PLAN DE CAPACITACIONES ANUAL

LOGISTICA EMPRESARIAL JCL SAS

ROSA YESENIA RIVA VALLECILLA

Representante Legal

Año 2026

“CON NOSOTROS, EL MEJOR SERVICIO”
logisticaempresarialjcl@hotmail.com
3185623881
Tumaco Nariño

PLAN DE CAPACITACIÓN ANUAL EN EDUCACIÓN SANITARIA Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Objetivo: Proveer capacitación continua al personal encargado de la manipulación de alimentos durante el transcurso del año, garantizando que se cumplan las normativas de seguridad alimentaria y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) exigidas.

Número Total de Horas de Capacitación Anual: 10 horas anuales por cada trabajador

Cronograma de Capacitación:

Fecha	Tema	Duración	Instructor	Modalidad
ABRIL 4 Y 5 2026	**Higiene en la Manipulación de Alimentos**	2 horas	Enf. Profesional Vanesa Quiñones	Presencial
ABRIL 4 Y 5 2026	**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**	3 horas	Enf. Profesional Vanesa Quiñones	Presencial
ABRIL 4 Y 5 2026	**Normativas Sanitarias en Colombia**	2 horas	Enf. Profesional Vanesa Quiñones	Virtual
ABRIL 4 Y 5 2026	**Prevención de Contaminación Cruzada**	2 horas	Enf. Profesional Vanesa Quiñones	Virtual
ABRIL 4 Y 5 2026	**Manejo de Residuos y Saneamiento**	1 hora	Enf. Profesional Vanesa Quiñones	Presencial

Total de Horas: 10 horas

Firma del Responsable de Capacitación:

VANESA QUIÑONES L.
Enfermera Profesional
Esp. Gerencia de la Calidad en Salud

ACTA DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Fecha: Abril 4 y 5 del 2026

Hora: 8:00 am – 1:00 pm

Lugar: Auditorio Sede Tumaco

Objetivo: Capacitar al personal encargado de la manipulación de alimentos en temas relacionados con la higiene, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y educación sanitaria, para asegurar la calidad y seguridad alimentaria en el servicio ofrecido.

Temas Tratados:

1. **Introducción a la Seguridad Alimentaria**:
   - Importancia de la higiene en la manipulación de alimentos.
   - Principales riesgos para la salud asociados con la manipulación incorrecta de alimentos.
2. **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**:
   - Procedimientos para la correcta preparación, almacenamiento y distribución de alimentos.
   - Uso adecuado de utensilios y equipos para la manipulación de alimentos.
3. **Normativas de Seguridad Alimentaria en Colombia**:
   - Resoluciones y normas vigentes en Colombia sobre la seguridad alimentaria y el expendio de alimentos.
   - Concepto sanitario y registro sanitario, según lo establecido por las autoridades competentes.
4. **Manejo y Almacenamiento de Alimentos**:
   - Control de temperatura y tiempo en el almacenamiento de alimentos.
   - Uso adecuado de envases y etiquetas para productos alimenticios.
5. **Prevención de Contaminación Cruzada**:
   - Estrategias para evitar la contaminación entre alimentos crudos y cocidos.
   - Métodos para evitar la contaminación por contacto entre alimentos y superficies.
6. **Normas de Higiene Personal**:
   - Reglas de higiene personal para manipuladores de alimentos.
   - Uso correcto de equipos de protección personal (EPP).

Resumen de la Capacitación:

Durante la capacitación se ofreció una explicación teórica y práctica de las normas y procedimientos establecidos para la manipulación segura de alimentos, el control de riesgos sanitarios, y las responsabilidades de cada uno de los participantes. Se hicieron demostraciones prácticas y se resolvieron dudas de los asistentes.







Firma del Instructor:

VANESA QUIÑONES L
Enfermera Profesional
Esp. Gerencia de la Calidad en Salud