CRONOGRAMA DE SOCIALIZACON Y CAPACITACION A MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN BPM

Centro Transitorio Villa Kennedy

Tema	Objetivo	Metodología	Mes
Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura	Entender la importancia de las BPM en la seguridad alimentaria.	Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal.	Junio 1 hora
Cadena Alimentaria y su Importancia	Comprender el flujo de la cadena alimentaria y su impacto en la inocuidad de los alimentos.	Exposición de casos prácticos, análisis de flujos y actividades de role-playing para simular escenarios reales.	Julio 30 minutos
El Rol del Manipulador de Alimentos	Identificar las responsabilidades del manipulador en la prevención de la contaminación.	Sesiones interactivas y demostraciones prácticas sobre técnicas de manipulación segura.	Julio 30 minutos
Identificación de Peligros en los Alimentos	Reconocer los diversos tipos de peligros asociados con los alimentos.	Talleres prácticos para identificar peligros físicos, químicos y biológicos, apoyados por recursos visuales.	Agosto 1 hora
Tipos y Vías de Contaminación	Comprender los diferentes tipos de contaminación y cómo prevenirla.	Presentaciones detalladas y ejercicios de identificación de contaminaciones en estudios de caso.	Agosto 1 hora
Factores que Afectan la Reproducción de Microorganismos	Analizar los factores que favorecen o desfavorecen el crecimiento microbiano.	Discusiones grupales y experimentos controlados para observar el crecimiento microbiano bajo diferentes condiciones.	Septiembre 1 hora
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	Conocer las principales enfermedades transmitidas por alimentos y cómo prevenirlas.	Vídeos educativos, charlas de expertos en salud y ejercicios de diagnóstico de síntomas.	Septiembre 1 hora
Medidas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos	Aprender y aplicar medidas higiénicas críticas en la manipulación de alimentos.	Demostraciones prácticas de técnicas de limpieza y desinfección, y realización de auditorías higiénicas simuladas.	Octubre 1 hora
Conservación y Almacenamiento de Alimentos	Entender las técnicas adecuadas para la conservación y almacenamiento seguro de alimentos.	Recorridos prácticos por instalaciones de almacenamiento, junto con ejercicios de planificación de espacios.	Octubre 1 hora
Control de Operaciones y Puntos Críticos de Contaminación	Gestionar los puntos críticos en el proceso de producción de alimentos.	Implementación de un ejercicio de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en un escenario práctico.	Noviembre 1 hora
Legislación Sanitaria	Conocer y comprender las normativas sanitarias que regulan la industria alimentaria.	Discusiones dirigidas y revisión de documentos legales, con ejemplos prácticos de cumplimiento normativo.	Noviembre 1 hora
Adecuación y Mantenimiento de Áreas de Producción	Aprender a adecuar y mantener las áreas de producción para garantizar la seguridad e higiene.	Talleres de inspección y mantenimiento de instalaciones, acompañados de checklists y procedimientos estándar.	Diciembre 20 minutos
Seguridad en el Trabajo	Promover un ambiente de trabajo seguro, previniendo accidentes y enfermedades ocupacionales.	Simulacros de seguridad y formación en el uso de equipo de protección personal (EPP).	Diciembre 20 minutos
Identificación de Riesgos Ampliada	Identificar riesgos potenciales en todas las etapas de la cadena alimentaria, más allá de la contaminación.	Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal.	Diciembre 20 Minutos

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculacion	Dependencia	Firma
Jose Luis Acero	Nutricionista -Dietista	Centro transitorio Villa Kennedy	