# ANEXO 1

# CUADRO ESQUEMA DE GUÍA CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES AÑO 2023

FUMDIR

| TEMA | OBJETIVO | POBLACION A CAPACITAR | RESPONSABLE CAPACITACION | CONTENIDO | FECHA | RECURSOS | EVALUACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Buenas prácticas de manufactura<br><br>Minuta patrón, porciones 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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>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. | 27-01-2024<br>1 hora | Minuta patrón y ciclos de menús. | Aplicación de Pre- Test y Post Test<br><br>Seguimiento durante la ejecución y entrega de los alimentos a la población. |
| Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997.<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en el programa de recolección de residuos sólidos establecido por el Plan de Saneamiento Básico.<br>Y en la guía elaborada para tal fin. | 17-02-2024<br>1 hora | Plan de Saneamiento Básico | Aplicación de Pre- Test y Post Test<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución. | 17-03-2024<br>1 hora | Actividad teórico - Practica | Aplicación de Pre- Test y Post Test |

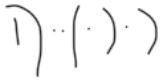
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PSB<br><br>Manejo Integrado de Plagas<br><br>Control y Abastecimiento de Agua Potable | Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en el PSB en el programa mencionado en los temas de mantener áreas libres de plagas, insectos, roedores y vectores evitando proliferaciones e infestaciones.<br>Manejo y control del agua cumpliendo las exigencias normativas. | Personal Manipulador<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>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.<br>Y en la guía elaborada para tal fin. | 14/04/2024<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>Plan de Saneamiento Básico | Aplicación de Pre- Test y Post Test<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en guía elaborada para tal fin. | 19/05/2023<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin y en la presentación | 16/06/2023<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>Guía | Aplicación de Pre- Test y Post Test<br><br>Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin y en la presentación. | 14/07/2023<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>Guía | Aplicación de Pre- Test y Post Test<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución. | 18/08/2023<br>1 hora<br>26/03/2024<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin. | 15/09/2023<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>Actividad teórico - Practica | Aplicación de Pre- Test y Post Test |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Limpieza y desinfección.<br><br>Manejo de residuos sólidos y líquidos.<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en el plan de saneamiento básico. | 13/10/2023<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>Guía | Aplicación de Pre- Test y Post Test<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución. | 17/11/2023<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>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<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos<br><br>Ingeniero de Alimentos | Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin. | 15/12/2023<br>1 hora | Presentación en Power Point.<br><br>Actividad teórico - Practica | Aplicación de Pre- Test y Post Test |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacitación en porciones servidas | Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario. | Personal Manipulador<br><br>Personal de servicios generales | Tecnólogos de Alimentos | Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin. | 26/01/2024 | Presentación en Power Point.<br><br>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 cambiosen los días programados.*

| ***FECHA*** | ***NOMBRE*** | ***CARGO/ROL*** | ***FIRMA*** |
|---|---|---|---|
| *Elaboró 19/04/2024* | *ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA* | *NUTRICIONISTA* |  |
| *Aprobó 19/04/2024* | *JUAN CARLOS RODRIGUEZ B* | *COORDINADOR* |  |

FUMDIR