COMUNIDAD DE CUIDADO – LAS GOLONDRINAS

Fecha: 30/06/2026

PLAN DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Objetivo general

Fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos mediante un proceso de capacitación teórico-práctico, orientado a la prevención de riesgos de contaminación y al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas durante las diferentes etapas del servicio de alimentación.

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE (10 HORAS)

Mes	Tema	Duración
1	Introducción a la inocuidad alimentaria y normatividad sanitaria	1 hora
2	Registro y diligenciamiento de listas de chequeo	1 hora
3	Higiene personal y hábitos higiénicos del manipulador	1 hora
4	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios	1 hora
5	Buenas Prácticas de Manufactura y prevención de contaminación cruzada	1 hora
6	Recepción, almacenamiento y conservación de alimentos (PEPS)	1 hora
7	Preparación, cocción, enfriamiento y control de temperaturas	1 hora
8	Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA	1 hora
9	Manejo de residuos y control integrado de plagas	1 hora
10	Manipulación segura, servido y distribución de alimentos	1 hora

Álvaro Ferney Castro
Coordinador

José Luis Acero
Nutricionista

Julio C Bohórquez C
Nutricionista