PLAN DE CAPACITACION

MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN BPM

Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida

OBJETIVO /META	ACCIONES	MES	PROPUESTA FECHA	METODOLOGÍA	VERIFICABLE	POBLACIÓN DIRIGIDA	INTENSIDAD	RESPONSABLE
Socialización del Plan de saneamiento (PSB)	Programa Limpieza y desinfección: uso de productos químicos según programa de limpieza y desinfección.	FEBRERO	27/02/2026	Socialización/ Taller/ evaluación	Acta con registro fotográfico y listados de asistencia	Talento humano servicios generales y servicios de alimentos	2h	Nutricionista
Implementar el plan de educación sanitaria y presentar la documentación referente al plan de capacitación anual para el talento humano manipulador de alimentos.	Buenas prácticas de dosificación de los productos de limpieza y desinfección.	MARZO	27/03/2026	Socialización/ Taller/ evaluación	Acta con registro fotográfico y listados de asistencia	Personal manipulador de alimentos	2h	Nutricionista
Implementar el plan de educación sanitaria y presentar la documentación referente al plan de capacitación anual para el talento humano manipulador de alimentos.	Características de recepción de la materia prima (criterios de devolución/ no conforme)	ABRIL	29/04/2026	Socialización/ Taller/ evaluación	Acta con registro fotográfico y listados de asistencia	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista

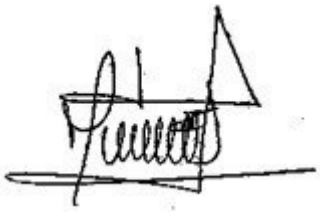
Implementar el plan de educación sanitaria y presentar la documentación referente al plan de capacitación anual para el talento humano manipulador de alimentos.	Actualización de conceptos criterios de devolución de aceptación y rechazo específicos para Fruver y panadería	MAYO	29/05/2026	Socialización/ Taller/ evaluación	Acta con registro fotográfico y listados de asistencia	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista
Implementar el plan de educación sanitaria y presentar la documentación referente al plan de capacitación anual para el talento humano manipulador de alimentos.	Importancia de la Trazabilidad en procesos de elaboración de alimentos	JUNIO	26/06/2026	Socialización/ Taller/ evaluación	Acta con registro fotográfico y listados de asistencia	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista

Implementar el plan de educación sanitaria y presentar la documentación referente al plan de capacitación anual. para el talento humano manipulador de alimentos.	Prevención de la Contaminación en Alimentos	JULIO	30/07/2026	Socialización/ Taller/ evaluación	Acta con registro fotográfico y listados de asistencia	Personal manipulador de alimentos	1H	Nutricionista

Implementar el plan de educación sanitaria y presentar la documentación referente al plan de capacitación anual para el talento humano manipulador de alimentos.	Manejo y disposición de residuos sólidos y código de colores	AGOSTO	27/08/2026	Socialización/ Taller/ evaluación	Acta con registro fotográfico y listados de asistencia	Talento humano servicios generales y servicios de alimentos	1h	Nutricionista
Implementar el plan de educación sanitaria y presentar la documentación referente al plan de capacitación anual para el talento humano manipulador de alimentos.	Manejo de Plagas	SEPTIEMBRE	30/09/2026	Socialización/ Taller/ evaluación	Acta con registro fotográfico y listados de asistencia	Talento humano servicios generales y servicios de alimentos	1h	Nutricionista



PATRICIA CASTRO MARTINEZ
Nutricionista



MARTHA DIAZ GUTIERREZ
Coordinadora