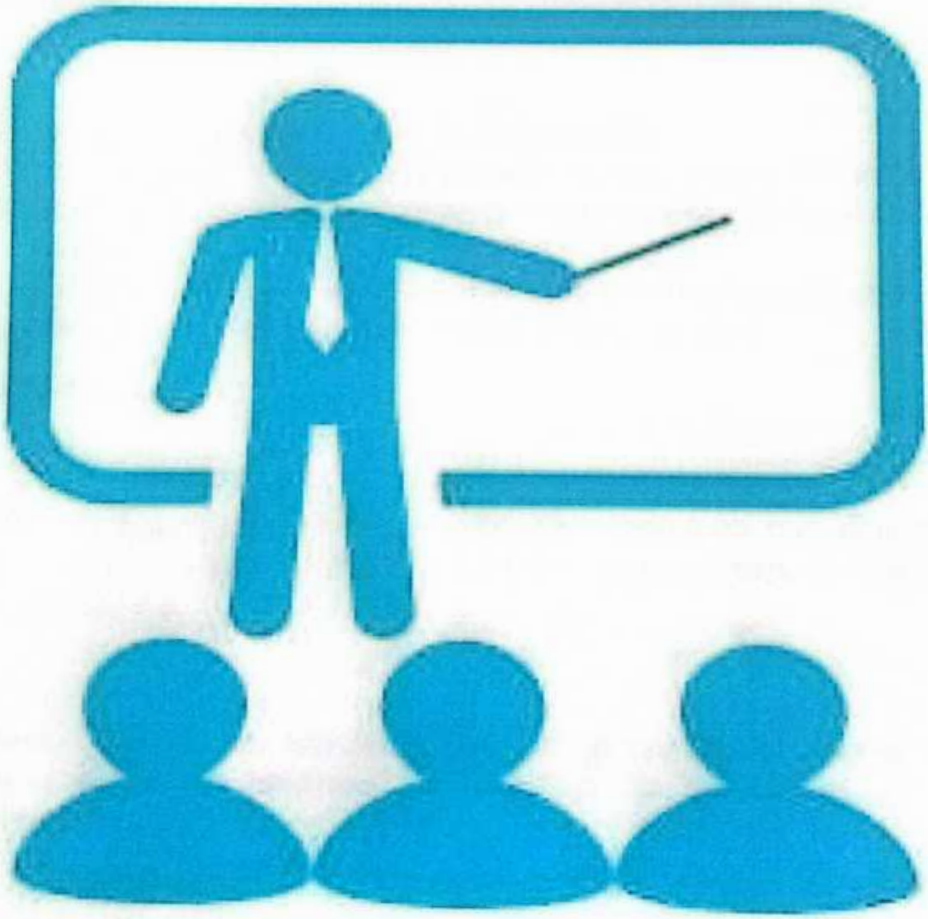
ANEXO 11: CARTILLA DE CAPACITACIÓN

INEAS

INGENIEROS ESPECIALIZADOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2026



EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

OBJETIVOS

GENERAL:

Fomentar el cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias por parte de los manipuladores de alimentos, dentro del restaurante, de tal manera que se evite la contaminación y se obtenga un producto de excelente calidad.

ESPECÍFICOS:

- Elaborar un cronograma anual de capacitación.
- Tratar temas actualizados sobre temas de inocuidad de alimentos.
- Desarrollar cambios de actitud de los manipuladores frente al manejo del producto.
- Dar al manipular las herramientas necesarias para que se evite problemas de deterioro y contaminación de alimentos.

DEFINICIONES

Alimentos: Todo producto natural, artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Inocuidad: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que estén destinados.

Manipulador de alimentos: Es la persona que participa directa o indirectamente en la elaboración, comercialización y consumo de alimentos.

Powered by CamScanner

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS): Se refiere a toda enfermedad causada por la ingesta de alimentos contaminados, que provoca efectos nocivos para la salud.

Powered by CamScanner

PROGRAMA CAPACITACIÓN:

Introducción:

Según la resolución 2674 de 2013, las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Para dar cumplimiento, damos a continuación la temática a tratar y el cronograma de capacitación que se llevará a cabo durante este año.

Este manual tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial, a los profesionales de este oficio, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Se espera sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas de manejo higiénico de alimentos.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

Se inicia con la planeación de las capacitaciones, fechas y horarios, con sus respectivos temas a desarrollar, las evaluaciones y además de un cronograma donde se organiza toda la información.

La capacitación comienza con un diagnóstico del establecimiento y de los asistentes, para conocer cuáles son sus conocimientos previos a la capacitación, mientras se va llenando la lista de asistencia.

Durante la capacitación se hace énfasis no solo en los conceptos de manipulación de alimentos y en la aplicación de la norma (BPM), también una de las principales misiones de INEAS es concientizar a los trabajadores de la importancia de su labor, utilizando los principios, los valores, la moral y la ética para que las condiciones del establecimiento mejoren, igual que la calidad de sus productos.

