GUIA DE CAPACITACION

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 ysu 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 delmanipulador, 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 delos 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 realizará 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.

TEMA 14: Resolución 2674 del 2013: Título III. Generalidades del programa de limpieza y desinfección.

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**
Indicar al personal manipulador de alimentos, las generalidades del programa de limpieza y desinfección que hace parte del plande saneamientobásico.	Limpieza, desinfección, disoluciones de productos químicos.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica y al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar. Se realizará ejercicio práctico para el desarrollo de las diluciones de desinfectante a utilizar por área.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, recipientes medidores, papelería, sillas y mesas.

TEMA 15: Resolución 2674 del 2013: Título III. Métodos de conservación, refrigeración y congelación.

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**
Explicar al manipulador de alimentos los métodos para conservar alimentos	Refrigeracion, congelación, temperaturas seguras.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializarán los métodos de conservación para los alimentos: refrigeración, congelación, que son utilizados en laslabores diarias del servicio de alimentos para preservar los alimentos. Y al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 16: Resolución 2674 del 2013: Título III. Recibo, selección y almacenamiento de 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**
Explicar al personal manipulador de alimentos las características que debe cumplir las materias primas y las forma de almacenarlas.	Recepción de materias primas, características organolépticas, criterios e aceptación o rechazo de alimentos, almacenamiento.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializarán las generalidades de las actividades a desarrollar en el recibo, almacenamiento y selección de las materiasprimas que llegan al centro, realizando énfasis en los criterios para seleccionar las materias primas cumpliendo con los criterios de calidad, para asegurar la inocuidad de los alimentos. Describir los procedimientos para el recibo y almacenamiento de alimentos, y las condiciones de las bodegas. Y al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 17: Resolución 2674 del 2013: Título III. Métodos de cocción.

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**
Exponer al personal manipulador de alimentos los diferentes métodos de cocción, y reconocer el que aplique a cada tipo de alimento.	Métodos de cocción, medios de coccion	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializarán los métodos de cocción, con la finalidad de que se ejecuten de la forma correcta para preservar el contenido nutricional de los alimentos y conservar las características organolépticas de los mismos. y al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 18: higienización del servicio de alimentos según normatividad vigente

Objetivo general: reforzar al personal manipulador sobre cómo realizar una higienización optima según la resolución 2674 del 2013

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Exponer al personal manipulador de alimentos la resolución 2674 del 2013 así mismocomo se deben aplicar los procesos en el servicio.	Higienización en el servicio de alimentos	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializa la resolución 2674 con la finalidad de que se ejecutenlos procesos de forma correcta para garantizar la inocuidad de los alimentos. y al final se realizará unpost test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 19: contaminación de los alimentos

Objetivo general: explicar en qué cosiste la contaminación de alimentos y que tipo de contaminación hay.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Exponer al personal manipulador de alimentos el concepto de contaminación de los alimentos.	Contaminación de los alimentos	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializa en que consiste la contaminación de los alimentos con la finalidad de que se ejecuten los procesos de formacorrecta para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar la contaminación cruzada. Y al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 20: Enfermedades transmitidas por alimentos

Objetivo general: explicar al personal el cuidado para prevenir enfermedades

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Orientar al personal manipulador de alimentos sobre cuáles son las enfermedades transmitidas por alimentos.	Enfermedades transmitidas por alimentos	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializa cuáles son las enfermedades transmitidas por alimentos con la finalidad de que se ejecuten los procesos de formacorrecta para garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir contaminación por enfermedades alimentarias. Y al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 21: Higienización de materias primas

Objetivo general: incentivar al personal a tener una buena manipulación de alimentos.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Explicar cómo se debe llevar a cabo una excelente higienización en las materias primas.	Higienización en materias primas	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializa como se debe realizar la higienización en las materias primas con el fin de garantizar el alimento final para el consumidor. Y al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 22: Manejo y dosificación de hipoclorito de sodio

Objetivo general: garantizar el uso del hipoclorito en el servicio de alimentos.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Explicar al personal manipulador de alimentos a cómo realizar una dosificación idónea en el servicio de alimentos.	*Dosificación hipoclorito *tabla de usos de hipoclorito	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializa como se debe manejar y dosificar el hipoclorito de sodio con el fin de garantizar una desinfección correcta. Y al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 23: Tratamientos térmicos

