FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

PLAN DE CAPACITACIÓN EN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB) Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) 2024.

DIRIGIDO A: Auxiliares del servicio de alimentación, servicios generales y de mantenimiento de la Fundación, Sede Suba.

RESPONSABLE: Hernán Darío Arenas – Nutricionista Dietista, Líder Vida Saludable.

OBJETIVO GENERAL: Brindar conocimientos y herramientas para dar cumplimiento al componente técnico del área de nutrición (minutas, buenas prácticas de manufactura (BPM), saneamiento básico, entre otras), garantizando así la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a las beneficiarias y personal de la Fundación.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Dar a conocer la normatividad que aplica a los servicios de alimentos y darle cumplimiento dentro de la institución.
- Desarrollar práctica en el manejo e implementación de los documentos técnicos del área de nutrición como son las minutas, plan de saneamiento y protocolo de buenas prácticas de manufactura, entre otros.
- Garantizar el aporte de calorías y nutrientes a las beneficiarias mediante la estandarización de las preparaciones y porciones de servido de alimentos.
- Resaltar la importancia de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la labor diaria del manipulador de alimentos.
- Identificar los principales tipos de microorganismos que producen enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's), tipos de contaminación y formas de prevención.
- Socializar el Manual de Dietas de la Fundación y capacitar a las auxiliares del servicio de alientos en el uso del mismo.

METODOLOGÍA: Cada tema se abordará con una parte teórica con apoyo de diapositivas, videos u otros materiales y para las temáticas que lo permitan, se realizará una práctica que contribuya con el afianzamiento de los conocimientos.

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

CRONOGRAMA:

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECÍFICOS	DURACIÓN	2024 MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	2025 ENE	FEB	MAR	ABR
Plan de saneamiento básico: Programas de Limpieza y Desinfección, Residuos sólidos, Control de plagas y Agua segura.	* Descripción de los procesos con dilución de hipoclorito de sodio y otros relacionados con los diferentes Programas. * Diligenciamiento de los formatos de control.	2 horas												
Enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA's)	* Definición, causas y tipos de ETA's. * Clasificación de los alimentos de acuerdo a su nivel de riesgo en salud pública. * Microorganismos en los alimentos. * Contaminación en los alimentos (tipos, causas, contaminación cruzada).	2 horas												
Prevención de accidentes en cocina.	* Prevención de caídas en cocina. * Prevención de accidentes por exposición a altas temperaturas y líquidos calientes. * Manipulación segura de elementos cortopunzantes. * Manejo seguro de sustancias químicas.	1 hora												
Protocolo de buenas prácticas de manufactura.	* Personal manipulador de alimentos y sus responsabilidades. * Prácticas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en cada etapa de procesamiento. (Compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución). * Diligenciamiento de los formatos de control.	3 horas (1 horas por sesión)												
Normatividad y conceptos básicos en manipulación de alimentos. Prevención de accidentes en cocina.	Resolución 2674 de 2013. * Definición de manipulador de alimentos, buenas prácticas de manufactura, alimento, alimento adulterado, alimento alterado, alimento contaminado, alimento fraudulento, concepto sanitario, inocuidad de los alimentos, entre otros. *Socialización del Protocolo de Prevención de Accidentes en Cocina.	2 horas												
Manual de dietas.	* Tipos de dietas y población objeto. * Enfermedades relacionadas con la alimentación y consideraciones dietarias.	2 horas												
Estandarización de porciones	* Estandarización de gramajes y utensilios de servido para dar cumplimiento a las raciones entregadas a las niñas y adolescentes.	A necesidad												

Este cronograma está sujeto a cambios por imprevistos en la disponibilidad de espacios dentro de la Fundación o cambios del personal objeto del Plan de capacitaciones.

Debido a que la mayoría del personal auxiliar de alimentos ya cuenta con la experiencia en el servido de las raciones, las capacitaciones en este tema se realizarán de acuerdo a necesidad en caso de que nuevas personas entren a realizar procesos de preparación y servido, cuando se presenten fallas en las porciones de los alimentos, entre otras razones.