BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

GUIA DE CAPACITACION

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

TEMA 1: RESOLUCION 2674/2013. TITULO I: Disposiciones generales

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Aprender y comprender la finalidad, el campo de aplicación y los conceptos importantes que se encuentran contemplados de la Resolución 2674 del 2013.	Título I: • Objetivo • Ámbito de Aplicación • Definiciones	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación Presentación de diapositivas con el objetivo, el campo de aplicación y cada una de las definiciones establecidas, con la finalidad de identificar y entender con facilidad la normativa exigida. Se dejará a disposición del personal una lectura resumen de la capacitación para mejorar los procesos de autoformación. Para la siguiente capacitación se realizarán preguntas con el propósito de recordar la temática tratada en un tiempo no superior a 10 minutos. Aplicación de postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 45 minutos, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 2: RESOLUCION 2674/2013. Limpieza y desinfección

Objetivo general: Capacitar sobre las Buenas Prácticas de Manufactura a las (os) operarias de cocina, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente en todos los procesos y procedimientos llevados a cabo en el servicio de alimentos.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Ampliar los conocimientos en procedimientos de limpieza y desinfección y su aplicación en el servicio de alimentos.	- Definición de limpieza y desinfección. - Tipos de detergentes y desinfectantes y su funcionamiento. - Preparaciones de soluciones desinfectantes. - Dosificación y aplicación de hipoclorito - Procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y menaje.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación Se presenta al personal asistente el video sobre limpieza y desinfección a modo de introducción. Mediante dispositiva se muestran las definiciones de limpieza y desinfección evidenciándose también su diferencia. Se muestra mediante diagrama como actúa el detergente y mediante dibujo como actúa el desinfectante, se muestra dispositivas de mapa conceptual de tipos de desinfectantes y por último mapa sinóptico de tipo de superficies a desinfección, con la dosificación, modo de aplicación, tiempo y dosificación de hipoclorito de sodio para la rotación del mismo. Se aplica evaluación para evidenciar entendimiento de los contenidos tratados Se realizará un diagrama que explique las condiciones de almacenamiento. Fases básicas en la operación de higienización en las instalaciones, equipos y utensilios son:	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

		• Prelimpieza • Limpieza principal • Enjuague • Desinfección • Enjuague final • Secado Formula de preparación de las soluciones de hipoclorito: **c.c. hipoclorito**: $\frac{\text{Volumen en litros a preparar X ppm requeridas}}{\text{Concentración del producto X 10}}$ Factores que afectan la eficacia de la desinfección: • Número y localización de microorganismos • Resistencia innata de los gérmenes • Factores físicos y químicos • Duración de la exposición Aplicación de postest.	

TEMA 3: Resolución 2674 del 2013: Edificaciones e instalaciones y Capitulo II.

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	Subtemas	Metodología	Responsable, tiempo e insumos necesarios
Identificar las principales características de infraestructura y requisitos de equipo y utensilios que se encuentran contemplados de la Resolución 2674 del 2013.	Resolución 2674 del 2013: condiciones generales de localización y accesos, diseño y construcción, abastecimiento de agua, disposición de residuos líquidos y sólidos, instalaciones sanitarias, características de materiales para pisos, techos, paredes, drenajes, ventanas, puertas, escaleras, iluminación y ventilación. Capitulo II: Equipos y utensilios	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se entregará una lectura sobre el capítulo I de edificaciones e instalaciones y las condiciones generales de localización y accesos, diseño y construcción, abastecimiento de agua, disposición de residuos líquidos y sólidos, instalaciones sanitarias, características de materiales para pisos, techos, paredes, drenajes, ventanas, puertas, escaleras, iluminación y ventilación. Luego de la lectura, presentan el resumen del tema a sus compañeros, establecen comparaciones con respecto a su lugar de trabajo y luego se interviene aclarando aspectos de importancia para dar mayor claridad al tema. Para el capitulo de equipos y utensilios se proyectará unas diapositivas las condiciones generales y especificas establecidas. Aplicación de postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 4: Resolución 2674 del 2013: Capitulo III: Personal manipulador

