicarlo a través de actividades prácticas por medio de las cuales se ponen en práctica los conceptos vistos y conocimientos adquiridos:

Para la ejecución efectiva y apropiación de los conceptos, en cada capacitación se desarrollarán 3 etapas:

1) Evaluación de conocimientos previos
2) Capacitación teórica práctica.
3) Evaluación final

Para el desarrollo de las diferentes sesiones de la capacitación se hace necesario contar con recursos físicos, que se relacionan a continuación

- Ayuda audiovisual: computador, televisor o video beam
- Parlante
- Hojas
- Formatos
- Lápices y esteros
- Marcadores
- Papel periódico

Se tiene una capacitación programada al mes para dar respuesta al contenido temático.

CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACIÓN CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE

TEMAS	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO 2026	FEBRERO 2026	MARZO 2026	ABRIL 2026	MAYO 2026
Buenas Prácticas de manipulación de alimentos			1						1		1			
Procedimiento operación de entrega de apoyos alimentarios		1												
Criterios de aceptación y rechazo materias primas		1								1				
Minuta patrón, ciclos de menú y análisis químico	1			1			1			1			1	
Normatividad Higiénico Sanitaria Vigente y Normativa rotulado y etiquetado		1								1				
Enfermedades transmitidas por alimentos				1										1
Temperaturas seguras de alimentos y rotación PEPS					1								1	
Correcta manipulación de alimentos						1								
Muestras Testigo				1			1					1		
Almacenamiento y rotulado de alimentos								1						
Plan de Saneamiento y sus programas			1								1			
Métodos de Limpieza							1		1					
Programa de limpieza y desinfección				1								1		
Programa de Desechos Solidos					1								1	
Programa Agua						1								1
Programa de Control de Plagas								1						
Total Horas	1	3	2	4	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2

RESPONSABLE				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	04/2025	LYNA MARCELA OLARTE ARIAS	NUTRICIONISTA	Lyna Olarte A

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Organización mundial de la Salud. (s.f.). ***Manual para Manipulador de alimentos.***

Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). ***Manual de Capacitación para el Manipulador de Alimentos.***

Decreto 3075 de 1997

Resolución 2674 de 2013