
	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-020
		VERSIÓN	03
	CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PÁGINA	1 de 4
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCEDIMIENTO	
OBJETIVO	Fortalecer el desarrollo integral y conocimiento técnico del personal manipulador de alimentos necesario para el mejor desempeño de las actividades laborales enfocadas a las Buenas Prácticas de Manufactura en el servicio de alimentación de las Unidades de Protección Integral, Economato, Panadería y Proyecto ESCNNA del IDIPRON, con el fin de garantizar la calidad y la disposición adecuada de los alimentos.
ALCANCE	Este procedimiento es aplicable a todos los manipuladores de alimentos del IDIPRON, inicia con la revisión del Plan de capacitación del Componente de Salud y culmina con la aplicación del instrumento de evaluación de la capacitación.

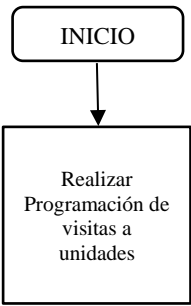
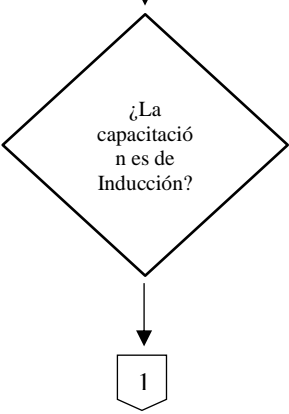
2. GLOSARIO	
Término	Definición
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuya los riesgos inherentes a la producción.
CAPACITACIÓN	Proceso destinado a promover, facilitar fomentar y desarrollar las aptitudes, habilidades o grados de conocimiento de los trabajadores, con el fin de permitirles mejores oportunidades y condiciones de vida y de trabajo e incrementar la productividad en la institución.
CAPACITADOR	Persona encargada de conducir el proceso de enseñanza y de orientar, supervisar y evaluar la asimilación de conocimientos teóricos y prácticos de las personas capacitadas.
COMPETENTE	Persona que posee un repertorio de habilidades, conocimientos, destrezas y la capacidad para aplicarlos en una variedad de contextos y organizaciones laborales.
CONOCIMIENTO	Comprender y dominar conceptos necesarios para ejecutar de manera eficiente una determinada actividad.
DESARROLLO PERSONAL	Comprende íntegramente al hombre en toda la formación de la personalidad (carácter, hábitos, educación de la voluntad, cultivo de la inteligencia, sensibilidad hacia los problemas humanos, capacidad para dirigir), se puede entender como la maduración del ser humano.
ENTRENAMIENTO	Se trata de un procedimiento pensado para obtener conocimientos, habilidades y capacidades.
EVALUACIÓN	Proceso sistemático tendiente a determinar el valor o la cantidad de logro de objetivos predeterminados.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.


3. CONDICIONES GENERALES	
No.	Descripción
1	ASPECTO LEGAL: El programa de capacitación a Manipuladores de alimentos del IDIPRON da cumplimiento al artículo 13 de la Resolución 2674/13 y del artículo 5 del Decreto 60/02 del Ministerio de Salud. El Instituto proporciona la formación en materia de educación sanitaria especialmente en prácticas higiénicas durante la manipulación del producto y la capacitación necesaria para realizar las tareas asignadas a cada operario.
2	El programa de capacitación de IDIPRON Se desarrolla en dos etapas fundamentales: <ul style="list-style-type: none">Proceso de inducción: En el proceso de inducción el personal es capacitado en lo referente a las Buenas Prácticas de Manufactura y componentes básicos del Plan de Saneamiento. La inducción en funciones del puesto de trabajo, normas de higiene y medidas de seguridad es impartida por el jefe directo de la persona y/o Área de Calidad.Proceso de Capacitación Continua: El proceso de capacitación continua profundiza en temas como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA`s), Sistemas de Calidad (HACCP), así como temas de motivación y desarrollo personal. Los temas de esta capacitación continua pueden provenir también del resultado de los seguimientos de auditorías internas, externas, seguimiento a los procesos y/o a los registros de calidad.
3	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN. El programa de capacitación se debe desarrollar de acuerdo al cronograma establecido por cada profesional de alimentos. El cronograma debe contener los temas, fechas de ejecución y el responsable. De no realizarse la capacitación en la fecha indicada, se debe comunicar oportunamente al personal la nueva fecha programada.

