

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR

CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

GUIA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

**FUSAGASUGÁ - CHINAUTA
2025**

HOGAR NAZARETH CHINAUTA

GUIA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

OBJETIVO GENERAL:

Ejecutar un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dirigido al personal manipulador de alimentos que labora en el Hogar Nazareth Chinauta con el propósito de garantizar procesos adecuados que generen la inocuidad de los alimentos durante la solicitud de pedidos, recepción, pre alistamiento, preparación, servido y distribución de alimentos inocuos para el consumo humano generados durante la operación del servicio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Fomentar la manipulación segura, desde la recepción hasta la distribución de los alimentos en el Hogar Nazareth Chinauta.
- Identificar y controlar los riesgos para prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales y fomentar el autocuidado.
- Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población usuaria del Hogar Nazareth Chinauta
- Cumplir la normatividad establecida sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.

INTRODUCCIÓN

En Colombia, el Decreto 3075 de 1997, cuyo ámbito de aplicación consiste en la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, establece que, con el fin de evitar las enfermedades transmitidas por alimentos, uno de los factores fundamentales es la capacitación al personal manipulador de alimentos. Una correcta capacitación dirigida a manipuladores de alimentos, de alguna manera certifica que los manipuladores tienen los conocimientos necesarios para asegurar que los procedimientos llevados a cabo permitirán el cumplimiento de la seguridad alimentaria.

Resolución 2674 de 2013:

Establece los requisitos sanitarios que debe cumplir toda personal natural y/o jurídica que ejerza actividades de manipulación de alimentos en cualquier etapa de la cadena productiva.

Dentro de toda industria de alimentos, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los manipuladores depende del aprendizaje previo y a fondo de todas las condiciones que llevan a que un alimento sea de calidad, es decir un alimento inocuo y seguro; para lograr este objetivo es necesario que las materias primas, los equipos, las instalaciones, el manejo de residuos, y principalmente las correctas acciones de los manipuladores cumplan con las normas de calidad establecidas en este decreto.

La ejecución de espacios de formación en higiene para manipuladores tiene como propósito ofrecer conocimientos para el cuidado de su propia salud, la reducción de los riesgos de aparición de enfermedades en la población usuaria y trabajadores, mediante la implementación de las buenas prácticas

de manipulación y los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección realizados en los programas operados por el Hogar Nazareth Chinauta.

DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higiene de Los Alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

METODOLOGÍA:

La capacitación se desarrollará con metodologías participativas y de construcción de conocimientos, mediante sesiones presenciales, teórico-prácticas. El material de instrucción básico, lo constituye el material didáctico elaborado de manera sencilla basado en la normativa y en la temática recomendada. Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, lectura dirigida, demostración, talleres prácticos, entre otros.

Para cada espacio de formación se debe desarrollar la ficha metodológica en la cual se especifiquen el tema, los subtemas a desarrollar, la duración y la metodología de acuerdo con los recursos empleados para su desarrollo.

EVALUACIÓN:

Para la evaluación de los participantes se utilizarán diferentes métodos que dos tipos de evaluación diagnóstica y formativa.

- Se debe aplicar un pre-test, que contenga el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de conocimiento del participante, éste debe ser escrito.
- El post-test es una prueba que comprende el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de aprendizaje.

DURACIÓN:

Sesión mensual de 1 hora.

PROFESIONALES:

- Deisy Fonseca- Angelica Medina.

CRONOGRAMA

TEMA	MES
Buenas prácticas de manufactura BPM (Procesos en el servicio de alimentos)	Enero 2025
Control y medición de desperdicios de alimentos.	Febrero 2025
Estandarización de porciones.	Marzo 2025
Contaminación de los alimentos.	Abril 2025
Procesos de compra, transporte y recepción de alimentos.	Mayo 2025
Almacenamiento y rotación de alimentos.	Junio 2025
Control y manejo de temperaturas.	Julio 2025
Toma de Muestras testigo de alimentos.	Agosto 2025
ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos).	Septiembre 2025
Minuta Patrón y ciclo de menús.	Octubre 2025
Procesos de pre alistamiento, preparación, servido y distribución	Noviembre 2025
Generalidades Plan de Saneamiento Básico.	Diciembre 2025
Procesos ejecutados en el servicio de alimentos.	Enero 2026
Personal manipulador de alimentos.	Febrero 2026
Estandarización de porciones.	Marzo 2026
Procesos de compra, transporte y recepción de alimentos.	Abril 2026
Almacenamiento y rotación de alimentos.	Mayo 2026
Limpieza y desinfección.	Junio 2026

PLAN DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS.

