INTRODUCCIÓN

La Asociación Generadora de Bienestar Show Kids, en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, establece el presente Plan Anual de Capacitación y Educación Sanitaria con el propósito de fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos, del personal de servicios generales y del personal pedagógico que, por sus funciones durante los tiempos de alimentación, participa como manipulador indirecto de alimentos, promoviendo la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la inocuidad alimentaria y los programas del Plan de Saneamiento.

Este plan busca promover la inocuidad de los alimentos mediante procesos permanentes de capacitación orientados a la prevención de riesgos de contaminación, la aplicación de procedimientos seguros durante todas las etapas del servicio de alimentación y el fortalecimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de la planta física, equipos, utensilios y áreas de preparación, almacenamiento y servido de alimentos, contribuyendo al cumplimiento de la normatividad vigente y a la protección de la salud de los niños y niñas atendidos.

La capacitación se desarrollará mediante metodologías teórico-prácticas que favorezcan el aprendizaje significativo, el análisis de situaciones reales y la aplicación inmediata de los conocimientos adquiridos, fortaleciendo la cultura de inocuidad y el mejoramiento continuo del servicio de alimentación.

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos, del personal de servicios generales y del personal pedagógico que participa como manipulador indirecto de alimentos, mediante procesos continuos de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene y saneamiento, promoviendo la correcta implementación de los programas del Plan de Saneamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos, la conservación de las condiciones higiénico-sanitarias de la planta física y la protección de la salud de los niños y niñas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fortalecer los conocimientos del personal sobre la normatividad sanitaria vigente y los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Promover prácticas seguras que prevengan la contaminación física, química y biológica de los alimentos, así como las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Capacitar al personal manipulador de alimentos en los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, conservación, servido y distribución de alimentos.
- Fortalecer las competencias del personal de servicios generales en la limpieza y desinfección de áreas, superficies, equipos, utensilios, manejo de residuos, control integrado de plagas y mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de la planta física.
- Sensibilizar al personal pedagógico sobre su papel durante los tiempos de alimentación, fortaleciendo las prácticas de higiene, el lavado de manos, el servido seguro de los alimentos y la prevención de la contaminación cruzada.
- Reforzar el control de temperaturas seguras, los procedimientos adecuados de descongelación y el uso correcto de grameras, vasos y cucharas medidoras para la estandarización de porciones.
- Socializar los programas que conforman el Plan de Saneamiento y promover el diligenciamiento adecuado de los registros establecidos para el seguimiento y control de las condiciones higiénico-sanitarias.

ALCANCE

El presente Plan de Capacitación y Educación Sanitaria aplica al personal manipulador de alimentos, al personal de servicios generales y al personal pedagógico de la Asociación Generadora de Bienestar Show Kids, de acuerdo con las responsabilidades que cada uno desempeña dentro del servicio de alimentación y el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de la Unidad de Servicio.

Comprende las actividades relacionadas con la recepción, almacenamiento, preparación, conservación, servido y distribución de alimentos, así como los procesos

de limpieza y desinfección de áreas, superficies, equipos y utensilios, manejo de residuos, control integrado de plagas, abastecimiento de agua potable y mantenimiento de las condiciones sanitarias de la planta física.

MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Capacitación se fundamenta en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente en lo establecido para la implementación de programas permanentes de capacitación del personal involucrado en los procesos de manipulación de alimentos y saneamiento, así como en los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables a los servicios de alimentación para la atención integral a la Primera Infancia.

POBLACIÓN OBJETO

El presente plan está dirigido a:

- Personal manipulador de alimentos.
- Gestoras de alimentos.
- Auxiliares de cocina.
- Auxiliares de servicios generales.
- Personal pedagógico (maestras y auxiliares pedagógicas) que participa como manipulador indirecto de alimentos durante los tiempos de alimentación.
- Coordinadores y demás colaboradores que intervengan en procesos relacionados con la inocuidad alimentaria, el saneamiento y la protección de la salud de los niños y niñas.

INTENSIDAD HORARIA

El Plan Anual de Capacitación tendrá una intensidad mínima de diez (10) horas anuales, distribuidas en tres (3) jornadas de capacitación, de acuerdo con la programación institucional y las necesidades del servicio.

METODOLOGÍA

Las jornadas de capacitación se desarrollarán mediante estrategias teórico-prácticas que incluyen exposiciones participativas, análisis de casos, demostraciones prácticas, talleres, resolución de situaciones reales y evaluación de conocimientos.

Las actividades estarán orientadas a fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos en los procesos propios del servicio de alimentación, del personal de servicios generales en la correcta ejecución de los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control integrado de plagas y mantenimiento sanitario de la planta física, y del personal pedagógico en la aplicación de prácticas seguras durante los tiempos de alimentación, lavado de manos, servido de alimentos y prevención de la contaminación cruzada.

RECURSOS

Recursos Humanos

- Profesional en Nutrición y Dietética.
- Personal manipulador de alimentos.
- Personal de servicios generales.
- Personal pedagógico.
- Coordinación de la Unidad de Servicio.

Recursos Físicos

- Salón para capacitación.
- Computador.
- Video Beam o televisor.
- Parlante.
- Tablero y marcadores.
- Material didáctico.
- Equipos, utensilios y elementos utilizados en los procesos de limpieza y manipulación de alimentos para el desarrollo de las actividades prácticas.