Objetivo general: explicar términos para garantizar la calidad de los alimentos.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Enseñar al personal manipulador en que consiste los tratamientos térmicos y que beneficios trae para la preparación de alimentos.	*Tratamientos térmicos *control de temperaturas	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se socializa en que consiste los tratamientos térmicos y sus beneficios para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos. Al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se estableceránconclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 24: Rotulación con respecto a la normatividad vigente

Objetivo general: orientar la normatividad vigente para el servicio de alimentos.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Explicar cómo se debe llevar realizar una rotulación de las materias primas con el fin de garantizar la calidad del producto final.	*rotulación según normatividad vigente *método peps	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se explica domo se debe ralizar una rotulación de las materias primas con el fin de garantizar el producto final seguido a esto también en que consiste el método PEPS y para que nos sirve en el servicio de alimentos. Al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 25: Microorganismos en los alimentos

Objetivo general: garantizar alimentos inocuos para el consumo humano.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Explicar cuáles son los principales microorganismos en los alimentos así mismo saber como prevenirlos	*microorganismos de alimentos *prevención de microrganismos	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se explica cuáles son los principales o más comunes microorganismos y la manera de prevenirlos. Al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 26: Repaso del plan de buenas prácticas de manufactura

Objetivo general: brindar la importancia de la resolución 2674 del 2013.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Reforzar al personal manipulador el plan de buenas prácticas de manufactura con el fin de aclarar conceptos	*plan de buenas prácticas de manufactura	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se explica el plan de buenas prácticas de manufactura y se refuerza la resolución 2674 del 2013.Al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 27: Técnicas para la preparación de alimentos según ciclo de menús.

Objetivo general: brindar teorías para mejorar la calidad de los alimentos.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Explicar al personal manipulador cuáles son las principales técnicas para la preparación de alimentos con el fin de garantizar el producto final y que sea muy apetitoso para el consumo de las personas mayores.	*Cocido o hervido	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se explica cómo se deben realizar las técnicas para la preparación de alimentos para garantizar alimentos de calidad y sabrosos. Al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se estableceránconclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 28: Trazabilidad de las materias primas

Objetivo general: garantizar los alimentos y materias primas usadas en el servicio de alimentos.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Explicar al personal manipulador en que consiste la trazabilidad en un alimento y la importancia que tiene para los mismos	*plan de buenas prácticas de manufactura	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se explica que es la trazabilidad alimenticia y para que nos sirve en el servicio de alimentos. Al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se estableceránconclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 29: Funcionalidad de ingredientes para la preparación de alimentos

Objetivo general: garantizar la calidad de los alimentos del servicio de alimentos

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Explicar al personal manipulador para que sirven cada uno de los ingredientes del servicio de alimentos con el fin de garantizar alimentos de calidad y gustosos.	*temperaturas de cocción.	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se explica para que sirven cada uno de los ingredientes utilizados en en servicio de alimentos.Al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se establecerán conclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 30: Técnicas para el servido de alimentos en el servicio de alimentos

Objetivo general: garantizar una buena presentación de los platos para el consumo de las personas mayores.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Explicar cómo se debe realizar un emplatado correcto para tener una buena presentación y tener aceptación de las personas mayores.	*minuta patron	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se desarrollará el tema a través de una capacitación teórica en donde se explica cómo se debe realizar el emplatado en el servicio de alimentos basados en la minuta patrón. Al final se realizará un post test sobre el tema desarrollado; se resolverán dudas y se estableceránconclusiones y compromisos a los que dé lugar.	**Nutricionista-Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

OBLIGACIÓN 13: **plan de capacitación**

Relación de temas de plan de capacitación Centro Comunidad de Cuidado La Mesa

Fecha: Período del 1 al 31 de diciembre

ELABORO
Juan Daniel Correa
Técnico en Gastronomía _____

REVISO Y APROBO
Nancy del Carmen Sánchez
Nutricionista _____

REVISO Y APROBO
María del Pilar García Galvis
Coordinadora _____