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Conocer los requisitos que se debe cumplir el personal manipulador de alimentos según la normatividad vigente.	Resolución 2674 del 2013: Capitulo III: Personal manipulador Estado de salud del manipulador, la capacitación y educación, practicas correctas e incorrectas de higiene	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se divide el personal asistente en dos grupos y a cada uno de ellos se les entrega el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013 que incluye hábitos de higiene durante la manipulación, las consecuencias de prácticas deficiente, con el fin de realizar la lectura del mismo, para que luego se haga una lluvia de ideas. Se les brindarán dibujos que se colocarán en una cartelera para identificar los requerimientos del estado de salud del manipulador, la capacitación y educación, practicas correctas e incorrectas de higiene. Luego se ampliará el tema apoyado en diapositivas proyectadas en medio audiovisual y se dan ejemplos mediante una serie de fotografías donde se cumple y se incumplen las normas sanitarias Aplicación de postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 5: Resolución 2674 del 2013: Requisitos higiénicos de fabricación

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Conocer, identificar y diferenciar los requisitos higiénicos de fabricación que determina la normatividad vigente.	Resolución 2674 del 2013: Requisitos higiénicos de fabricación - Materias primas - Envases y embalajes - Fabricación - Envasado y embalado - Prevención de la contaminación cruzada	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se asignará un tema para que cada asistente formule una serie de preguntas que debe realizarle a sus compañeras y unificar los conocimientos sobre la temática tratada. Para complemento se entregarán folletos con la información resumida de la capacitación y presentación de un video. Aplicación de postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 6: Resolución 2674 del 2013: Capítulo V: Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad.

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Identificar los procesos que se deben llevar a cabo de acuerdo a la normativa vigente en cuanto a aseguramiento y control de calidad.	Resolución 2674 del 2013: Capítulo V: Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad. - Control de la calidad e inocuidad - Sistema de control - Obligatoriedad	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Mediante proyección de diapositivas y video se explicará que es el control de la calidad, la inocuidad, los sistemas de control de todo establecimiento, estructura de documentación, laboratorios para análisis de alimentos, programas de muestreo, trazabilidad. Aplicación de postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 40 minutos, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 7: Resolución 2674 del 2013: Capítulo VI: Plan de Saneamiento: Programas

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Identificar cada uno de los programas que conforman el Plan de Saneamiento Básico implementado en el servicio de alimentación.	Resolución 2674 del 2013: Capítulo VI: Plan de Saneamiento: Programas - Limpieza y desinfección - Desechos sólidos - Control de plagas - Abastecimiento o suministro de agua potable.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Con ayuda de diapositivas se explicará al personal manipulador los cuatro programas que conforman el Plan de Saneamiento básico exigido y regulado por la Resolución 2674 del 2013. Además, el uso de los instructivos, procedimientos, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables Para evaluar los conocimientos posteriores a la capacitación se empleará un juego llamado quien quiere ser millonario.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 8: Resolución 2674 del 2013: Capítulo VII: Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas.

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Identificar las condiciones de almacenar los alimentos y materias primas que impidan su contaminación alteración, proliferación de microorganismos deterioro o daño de su envase.	Resolución 2674 del 2013: Capítulo VII: Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se explicará mediante mapas conceptuales, diagramas y fotografías el método de rotación de los productos PEPS (primero en entrar primero en salir), el almacenamiento de sustancias peligrosas, conservación de los alimentos según condiciones de temperatura, las condiciones de almacenamiento, transporte, distribución y comercialización, expendio de alimentos y las prohibiciones a tener en cuenta. Aplicación del postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 9: Resolución 2674 del 2013: Capítulo VIII: Restaurantes y establecimientos.

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Comprender los requerimientos necesarios que deben cumplir los restaurantes y establecimientos gastronómicos de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013.	Condiciones generales Condiciones especificas Operaciones de preparación y servido de alimentos. Responsabilidades compartidas.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Días anteriores a la capacitación se le entregara al personal lectura del capitulo acerca de las condiciones generales y específicas, para que el día asignado mediante una mesa redonda se forme una lluvia de ideas y poder comprender de manera más didáctica la temática. Se complementará con infografías resumen. Aplicación del postest se realizara con un crucigrama.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 10: Anexo técnico: Procesos llevados a cabo en el servicio de alimentación

Objetivo general: Introducir al personal sobre cada uno de los procesos del servicio de alimentación.