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-020
		VERSIÓN	03
	CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PÁGINA	2 de 4
		VIGENTE DESDE	04/10/2022


4	<p>PERFIL DEL CAPACITADOR. El perfil de los capacitadores tanto internos como externos que intervengan en el proceso de capacitación debe tener competencias en educación; debe ser un profesional idóneo en el tema, con conocimientos y experiencia, que asegure el cumplimiento del objetivo del programa; debe manejar un lenguaje simple y entendible, empleando ayudas visuales y didácticas que faciliten la adquisición del conocimiento, siempre teniendo en cuenta las características del grupo capacitado.</p> <p>Dependiendo del tema a tratar, de su importancia y recursos, es posible que algunas capacitaciones se realicen por medio de entidades externas, previamente contactadas y definidos los participantes, así como las fechas de realización, puesto que pueden ser capacitaciones que no estén contempladas en el Plan de capacitación.</p>
5	<p>METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN. La metodología empleada en la capacitación puede ser capacitación en el puesto de trabajo, charlas, conversatorios, conferencias y técnicas audiovisuales o una combinación de estas dependiendo de los temas tratados y el criterio del capacitador.</p> <p>Los temas de las capacitaciones serán revisados constantemente y actualizados siempre que sea necesario; desarrollando sistemas para garantizar que nuestro personal aplique todos los procedimientos necesarios para garantizar la inocuidad del producto y el cumplimiento de los requisitos y expectativas de los beneficiarios. Adicionalmente, los temas y la frecuencia de la capacitación pueden ser determinadas sobre la base de: Seguimiento, evaluación de la capacitación, problemas detectados o fallas ocurridas en el proceso y rotación de empleados.</p> <p>Se debe evaluar, por parte del responsable de la capacitación, la eficacia de la misma para asegurar el Mejoramiento Continuo. Si es teórica se puede evaluar por medio de un cuestionario, si es práctica por medio de la observación directa sobre la aplicación del método o técnica impartida.</p> <p>El enfoque de la verificación de la eficacia debe ser el de identificar el nivel de comprensión y aplicación de los temas objeto de capacitación, así como de establecer las debilidades para realizar posteriores refuerzos sobre el o los temas vistos. También se pueden realizar talleres y evaluaciones en grupo, con el fin de no permitir que la capacitación se vuelva monótona y dar más dinamismo a la misma.</p> <p>De la misma forma, el capacitador debe ser evaluado por el capacitado para identificar oportunidades de mejora, evaluando el material, el lenguaje empleado, el ambiente de capacitación, etc.</p>

4. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
1		<p>Realizar la programación de visitas de capacitación y acompañamiento de BPM de acuerdo con las necesidades identificadas en las UPI consensuando con los jefes de cocina para garantizar la participación de los manipuladores de alimentos.</p> <p>Nota: Cada profesional de Alimentos preparara libremente el material de trabajo requerido para sus capacitaciones.</p>	Profesional Calidad Alimentaria		<p>Programación de Actividades Mensual Componente de Salud M-PSS-FT-115</p> <p>Plan de Capacitación Manipuladores de Alimentos M-PSS-FT-111</p>	Max:10min Min: 5min Prom: 8min
2		<p>Verificar si la capacitación a programar es de inducción.</p> <p>Si es una inducción continúe con siguiente actividad, de lo contrario, siga con la actividad N°4.</p>	Profesional Calidad Alimentaria	X	<p>Programación de Actividades Mensual Componente de Salud M-PSS-FT-115</p>	Max:10min Min: 5min Prom: 8min

