COMUNIDAD DE CUIDADO – LAS GOLONDRINAS

Fecha: 30/06/2026

PLAN DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Justificación

La manipulación adecuada de los alimentos constituye un elemento fundamental para garantizar la inocuidad y prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Las personas que participan en las diferentes etapas de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y limpieza pueden convertirse en un factor de riesgo si no aplican correctamente las prácticas higiénicas.

La Resolución 2674 de 2013 establece que todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben contar con formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas de manipulación. Asimismo, exige a las empresas disponer de un plan de capacitación continuo y permanente de mínimo 10 horas anuales.

Por lo anterior, se establece el presente plan con el propósito de fortalecer los conocimientos, habilidades y comportamientos del personal manipulador y favorecer la aplicación efectiva de las BPM en cada etapa del proceso.

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.

Objetivos específicos

- Reconocer los principales peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los alimentos.
- Fortalecer los conocimientos sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
- Reforzar las prácticas adecuadas de higiene personal.
- Aplicar correctamente el lavado y desinfección de manos.
- Identificar las condiciones adecuadas para la recepción y almacenamiento de alimentos.
- Prevenir la contaminación cruzada durante la preparación.

- Fortalecer el control de temperaturas de los alimentos.
- Aplicar correctamente los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Mejorar las prácticas de manejo de residuos.
- Fortalecer el diligenciamiento de registros y controles asociados al servicio de alimentación.
- Promover una cultura de responsabilidad frente a la inocuidad alimentaria.

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE (10 HORAS)

Módulo	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

Módulo 1. Inocuidad alimentaria y normatividad sanitaria – 1 hora
Contenidos:

- Concepto de alimento inocuo.
- Importancia de la inocuidad alimentaria.
- Responsabilidad del manipulador.
- Conceptos básicos de BPM.
- Principales requisitos sanitarios aplicables al establecimiento.
- Resolución 2674 de 2013.
- Importancia del cumplimiento de procedimientos y registros.

Actividad: lluvia de ideas sobre los principales riesgos identificados por los manipuladores en su lugar de trabajo.

Módulo 2. Registro y diligenciamiento de listas de chequeo – 1 hora
Contenidos:

- Listas de chequeo - Formatos
- Importancia del diligenciamiento oportuno.
- Responsabilidad del manipulador.
- Evidencia o soporte de la implementación de las BPM.

Actividad: Diligenciamiento de los diferentes tipos de formatos que exige el servicio de alimentos.

Módulo 3. Higiene personal del manipulador – 1 hora
Contenidos:

- Baño corporal y presentación personal.
- Uso correcto del uniforme.
- Cabello recogido y protegido.
- Uso adecuado de tapabocas cuando corresponda.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Prohibición de joyas y accesorios durante la manipulación.
- Lavado y desinfección de manos.
- Momentos críticos para el lavado de manos.
- Conductas que deben evitarse durante la manipulación.
- Manejo de heridas y enfermedades del manipulador.

Actividad práctica: demostración y práctica del lavado correcto de manos.

Módulo 4. Limpieza y desinfección – 1 hora
Contenidos:

- Diferencia entre limpiar y desinfectar.
- Importancia de la limpieza.
- Productos utilizados.
- Dosificación y preparación de soluciones.
- Procedimiento correcto de limpieza y desinfección.
- Frecuencia de limpieza.
- Limpieza de equipos y utensilios.
- Limpieza de superficies.
- Almacenamiento de productos químicos.
- Prevención de contaminación química.

Actividad: demostración práctica de un procedimiento de limpieza y desinfección.

Módulo 5. BPM y prevención de contaminación cruzada – 1 hora
Contenidos:

- Contaminación física.
- Contaminación química.
- Contaminación biológica.
- Contaminación cruzada directa e indirecta.
- Separación de alimentos crudos y cocidos.

- Uso diferenciado de utensilios.
- Orden y flujo adecuado de los procesos.
- Manipulación segura de alimentos listos para consumo.

Actividad: identificación de errores en fotografías o situaciones simuladas.

Módulo 6. Recepción, almacenamiento y conservación – 1 hora
Contenidos:

- Inspección de materias primas.
- Características de aceptación y rechazo.
- Estado de empaques.
- Fechas de vencimiento.
- Rotulado.
- Condiciones del transporte.
- Organización de almacenamiento.
- Sistema PEPS: primero en entrar, primero en salir.
- Almacenamiento de alimentos secos.
- Refrigeración y congelación.
- Separación de productos.
- Prevención de contaminación durante el almacenamiento.

Actividad: ejercicio práctico de organización de una zona de almacenamiento.

Módulo 7. Preparación, cocción y control de temperaturas – 1 hora
Contenidos:

- Preparación segura de alimentos.
- Descongelación adecuada.
- Cocción.
- Control de temperaturas.
- Conservación en caliente y en frío.
- Enfriamiento seguro.
- Recalentamiento.
- Uso y limpieza del termómetro.
- Registro de temperaturas.
- Acciones correctivas ante desviaciones.

La normativa establece además que el manipulador debe conocer y controlar los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad, incluyendo sus límites y las acciones correctivas frente a desviaciones.
Actividad práctica: simulación del control y registro de temperatura de alimentos.

Módulo 8. Enfermedades Transmitidas por Alimentos – 1 hora
Contenidos:

- ¿Qué son las ETA?
- Principales agentes causales.
- Fuentes de contaminación.
- Síntomas más frecuentes.
- Factores que favorecen la aparición de ETA.

- Poblaciones especialmente vulnerables.
- Medidas para prevenir las ETA.
- Actuación ante sospecha de contaminación o brote.

Actividad: análisis de casos prácticos.

Módulo 9. Manejo de residuos y control de plagas – 1 hora
Contenidos:

- Clasificación y manejo de residuos.
- Recipientes adecuados.
- Evacuación de residuos.
- Limpieza de recipientes.
- Prevención de acumulación de residuos.
- Signos de presencia de plagas.
- Medidas preventivas.
- Importancia del orden y aseo.
- Prohibición de aplicar productos plaguicidas sin autorización/procedimiento.

Actividad: identificación de factores de riesgo para presencia de plagas en el establecimiento.

Módulo 10. Servido y distribución de alimentos – 1 hora
Contenidos:

- Higiene durante el servido.
- Uso adecuado de utensilios.
- Control de porciones.
- Protección de los alimentos.
- Evitar contacto directo de las manos con alimentos listos para consumo.
- Control de tiempos y temperaturas.
- Transporte interno de alimentos.
- Distribución segura.
- Manejo de sobrantes.
- Prevención de contaminación durante el servicio.

Actividad: simulación del proceso de servido aplicando BPM.

Metodología
Las capacitaciones se desarrollarán mediante estrategias participativas que favorezcan el aprendizaje significativo, incluyendo:

- Exposiciones magistrales.
- Talleres prácticos.
- Demostraciones en el área de producción.
- Evaluaciones de conocimiento.
- Inspecciones de seguimiento.
- Retroalimentación permanente.

Responsables

Los responsables de realizar las sesiones de capacitación al personal manipulador de alimentos serán los profesionales en nutrición y dietética.

Recursos

- Presentaciones
- Piezas comunicativas
- Videos
- Listas de chequeo
- Conversatorios

Soportes

- Ayuda memoria de capacitación
- Registro fotográfico
- Evaluación de impacto

Alvaro Ferney Castro	José Luis Acero	Julio C Bohórquez C
Coordinador	Nutricionista	Nutricionista