ANEXO 1

CUADRO ESQUEMA DE GUÍA CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES AÑO 2022

FUMDIR

TEMA	OBJETIVO	POBLACION A CAPACITAR	RESPONSABLE CAPACITACION	CONTENIDO	FECHA	RECURSOS	EVALUACION
Buenas prácticas de manufactura Minuta patrón, porcinamente de alimentos, servido y distribución.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos de servido y distribución, así como garantizar el peso de las porciones servidas según el aporte calórico diario de la población.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la minuta patrón el ciclo de menús y el análisis químico de las preparaciones, entregado por el profesional de nutrición.	27-01-2022 1 Hora	Minuta patrón y ciclos de menús.	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución y entrega de los alimentos a la población.
Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997. Programas del Plan de Saneamiento Básico y condiciones Sanitarias de las áreas.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en el PSB en el programa mencionado en los temas de manejo de basuras, tipos de residuos, clasificación de residuos, materiales orgánicos e inorgánicos y uso y separación de bolsas según colores estipulados.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el programa de recolección de residuos sólidos establecido por el Plan de Saneamiento Básico. Y en la guía elaborada para tal fin.	17-02-2022 1 Hora	Plan de Saneamiento Básico	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias de recolección de residuos
Contaminación, Tipos de Contaminación y ETAS	Impartir al manipulador y servicios generales frente a la contaminación, microorganismos Y ETAS resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema de los procesos.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	17-03-2022 1 Hora	Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

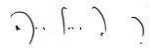
PSB Manejo Integrado de Plagas Control y Abastecimiento de Agua Potable	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en el PSB en el programa mencionado en los temas de mantener áreas libres de plagas, insectos, roedores y vectores evitando proliferaciones e infestaciones. Manejo y control del agua cumpliendo las exigencias normativas.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el programa de Manejo Integrado de Plagas; Control y Abastecimiento de Agua Potable establecido por el Plan de Saneamiento Básico. Y en la guía elaborada para tal fin.	14/04/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. Plan de Saneamiento Básico	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Buenas Prácticas Almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en las BPM en el Almacenamiento de los alimentos y las prácticas de lavado y desinfección de éstos, cumpliendo las exigencias normativas.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en guía elaborada para tal fin.	19/05/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	
Condiciones del establecimiento o donde se preparan alimentos Manejo Higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos	Brindar Capacitación al personal manipulador frente a las condiciones generales donde se elaboran los alimentos teniendo en cuenta el manejo Higiénico de los alimentos y sus diferentes variables durante el procesamiento de éstos.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin y en la presentación	16/06/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias

Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población Condiciones del personal que manipula alimentos	Impartir formación al personal manipulador frente a los y condiciones generales del manejo higiénico de los alimentos y las condiciones del personal manipulador de alimentos dentro de un establecimiento.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin y en la presentación.	14/07/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	Fortalecer en el personal manipulador, Servicios generales las Normas sanitarias que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad).	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	18/08/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. PSB y Programa de Aseguramiento de la Calidad	Seguimiento durante la ejecución de las diferentes actividades.
El mundo Alimentario	Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin.	15/09/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

Limpieza y desinfección. Manejo de residuos sólidos y líquidos. Manejo de reciclaje	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos basuras, tipos de residuos, clasificación de residuos, materiales orgánicos e inorgánicos a desarrollar con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la población.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el plan de saneamiento básico.	13/10/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Inocuidad alimentaria Temperatura y cadena de frio en los alimentos.	Fortalecer en el personal manipulador, Servicios generales las Normas sanitarias que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM en canto a su proceso de almacenamiento y cadena de frio.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	17/11/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. PSB y Programa de Aseguramiento de la Calidad	Seguimiento durante la ejecución de las diferentes actividades.
Composición, química, física y biológica de los alimentos, como asegurar su visa útil.	Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin.	15/12/2022 1 Hora	Presentación en Power Point. Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

OBSERVACIÓN: *Por la contingencia presentada el plan de capacitación está sujeto a cambios en la metodología de presentación y posibles cambios en los días programados.*

FUMDIR

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 23/11/2022	*ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA*	*NUTRICIONISTA*	
Aprobó 23/11/2022	*WILLIAM BENÍTEZ*	*COORDINADOR*	