5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*		
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.		
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES		
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**	**FECHA DE CAPACITACIÓN**
Socialización Plan De Saneamiento	1 hora y 30 minutos	17 de mayo del 2024
BPM: socialización de buenas practicas de manufactura de la unidad operativa ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora	
➢ **Introducción a la Resolución 2674/82013**	30 minutos	07 de junio del 2024
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	1 hora	21 de junio del 2024
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 30minutos	19 de Julio del 2024
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora	2 de agosto del 2024
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora	06 de septiembre del 2024
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos	04 de octubre del 2024
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos	
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora	01 de noviembre del 2024
Evaluación final	30 minutos	06 de diciembre del 2023
	Tiempo Total	10 horas

ASESORIA INTEGRAL

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá D.C.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2022



1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

ALCANCE:

En este curso de manipulación de alimentos se enfocará en los principios básicos de la manipulación, procesamiento, almacenamiento, el trasporte, la distribución de los alimentos.

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 10 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

ASESORIA INTEGRAL

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725



(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGALUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

Olga Lucia Aguirre Cortes

CC.52´103.484 de Bta

Teléfono: 7 64 01 44

Cel: 314 469 9725

Correo:
asesoriaintegral30@hotmail.com

Perfil Profesional

Me desempeño como capacitadora particular en el manejo higienico de alimentos, me gusta el trabajo de inspección y control de calidad en el área de alimentos.

Experiencia Laboral

ASESORIAS GM

Cargo:	*Capacitador particular en manejo higiénico de alimentos (avalada por el hospital de chapinero mediante la resolución 487)*
Permanencia:	*Marzo de 2006 - Noviembre de 2010*
Jefe Inmediato:	*Graciela Mora*
Teléfono:	*7 64 79 23 - 311 548 85 72*

CORMECAV

Cargo:	*Capacitador en manejo higiénico de alimentos Auditoria interna en comedores comunitarios*
Permanencia:	*Septiembre de 2008 - noviembre de 2009*
Teléfono:	*7 64 32 43*

ASESORIAS INTEGRAL

Cargo:	*Capacitador particular en manejo higiénico de alimentos (avalada por el hospital de chapinero mediante la resolución 439 de 2011)*
Permanencia:	*Noviembre de 2010 a la actualidad*
Teléfono:	*7 64 01 44 - 314 469 97 25*

AMIGOS CRECIENDO JUNTOS

Cargo:	*Interventora de Calidad*
Permanencia:	*Marzo de 2013 a Julio 2014*
Jefe Inmediato:	*Monica Tenjo*
Teléfono:	*3173779782*

Olga Lucia Aguirre Cortes

CC.52´103.484 de Bta

Teléfono: 7 64 01 44

Cel: 314 469 9725

Correo:
asesoriaintegral30@hotmail.com

Formación Académica

Primaria:	*Luis López de mesa* *1985*
Secundaria	*Liceo Comercial* *1990*
Universitarios	*Universidad Incca de Colombia* *ingeniería de alimentos* *1999*

Seminario I internacional de ingeniería de alimentos, lácteos y a fines
Intensidad 36 horas (1997)

Seminario inducción a la investigación ingeniería de alimentos
Intensidad 15 horas (1997)

Referencias familiares

Dennys Aguirre
Ocupación: *Periodista*
Tel.: *7 68 27 84*
Celular: *320 307 11 27*

Adriana Ramírez
Cargo: *Instrumentador Quirúrgico.*
Celular: *312 472 67 19*

Referencias personales

Patricia González
Cargo: *Ingeniera de Alimentos*
Celular: *316 742 60 81*

Astrid Arellano
Cargo: *Jefe de Enfermería*
Celular: *300 464 42 50*



Olga Lucia Aguirre Cortes

CC.52´103.484 de Bogotá