TEMA	OBJETIVOS	CONTENIDO	FECHA	INTENSIDAD
Buenas prácticas de manufactura BPM (Procesos en el servicio de alimentos)	Socializar con el personal manipulador de alimentos, principios básicos que garantizan la entrega de alimentos inocuos durante la operación del servicio.	<ul style="list-style-type: none">• Dar a conocer el concepto de las BPM en la unidad operativa.• Identificar cuáles son los procesos y que se debe hacer en cada uno de ellos.• Compra de alimentos.• Transporte.• Recibo.• Almacenamiento.• Preparación.• Servido y distribución de alimentos preparados.	Enero 2025	1 hora
Control y medición de desperdicios de alimentos.	Socializar con el personal manipulador de alimentos las acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos generados en el servicio de alimentos, durante los procesos de preparación y suministro de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Residuos orgánicos aprovechables.• Residuos orgánicos no aprovechables.• Descomide.• Desperdicios evitables.• Desperdicios no evitables.• Acciones para minimizar los desperdicios evitables de alimentos.• Proceso de cuantificación de desperdicios generados en el área de alimentos.• Diligenciamiento• for_pss 803	Febrero 2025	1 hora

Estandarización de porciones.	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos la importancia de hacer un proceso adecuado de estandarización para cumplir con los gramajes de servido establecidos para cada grupo de alimentos, según lo contemplado en la minuta patrón	<ul style="list-style-type: none"> Definición de estandarización. Proceso de estandarización de porciones a través del uso de implementos de cocina. Revisión de gramajes de servido de alimentos establecidos en la minuta. 	Marzo 2025	1 hora
Contaminación de los alimentos.	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos de los riesgos de contaminación presentes y sus causas.	<ul style="list-style-type: none"> Definición. Tipos de contaminación. Causas de la contaminación. Contaminación Cruzada. 	Abril 2025	1 hora
Procesos de compra, transporte y recepción de alimentos.	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos de la importancia de adquirir materias primas en buen estado, cumpliendo con la reglamentación exigida.(Resolución 2674 de 2013, resolución 5109 de 2005).	<ul style="list-style-type: none"> Identificación y selección de Proveedores. Definición Plan de compras. Proyección del plan de compras. FOR-PSS 226, FOR-PSS-175. Criterios de calidad en la selección de los alimentos. Requisitos de los vehículos transportadores de alimentos. Criterios de aceptación y rechazo de los alimentos. Procedimiento para la recepción de materias primas. 	Mayo 2025	1 hora

Almacenamiento y rotación de alimentos.	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos en la importancia de realizar un adecuado proceso de almacenamiento y rotación de materias primas para garantizar su adecuada conservación.	<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones generales de la bodega de alimentos. • Rotulado y etiquetado de materias primas. • Almacenamiento en congelación. • Almacenamiento en refrigeración. • Almacenamiento en seco. • Método PEPS 	Junio 2025	1 hora
Control y manejo de temperaturas.	Capacitar al personal manipulador de alimentos en la toma de temperaturas diarias tanto de los equipos de frio como de las temperaturas de los alimentos preparados para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos almacenados y preparados.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturas de Refrigeración. • Temperaturas de congelación. • Temperaturas de alimentos preparados. • Calibración y manejo de termómetros. 	Julio 2025	1 hora
Toma de Muestras testigo de alimentos.	Sensibilizar al personal operativo en la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, mediante la toma de muestras de todos los alimentos preparados en el servicio de alimentos o de aquellos que son de alto riesgo, de manera diaria antes de realizar el servicio y distribución.	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de muestra testigo. • Procedimiento llevado a cabo de las muestras testigo. • Tamaño de la muestra. • Rotulación de las muestras testigo. • Almacenamiento y conservación y eliminación de las muestras testigo. 	Agosto 2025	1 hora

ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos).	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos de la importancia de garantizar procesos y procedimientos adecuados durante la operación del servicio, para asegurar la elaboración de alimentos inocuos aptos para el consumo humano reduciendo así el riesgo de ETAS en la unidad operativa.	<ul style="list-style-type: none"> Definición de ETAS. Causas de ETAS. Alimentos involucrados más frecuentemente. Que es una infección alimentaria. Qué es una intoxicación alimentaria. Síntomas. Microorganismos causantes de las ETAS. 	Septiembre 2025	1 hora
Minuta Patrón y ciclo de menús	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos de la importancia de cumplir la minuta patrón y la programación del ciclo de menús con la finalidad de asegurar diariamente los requerimientos de energía y nutrientes planeados para el grupo poblacional.	<ul style="list-style-type: none"> Definición de minuta patrón. Objetivos de la minuta patrón. Elementos que se incorporan en la minuta. Ciclo de menús y sus consideraciones. 	Octubre 2025.	1 hora.
Procesos de Pre alistamiento, preparación servido y distribución de alimentos.	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Pre alistamiento de materias primas. (Calculo de cantidades requeridas para la preparación). Proceso de descongelación. Limpieza y desinfección de alimentos. Pelado, corte y picado. Cocción de alimentos (tiempo y temperaturas requeridas). Preparación de alimentos sin proceso térmico. 	Noviembre 2025.	1 hora.

Generalidades sobre el Plan de Saneamiento Básico	Socializar con el personal manipulador de alimentos los programas que hacen parte del plan de saneamiento básico, generalidades y características de cada uno.	<ul style="list-style-type: none"> Definición del plan de saneamiento Básico. Programas que integran el plan de saneamiento básico. Programa de Limpieza y desinfección. Programa de Control de plagas. Programa de Manejo de residuos sólidos, líquidos y peligrosos. Programa de abastecimiento de agua potable. 	Diciembre 2025.	1Hora
Buenas prácticas de manufactura BPM	Socializar las diferentes etapas de las BPM, con el objetivo de garantizar una buena implementación del proceso en el servicio de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Dar a conocer el concepto de las BPM en la unidad operativa. Identificar cuáles son los procesos y que se debe hacer en cada uno de ellos. Compra de alimentos. Transporte. Recibo. Almacenamiento. Preparación. Servido y distribución de alimentos preparados. 	Enero 2026.	1Hora
Personal manipulador de alimentos.	<p>-Definir el alcance y el impacto del manipulador de alimentos en su labor diaria.</p> <p>-Socializar cómo se puede afectar la labor del manipulador por hábitos y condiciones de salud propia y</p>	<ul style="list-style-type: none"> El manipulador de alimentos. Estado de salud. Higiene personal. Dotación. Educación y capacitación. Inadecuados hábitos. Condiciones que limitan e impiden al manipulador de alimentos realizar su labor. 	Febrero 2026.	1Hora

Estandarización de porciones.	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos la importancia de hacer un proceso adecuado de estandarización para cumplir con los gramajes de servido establecidos para cada grupo de alimentos, según lo contemplado en la minuta patrón.	<ul style="list-style-type: none"> Definición de estandarización. Proceso de estandarización de porciones a través del uso de implementos de cocina. Revisión de gramajes de servido de alimentos establecidos en la minuta.	Marzo 2026	
Procesos de compra, transporte y recepción de alimentos.	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos de la importancia de adquirir materias primas en buen estado, cumpliendo con la reglamentación exigida. (Resolución 2674 de 2013, resolución 5109 de 2005).	<ul style="list-style-type: none"> Identificación y selección de Proveedores. Definición Plan de compras. Proyección del plan de compras. FOR-PSS 226, FOR-PSS-175. Criterios de calidad en la selección de los alimentos. Requisitos de los vehículos transportadores de alimentos. Criterios de aceptación y rechazo de los alimentos. Procedimiento para la recepción de materias primas.	Abril 2026	

Almacenamiento y rotación de alimentos.	Sensibilizar al personal manipulador de alimentos en la importancia de realizar un adecuado proceso de almacenamiento y rotación de materias primas para garantizar su adecuada conservación.	<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones generales de la bodega de alimentos. • Rotulado y etiquetado de materias primas. • Almacenamiento en congelación. • Almacenamiento en refrigeración. • Almacenamiento en seco. • Método PEPS 	Mayo 2026.	1 hora.
Limpieza y desinfección.	-Exponer las diferencias conceptuales entre limpieza y desinfección y su aplicación en el que hacer de los manipuladores de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de los términos de limpieza y desinfección. • Productos químicos utilizados para la limpieza y Desinfección. • Tabla de dosificación del hipoclorito de sodio. • Código de colores implementos de aseo. • Procedimientos de limpieza y desinfección. 	Junio 2026	1 Hora

Elaborado por:

Deisy Milena Fonseca

Nutricionista Dietista



Aprueba:

Rubiela Giraldo

Coordinadora