Recursos Pedagógicos

- Presentaciones en PowerPoint.
- Videos educativos.
- Talleres prácticos.
- Casos de estudio.
- Listas de chequeo.
- Guías y material institucional.
- Protocolos de limpieza y desinfección.
- Formatos del Plan de Saneamiento.

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN

El proceso de capacitación será evaluado mediante la aplicación de pretest y postest, observación del desempeño durante las actividades prácticas, participación activa de los asistentes y seguimiento a la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y de los programas del Plan de Saneamiento. Se verificará la correcta aplicación de los procedimientos de manipulación de alimentos por parte del personal manipulador, la adecuada ejecución de los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control integrado de plagas y mantenimiento sanitario de la planta física por parte del personal de servicios generales, así como la aplicación de prácticas seguras durante los tiempos de alimentación por parte del personal pedagógico.

FUENTES DE VERIFICACIÓN

- Plan Anual de Capacitación.
- Cronograma de capacitación.
- Listados de asistencia.
- Presentaciones utilizadas durante las jornadas.
- Material pedagógico.
- Pretest y postest.
- Evaluaciones de aprendizaje.
- Registros fotográficos.
- Actas de capacitación.
- Listas de chequeo.

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	CODIGO	P-PI-FT-001
		FECHA	2104/2021
	PRIMERA INFANCIA	VERSIÓN	24/12/2016
	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÓN SANITARIA	PÁGINA	Páginas

CRONOGRAMA

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA								
ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS								
Jornada	**Fecha**	**Horario**	**Lugar**	**Temáticas**	**Metodología**	**Duración**	**Responsable**	**Evidencias**
1	Julio 25/2026	**8:00 a.m. – 12:30 p.m.**	**Puente Aranda**	• Introducción al Plan de Capacitación.	Exposición participativa con apoyo audiovisual, análisis de casos y demostraciones prácticas.	**4 horas**	Nutricionista	• Lista de asistencia.
				• Objetivos del Plan.				• Registro fotográfico.
				• Normatividad sanitaria (Resolución 2674 de 2013).				• Material de apoyo.
				• Manipulador de alimentos.				• Pretest y postest.
				• Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).				
				• Conceptos básicos: alimento, alimento adulterado, alterado, contaminado y fraudulento.				
				• Concepto sanitario e inocuidad de los alimentos.				
				• Clasificación de los alimentos.				
				• Microorganismos en los alimentos.				
				• Contaminación física, química, biológica y contaminación cruzada.				
				• Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).				
				• Higiene personal del manipulador.				
				• Rol del personal pedagógico como manipulador indirecto de alimentos.				
				• Rol del personal de servicios generales en el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de la planta física.				

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD PRIMERA INFANCIA PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÓN SANITARIA	CODIGO	P-PI-FT-001
		FECHA	2104/2021
		VERSIÓN	24/12/2016
		PÁGINA	Páginas

Jornada	Fecha	Horario	Lugar	Temáticas	Metodología	Duración	Responsable	Evidencias
2	Agosto 15/2026	**8:00 a.m. – 12:30 p.m.**	**Puente Aranda**	• Compra de alimentos.	Demostración práctica de los procesos de manipulación segura y ejercicios aplicados al servicio de alimentación .	**4 horas**	Nutricionista	• Lista de asistencia.
				• Selección de proveedores.				• Registro fotográfico.
				• Recepción de alimentos.				• Listas de chequeo.
				• Criterios de aceptación y rechazo.				• Evaluación práctica.
				• Transporte de alimentos.				
				• Control y uso del termómetro.				
				• Almacenamiento: refrigeración, congelación, almacenamiento en seco y sistema PEPS.				
				• Rotulado y etiquetado.				
				• Prealistamiento.				
				• Lavado y desinfección.				
				• Pelado, corte y pesado.				
				• Prevención de contaminación cruzada.				
				• Cocción de alimentos.				
				• Temperaturas seguras.				
				• Descongelación segura.				
				• Uso de grameras, vasos y cucharas medidoras.				
				• Plato modelo.				
				• Servido y distribución de alimentos según grupo etario.				

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6	
	COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	CODIGO: P-PI-FT-001
		FECHA: 2104/2021
		VERSIÓN: 24/12/2016
	PRIMERA INFANCIA PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÓN SANITARIA	PÁGINA: Páginas

Jornada	Fecha	Horario	Lugar	Temáticas	Metodología	Duración	Responsable	Evidencias
3	Septiembre 12/2026	**8:00 a.m. – 12:30 p.m.**	**Puente Aranda**	• Introducción al Plan de Saneamiento.	Taller práctico de aplicación del Plan de Saneamiento, resolución de casos y evaluación final de conocimientos.	**2 horas**	Nutricionista	• Lista de asistencia.
				• Objetivos y alcance.				• Registro fotográfico.
				• Programa de limpieza y desinfección.				• Evaluación final.
				• Preparación y uso correcto del hipoclorito.				• Listas de chequeo.
				• Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.				• Acta de
				• Programa de control integrado de plagas.				
				• Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.				
				• Programa de abastecimiento de agua potable.				
				• Registros y formatos del Plan de Saneamiento.				
				• Seguimiento y verificación.				
				• Evaluación final y compromisos.				