Objetivo especifico	Subtemas	Metodología	Responsable, tiempo e insumos necesarios
Comprender e identificar cada proceso del servicio de alimentación garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos brindados.	a. Compra de alimentos b. Transporte de alimentos c. Recepción de alimentos d. Almacenamiento de alimentos e. Preparación de alimentos f. Servido y distribución g. Otras condiciones para manipular	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se explicará mediante proyección de diapositivas cada uno de los procesos en el servicio de alimentación exigidos en el anexo técnico: la compra de alimentos que se debe realizar de acuerdos al ciclo de menús y el análisis nutricional establecido por la SDIS, el transporte de alimentos que debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, Resolución 2505 de 2004, la recepción de alimentos que se debe realizar de acuerdo a las características de los alimentos haciendo uso de los instrumentos, el personal idóneo, el almacenamiento de alimentos y materia prima según las condiciones fisiológicas de los mismos, el pre-alistamiento siguiendo la secuencia de selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado y pesado de los alimentos, la preparación de los alimentos y el servido de alimentos cumpliendo a cabalidad con lo reglamentado,	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

		fomentando los buenos hábitos alimenticios, y teniendo en cuenta las temperaturas de cocción y entrega. Aplicación del postest.	

TEMA 11: Resolución 2674 del 2013: Título III.

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Conocer las entidades que realizan vigilancia, control e inspección de los establecimientos que tienen contacto directo o indirecto con alimentos.	Vigilancia y control: registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, calidad alimentaria, inocuidad de alimentos y seguridad alimentaria.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Mediante un video se les explicara el porque los establecimientos que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos deben cumplir con ciertos parámetros para registrarse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. Aplicación del postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 12: Resolución 2674 del 2013: Título III. Enfermedades transmitidas por alimentos

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Conocer cuáles son las enfermedades transmitidas por alimentos, los microorganismos que originan las enfermedades y los posibles alimentos relacionados	Resolución 2674 del 2013: Título III. Enfermedades transmitidas por alimentos	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Definición, características y clasificación de microorganismos, contaminación de los alimentos por microorganismos, reproducción de microorganismos en alimentos, influencia de la temperatura, contaminación cruzada y principales ETAS. Por medio de diapositivas se muestra al personal los temas de contenido, usando mapas conceptuales, diagramas, se emplearán dibujos para explicar el manejo de temperaturas en alimentos y el comportamiento de los microorganismos. Mediante un cuadro sinóptico se explicarán las enfermedades transmitidas por alimentos, microorganismos asociados a los alimentos y enfermedades producidas. Aplicación del postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 13: Resolución 2674 del 2013: Título III. Tipos de contaminación y peligros, HACCP.

Objetivo general: Introducir al personal sobre la resolución 2674 del 2013 en cada uno de sus componentes.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Identificar los tipos de contaminación y peligros asociados al servicio de alimentación que puedan ser foco de contaminación.	Tipos de contaminación y peligros, HACCP.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Por medio de video, fotografías e infografía se explicara al personal cuales son los tipos de contaminación, los tipos de peligros existentes y el sistema HACCP implementado en la industria alimentaria. Aplicación del postest.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

OBLIGACION 13: Plan Capacitación BPM

Revisión y aprobación del Plan de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura dirigido al Servicio de Alimentos Centro Comunidad de Cuidado La Mesa

Período: 1 al 30 de Noviembre de 2021

ELABORO **Samanta Michelle Echeverria Moreno** **Ingeniera De Alimentos**	Samantha Echeverria
Aprobó **Maria del pilar Garcia Galvis** **Coordinadora**	María delpilarG SIGNED VIA ILOVEPDF 2AF8D4B1-F768-43DA-AC0B-DB522BC3B927 30 de Noviembre de 2021