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-020
		VERSIÓN	03
	CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PÁGINA	3 de 4
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
3	<div>1</div> <div>Capacitar continuamente al personal manipulador de alimentos</div>	Capacitar continuamente con el fin de profundizar temas como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), Sistemas de Calidad (HACCP), como temas de motivación y desarrollo personal. Continúe con la actividad 5. de evaluación.	Profesional Calidad Alimentaria		Acta A-GDO-FT-004 Asistencia comité, junta, reunión y/o capacitación A-GDH-FT-010	Max:30min Min: 20min Prom:25min
4	<div>Iniciar proceso de inducción del personal de cocina (nuevos)</div>	Iniciar el proceso de inducción del personal capacitando en lo referente a las BPM y componentes básicos del Plan de Saneamiento, funciones del puesto de trabajo, normas de higiene y medidas de seguridad.	Profesional Calidad Alimentaria		Acta A-GDO-FT-004 Asistencia comité, junta, reunión y/o capacitación A-GDH-FT-010	Max:40min Min: 30min Prom:35min
5	<div>Evaluar al personal capacitado para verificar aprendizaje del tema</div>	Evaluar por parte del responsable de la capacitación a los funcionarios capacitados para asegurar la eficacia de proceso.	Profesional Calidad Alimentaria		Evaluación Capacitación Manipulador de alimentos M-PSS-FT-107	Max:15min Min:10min Prom:12min
6	<div>Evaluar al personal capacitado para verificar aprendizaje del tema.</div>	Evaluar al capacitador por parte del personal capacitado con el fin de identificar falencias en la capacitación e identificar oportunidades de mejora. Reportar cumplimiento del indicador de capacitaciones en Informe de Gestión.	Profesional Calidad Alimentaria		Evaluación de la Capacitación A-GDH-FT-022 Informe de Gestión A-GDO-FT-016	Max:15min Min:10min Prom:12min
7	<div>¿La capacitación cumplió con el objetivo principal?</div>	Revisar los resultados de las evaluaciones aplicadas a los manipuladores de alimentos, con el fin de verificar la interiorización del conocimiento, y que se haya cumplido el objetivo. Si no cumple con el objetivo es necesario programar jornadas de reinducción, deberá regresarse a la actividad No. 1. De lo contrario continúe con la siguiente actividad.	Profesional Calidad Alimentaria	X	Evaluación de la Capacitación A-GDH-FT-022	Max:45min Min:30min Prom:40min
8	<div>Archivar la documentación generada</div> <div>FIN</div>	Archivar en el archivo interno del Componente de Salud en carpeta de Calidad Alimentaria, con el fin de guardar las evidencias de las capacitaciones y resultados por persona obtenidos. Se debe dejar copia en las cocinas en donde se realizan las capacitaciones con el fin de que, en caso de visitas de los Entes de Control, Secretaría de Salud o Control Interno se cuente con evidencias de fácil acceso.	Profesional Calidad Alimentaria		Acta A-GDO-FT-004 Asistencia comité, junta, reunión y/o capacitación A-GDH-FT-010 Programación de Actividades Mensual Componente de Salud M-PSS-FT-115 Plan de Capacitación Manipuladores de Alimentos	Max:20min Min:15min Prom:17min

	DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL DISEÑO Y ADOPCIÓN DE LINEAMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES EN EL MARCO DEL MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	CÓDIGO	M-DAL-PR-020
		VERSIÓN	03
	CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PÁGINA	4 de 4
		VIGENTE DESDE	04/10/2022

No.	FLUJOGRAMA	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	PUNTO DE CONTROL	REGISTRO	TIEMPO
					M-PSS-FT-111 Organización de Archivo de Gestión. A-GDO-IN-001 Evaluación de la Capacitación A-GDH-FT-022	

5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA (DD/MM/AAAA)	ELABORÓ
01	Creación del documento.	06/06/2017	MÓNICA SALAMANCA ROJAS Contratista Profesional de Alimentos Componente de Salud YULY MILENA GÓMEZ ROMERO Contratista Profesional Oficina Asesora de Planeación
02	Se realiza actualización de la plantilla de procedimiento y se fortalecen puntos de control.	28/10/2021	JUAN MANUEL CRUZ FUENTES Profesional administrativo Componente de Salud
03	Se realiza la actualización de las áreas / dependencias y cargos mencionados en el documento con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Acuerdo No 09 de 2022. Se realiza el ajuste de la codificación de los formatos y documentos mencionados en el procedimiento (manual, documento interno o instructivo), de acuerdo con los ajustes realizados a los códigos de los documentos del Sistema Integrado de Gestión producto del rediseño institucional. Se realiza el traslado del documento, del proceso misional salud al proceso diseño y adopción de lineamientos para la prestación de los servicios sociales en el marco del modelo pedagógico institucional de acuerdo con las funciones establecidas en el Acuerdo No 09 de 2022. Se realiza cambio de código del documento del M-MSD-PR-001 al código M-DAL-PR-020.	04/10/2022	HARRISON LÓPEZ CUARTAS Profesional Contratista Oficina Asesora de Planeación

6. REVISIÓN Y APROBACIÓN

	NOMBRE	CARGO	FECHA (DD/MM/AAAA)
REVISÓ	CHARLES JAIRO CHÁVES O'FLYNN	ASESOR CONTRATISTA OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN	04/10/2022
APROBACIÓN LÍDER DE PROCESO	FABIAN ANDRÉS CORREA ÁLVAREZ	JEFE OFICINA ASESORA DE PLANEACIÓN	04/10/2022