PLAN DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN EN BPM Y PS PARA SERVICIOS SOCIALES DE LA SUBDIRECCIÓN PARA LA DISCAPACIDAD

CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 1

CONVENIO 8205/2025
FUNDACIÓN CENAINCO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

BOGOTÁ

2025

OBJETIVO GENERAL

Establecer una metodología de orientación que permita desarrollar las competencias y fortalecer las capacidades técnicas sobre inocuidad alimentaria y lo referente a cada programa del Plan de Saneamiento, para el personal del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 1, vinculando estrategias teórico prácticas.

GLOSARIO

- Buenas prácticas de manufactura: Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y en la forma de manipulación.
- Capacitación: Se refiere a la disposición y aptitud que alguien observará en orden a la consecución de un objetivo determinado.
- Capacitado: Está habilitado para una tarea determinada.
- Manipulador de alimentos: Se refiere a aquella persona que por su actividad laboral si tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- Personal capacitador: Toda persona que es responsable de planear, programar o impartir cursos que contribuyan a mejorar el desempeño de las personas.

ALCANCE

Este programa contempla un modelo para la capacitación que recibe el personal que labora en el Centro Integrarte Atención Externa Grupo 1 para el desarrollo y cumplimiento de las políticas de calidad y los lineamientos que se han establecido para realizar un proceso donde la calidad y el mejoramiento continuo sean las herramientas propias para la inocuidad de nuestros productos y proteger la salud del consumidor. Abarca cada uno de los temas que se tratara en la capacitación del personal, contando con el material didáctico para cada tema; especificando la metodología, contenido y capacitadores.

METODOLOGÍA

Se explicará detalladamente cada tema relacionado con Buenas Prácticas de Manufactura, Plan de Saneamiento y preparación de alimentos seguros, mediante presentaciones y actividades teórico-prácticas. Realizando pre y post test para asegurar que los conocimientos tratados en las capacitaciones hayan quedado entendidos y se apliquen adecuadamente en el servicio de alimentos.

DURACIÓN

El plan de capacitación tiene un contenido total de 10 horas que se ejecutaran durante un año, donde cada socialización tendrá una duración de una hora.

RESPONSABLES

El responsable de llevar a cabo las capacitaciones es el Tecnólogo de alimentos del centro, sin embargo, se pueden proyectar actividades con otros profesionales, dependiendo del tema.

NOTA: Al iniciar el convenio de debe realizar una charla introductoria del plan de capacitación, donde se incluyen generalidades de BPM y el rol del manipulador de alimentos.

TEMAS PLAN DE CAPACITACIÓN

FECHA PROGRAMADA	TEMAS	CONTENIDO	METODOLOGÍA	DURACIÓN
29/05/2025	BPM Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL MANIPULADOR	● Definición de buenas prácticas de manufactura. ● Dotación. ● Lavado de manos ● Higiene personal. ● Área de trabajo.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
19/06/2025	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	● Verificación de cantidades ● Rotulación. ● Condiciones generales de almacenamiento. ● Tipos de almacenamiento. ● PEPS. ● Temperaturas de almacenamiento.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
26/06/2025	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS	● Temperaturas seguras de preparaciones frías y calientes. ● Contaminación cruzada. ● Errores en manipulación.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
17/07/2025	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	● Frecuencia de limpieza. ● Preparación de diluciones. ● Procedimientos de limpieza y desinfección.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
14/08/2025	CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS	● Tipos de contaminación ● Identificación de alimentos contaminados ● Peligros de alimentos contaminados	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
28/08/2025	ETA’s	● Causas de las ETA’s ● Tipos de ETA’s	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos.	1 hora

		• Prevención de las ETA´s	50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	
25/09/2025	PELIGROS DE LOS ALIMENTOS	• Tipos de peligros • Fuentes y vias de contaminación. • Alimentos de alto y bajo riesgo.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
23/10/2025	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	• Métodos de conservación de alimentos • Ventajas de la conservación	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
20/11/2025	DESNATURALIZACIÓN	• Identificación de alimentos a desnaturalizar. • Paso a paso proceso de desnaturalización. • Disposición final alimentos desnaturalizados.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
18/12/2025	MANEJO DE EVENTUALIDADES	• Identificación de posibles eventualidades • Acciones a ejecutar ante posibles eventualidades • Protocolo manejo de eventualidades	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora