PROGRAMA DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FUNDAIRIS

ELABORADO POR:

CAROLINA GIRALDO

NUTRICIONISTA DIETISTA

2026

INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos debe estar capacitado de la mejor manera para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos suministrados en el CDI. El encargado de llevar a cabo este programa de capacitación es el departamento de nutrición y salud.

La finalidad de esta capacitación es buscar un mejoramiento continuo de la calidad de los alimentos y en la forma de manipulación de estos, concientizando al operario sobre la correcta manipulación.

OBJETIVO GENERAL

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos mediante charlas y actividades donde se da a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto final, garantizando la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños.

JUSTIFICACIÓN

En el servicio de alimentos del hogar infantil se realizan procesos de elaboración de alimentos por consiguiente es importante saber que la causa principal de contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor juegan un papel importante para corregir esta situación y es clave para evitar enfermedades al consumidor. Esto hace que el manipulador practique reglas básicas que tiene q ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta, sus hábitos en la manipulación de alimentos. La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades. Por ello es importante capacitar al personal en las buenas prácticas de manufactura establecidas en la resolución 2674 del 2013 donde hace referencia a los aspectos higiénicos en el procesamiento de alimentos y regular las actividades que generan riesgo al consumidor

El Decreto 3075 de diciembre /97 en el Capítulo III expresa: "Los empresarios deberán 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 y otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias”

METODOLOGÍA

Explicación donde se expone la importancia de la práctica higiénica para el manipulador de alimentos

CONTENIDO

- Presentación de los capacitadores
- Exposiciones teóricas
- Espacio para aclaración de dudas
- Entrega de material con normas higiénicas
- Recorrido por el servicio de alimentos

RECURSOS DIDÁCTICOS

- Computador y proyector
- Entrega de información impresa
- Entrega de manual con los temas de interés.

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN AL TALENTO HUMANO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NUTRICIÓN Y SALUD
2026

EJE TEMÁTICO	MES	OBJETIVO	SEGUIMIENTO	ESTRATEGIA METODOLÓGICA	EVALUACIÓN	DURACIÓN
Control de plagas	**AGOSTO**	Socializar y sensibilizar al talento humano en el programa control de plagas.	Verificación de los formatos de control de plagas y certificado de fumigación.	Capacitación presencial en PowerPoint video	Sopa de letras Aplicación del formato de evaluación	1 hora
ETAS y manejo de temperaturas	**SEPTIEMPRE**	Socializar y sensibilizar al talento humano en la prevención de las ETAS en la unidad de servicio.	Se realiza por medio de la verificación de los formatos de temperatura y observación de los alimentos al momento de la preparación.	Video alusivo al tema.	Aplicación del formato de evaluación	1 hora
Refuerzo buenas prácticas de manufactura	**OCTUBRE**	Socializar y sensibilizar al talento humano en los procedimientos y aplicación las BPM en el servicio de alimentos	El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades realizadas en el servicio de alimentos.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación.	1 hora
PRACTICAS HIGUIENICAS: *Plan saneamiento	**NOVIEMBRE**	Socializar y sensibilizar al talento humano en la adecuada aplicación del plan de saneamiento básico con el fin de mitigar efectos negativos en la salud	El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades de higienización y la aplicación de los procedimientos	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación.	1 hora

		de nuestros beneficiarios.	descritos en el plan de saneamiento Básico.			
*BPM Resolución 2674 del 2013	**DICIEMBRE**	Socializar y sensibilizar al talento humano en los procedimientos y aplicación las BPM en el servicio de alimentos.	El seguimiento se realizará por medio de observación de las actividades realizadas en el servicio de alimentos.	Capacitación presencial uso de presentación en PowerPoint y video.	Aplicación del formato de evaluación.	1 hora