PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS GENERALES
CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS
BOGOTÁ D.C. ENERO 3 DE 2024

En cumplimiento con el compromiso de entregar un servicio integral y de calidad a las personas mayores y teniendo en cuenta el derecho fundamental del ser humano al acceso a una alimentación en cantidad y calidad suficientes, se plantea desde el componente de Nutrición y Salubridad, el Plan Anual de Capacitación en Manipulación de Alimentos 2023.

Por lo anterior, en seguimiento con lo establecido en los lineamientos de la SDIS para la política de vejez y la Resolución 2674 de 2013[1], dentro del plan de capacitación se abordarán temas inherentes al manipulador de alimentos con el fin de garantizar un servicio inocuo y adecuado a los y las participantes del Transitorio Antonia Santos.

OBJETIVOS

- Socializar con el personal del Servicio de Alimentos los adecuados procedimientos en la manipulación de alimentos y las buenas prácticas de manufactura.
- Brindar información oportuna y pertinente a Manipuladoras de alimentos del Servicio, que permita ofrecer alimentos de calidad a los y las participantes.
- Garantizar la entrega de alimentos inocuos que cumplan con los requerimientos y necesidades nutricionales y alimentarias de las personas mayores.

INTENSIDAD

Socializaciones del Manual de BPM se realizarán una vez por mes, con una intensidad de 2 horas y las socializaciones del Plan de Saneamiento Básico una vez por mes con una intensidad de 1 hora.

---

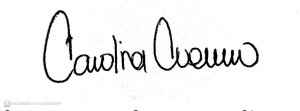
[1] Resolución 2674 de 2013: Capítulo III, Artículo 12: Educación y Capacitación: Donde se establece que las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, y estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

METODOLOGÍA

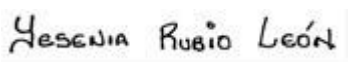
Las socializaciones se realizarán de manera presencial en las instalaciones del centro de cuidado Transitorio Antonia Santos, utilizando talleres, socializaciones verbales, presentaciones PowerPoint, transmisión de videos; según la pertinencia del tema.

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN Y ACTIVIDADES EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO 2024

FECHA	COMPONENTE	TEMA	RESPONSABLE	DURACIÓN
Enero	BPM	Vías de contaminación de los alimentos	Nutricionista	2 horas
	PS	Programa de limpieza y desinfección (primera parte)		1 hora
Febrero	BPM	Criterios de rechazo y aceptación de los alimentos: Manipulador de alimentos	Nutricionista	2 horas
	PS	Programa de limpieza y desinfección (segunda parte)		1 hora
Marzo	BPM	Medidas preventivas y correctivas del personal manipulador de alimentos	Nutricionista	2 horas
	PS	Programa Control de Residuos sólidos		1 hora
Abril	BPM	Generalidades y conceptos básicos en BPM	Nutricionista	2 horas
	PS	Generalidades del PS: Introducción, alcance, responsables, modelo de plan de saneamiento básico para la SDIS		1 hora
Mayo	BPM	Procesos en el Servicio de Alimentación: Preparación, Servido y Distribución	Nutricionista	2 horas
	PS	Programa Control de plagas		1 hora



Elaborado por: Andrea Carolina Cuervo García
Nutricionista Dietista



Revisado por: Yesenia Rubio León
Coordinadora