Después de desarrollar los temas planteados a lo largo de la capacitación, se realiza una evaluación que recoja lo más importante de la charla, donde se evalúa distintos temas, pero que se pueden resolver en conjunto con los demás asistentes y el capacitador, para así resolver dudas y dejar claras las respuestas.

Por último, se establecen las conclusiones de la capacitación, dejando unos compromisos por cumplir, y resolviendo cada una de las dudas que presenten los asistentes.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

ANEXOS

ANEXO	TÍTULO
1	EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1
2	RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1
3	EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2
4	RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2
5	CERTIFICACIONES DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
6	CONCENTRACIÓN DE HIPOCLORITO
7	PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS
8	PROTOCOLO DE LAVADO DE ENSALADA FRÍA
9	MATRÍCULA PROFESIONAL DEL INGENIERO
10	CERTIFICADO DE INOCUIDAD DEL INGENIERO
11	CARTILLA DE CAPACITACIÓN

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2026

JARDIN: MANANTIAL

SESIÓN	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
TEMAS	1. Alimentos 2. Contaminación 3. ETAs 4. Normas del manipulador de alimentos	1. Resolución 2674 de 2013 2. Buenas prácticas de manufactura 3. Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal 4. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación. 5. Recepción de materia prima 6. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas	1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas 2. Manejo de aguas residuales. 3. Manejo de residuos sólidos y líquidos. 4. Inocuidad de alimentos, control sanitarios, estudio de puntos críticos haccp **CUARTA** 5. Programa de control preventivo semanal de vectores (plagas) 6. Concientización de la aplicación de todas las normas de la ley sanitaria. 7. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones. 8. Leyes y decretos
OBJETIVO	Introducir los conceptos esenciales en alimentos, enfocándose en la prevención y actitud profesional.	Explorar la resolución 2674, centrándose en las buenas prácticas, calidad, y medidas preventivas para la inocuidad.	Profundizar en procedimientos y protocolos de higiene, manejo de residuos, control de plagas, y cumplimiento normativo.
TIEMPO ESTIMADO	3 horas PM	3 horas PM	3 horas PM
FECHA	04/07/2026	06/08/2026	03/09/2026

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo
- Número de identificación

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que____. Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

ANEXO 3: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo
- Número de identificación

Pregunta 1: ¿Cuál es la temperatura adecuada para la refrigeración de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. -18°C a -28°C
F. 0°C a 4°C
G. 65°C a 95 °C
H. Ninguna de las anteriores

Pregunta 2: ¿Cuál es la temperatura adecuada para la congelación de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. -18°C a -28°C
F. 0°C a 4°C
G. 65°C a 95 °C
H. Ninguna de las anteriores

Pregunta 3: ¿Cuál es la temperatura adecuada para la cocción de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Eliminar el mugre y la suciedad visible
F. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
G. Pasar un trapo húmedo por las superficies
H. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

Pregunta 4: Una enfermedad transmitida por alimentos es causada por____. Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Comer muchos alimentos
F. Comer muy rápido
G. Comer alimentos baratos
H. Comer alimentos alterados o en mal estado

Pregunta 5: ¿De qué trata principalmente la Resolución 2674 de 2013? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Sistema de Seguridad y salud en el trabajo
F. Código sanitario nacional
G. Sistema de gestión ambiental
H. Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura

Pregunta 6: La temperatura que elimina los microorganismos patógenos es mayor a __°C. Escribe la respuesta

Pregunta 7: ¿Cuáles son los alimentos que tienen mayor riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

I. Cárnicos
J. Harinas
K. Aceites
L. Granos

Pregunta 8: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 8.1: La refrigeración de los alimentos impide la reproducción de microorganismos patógenos

Pregunta 8.2: Las planillas de refrigeración y congelación son uno de los mecanismos que garantizan la inocuidad de los alimentos

Pregunta 8.3: Cualquier alimento que se caliente a más de 65°C es apto para el consumo humano

Powered by CamScanner

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2026

INEAS

DATOS GENERALES DEL INGENIERO

NATURAL: X **JUÍIDICA:** ___

EMPRESA QUE PROVEE LA CAPACITACIÓN: INEAS

NIT: 52.432.451-1

DIRECCIÓN OFICINA: CARRERA 26 D BIS NO 32ª-16 SUR - CARRERA 11A # 191-28

TELÉFONO: 3118488942 - 3012729669

NOMBRE DEL INGENIERO DE ALIMENTOS: EVER MAURICIO SILVA HERRERA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 091062-0569489 CND

DATOS GENERALES DE LA CAPACITACIÓN CONTINUADA DE 10 HORAS

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: INEAS

DIRECCIÓN DEL LUGAR DONDE SE CAPACITA : JARDIN MANANTIAL

BARRIO: MURILLO TORO **LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE

FECHA DE LA PRIMERA CAPACITACIÓN: 04/07/2026 **HORA:** 8:00 AM - 11:00 AM

FECHA DE LA SEGUNDA CAPACITACIÓN: **HORA:**

FECHA DE LA TERCERA CAPACITACIÓN: - **HORA:** -

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner