PLAN DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 6771/2026

Introducción

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el conjunto de principios, procedimientos y actividades orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos durante todas las etapas de recepción, almacenamiento, preparación, distribución y consumo. Su adecuada implementación permite prevenir riesgos de contaminación física, química y biológica, protegiendo la salud de los consumidores y fortaleciendo la calidad de los servicios de alimentación.

En el Hogar San José Saramita, institución dedicada al cuidado integral de personas mayores, la aplicación de las BPM adquiere una importancia especial debido a la vulnerabilidad de la población atendida. Por esta razón, se establece el presente Plan de Capacitación como una estrategia de formación continua dirigida al personal manipulador de alimentos, con el propósito de fortalecer conocimientos, habilidades y actitudes que contribuyan al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y a la prestación de un servicio seguro y de calidad.

Justificación

La capacitación permanente de los manipuladores de alimentos es una herramienta fundamental para promover una cultura de inocuidad alimentaria, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), reducir riesgos sanitarios y garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la legislación colombiana. Asimismo, permite fortalecer las competencias del personal y mejorar los procesos relacionados con la producción y suministro de alimentos dentro de la institución.

Población Objetivo

Personal manipulador de alimentos (auxiliares de cocina), técnico de alimentos que intervienen directa en las actividades relacionadas con la preparación y suministro de alimentos en el Hogar San José Saramita.

Metodología

Las capacitaciones se desarrollarán mediante una metodología participativa y práctica, utilizando estrategias como:

- Charlas educativas.
- Talleres demostrativos.
- Estudios de caso.
- Actividades lúdicas y dinámicas grupales.
- Evaluaciones diagnósticas y de refuerzo.
- Retroalimentación permanente en el puesto de trabajo.

A su vez, al inicio y al final de cada capacitación se realizará una actividad de evaluación de conocimientos, con el propósito de identificar los conocimientos previos de los participantes y verificar los aprendizajes adquiridos durante la capacitación.

Intensidad Horaria

Cada capacitación tendrá una duración aproximada de 30 a 60 minutos, de acuerdo con la complejidad del tema y las necesidades del servicio.

CRONOGRAMA

TEMA DE CAPACITACIÓN	FECHA	RESPONSABLE	OBJETIVO ESPECIFICO
Manejo adecuado de residuos	Septiembre 2026	Nutricionista	Fortalecer los conocimientos de los manipuladores sobre la correcta separación, disposición y evacuación de residuos, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y mantener condiciones higiénicas adecuadas.
Prevención y control de plagas	Octubre 2026	Nutricionista	Identificar las evidencias y factores que favorecen la presencia de plagas y aplicar medidas preventivas para evitar su aparición y contaminación de los alimentos.
Recepción de materias primas	Noviembre 2026	Nutricionista	Fortalecer las habilidades para realizar una adecuada recepción de materias primas, verificando empaques, fechas de vencimiento, temperatura,

			características organolépticas y condiciones del proveedor.
Almacenamiento y PEPS	Diciembre 2026	Nutricionista	Promover prácticas adecuadas de almacenamiento y rotación de alimentos mediante el sistema PEPS, evitando vencimientos, deterioro y contaminación de los productos.
Contaminación cruzada	Enero 2027	Nutricionista	Reconocer los diferentes tipos de contaminación y aplicar medidas preventivas durante la manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
Limpieza y desinfección	Febrero 2027	Nutricionista	Fortalecer los conocimientos sobre la diferencia entre limpieza y desinfección, así como la correcta aplicación de procedimientos, concentraciones y frecuencias en equipos, superficies y utensilios.
Control de temperaturas	Marzo 2027	Nutricionista	Promover el control adecuado de las temperaturas durante la recepción, almacenamiento, cocción y conservación de los alimentos, mediante el uso correcto del termómetro y los registros correspondientes.
Higiene personal del manipulador	Abril 2027	Nutricionista	Fortalecer hábitos de higiene personal que permitan prevenir la contaminación de los alimentos, incluyendo el adecuado manejo de uñas, cabello, uniforme, accesorios, heridas y enfermedades.
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Mayo 2027	Nutricionista	Reforzar los principios básicos de las BPM y promover conductas adecuadas durante la manipulación de alimentos, reconociendo la responsabilidad individual en la inocuidad alimentaria.
Agua potable y seguridad del agua	Junio 2027	Nutricionista	Reconocer la importancia del uso de agua segura y potable en la preparación, lavado, limpieza y desinfección, así como su adecuado almacenamiento y manejo.

Seguridad en la manipulación de alimentos	Julio 2027	Nutricionista	Prevenir accidentes laborales durante la manipulación de alimentos mediante el uso seguro de cuchillos, equipos y utensilios, manteniendo el orden y aseo del área de trabajo.
Lavado y desinfección de manos	Agosto 2027	Nutricionista	Fortalecer la correcta técnica de lavado y desinfección de manos, identificando los momentos indispensables para realizarla y los errores frecuentes que pueden afectar la inocuidad de los alimentos.
Responsabilidad del manipulador e inocuidad alimentaria	Septiembre 2027	Nutricionista	Sensibilizar a los manipuladores sobre su responsabilidad individual en la inocuidad alimentaria y las consecuencias que pueden generar las malas prácticas de manipulación.
Manejo seguro de productos químicos	Octubre 2027	Nutricionista	Prevenir la contaminación química de los alimentos mediante el uso, almacenamiento, rotulado y manejo seguro de detergentes y desinfectantes.
Estandarización de preparaciones y porciones	Noviembre 2027	Nutricionista	Fortalecer el cumplimiento de recetas y porciones estandarizadas mediante el uso adecuado de utensilios de medición, favoreciendo el control de rendimientos, costos y disminución de desperdicios.

ELABORADO POR:



VANESSA LORENA GUZMÁN L
NUTRICIONISTA DIETISTA

APROBADO POR:



DIANA MARCELA CAVAJAL PINTO
COORDINADORA