	PLAN DE CAPACITACION EN BPM	
LOCALIDAD:	MARTIRES	

OBJETIVO GENERAL: Reconocer que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son la herramienta principal para evitar los riesgos de contaminación microbiológica en los alimentos.

JUSTIFICACIÓN: Las BPM estan reglamentadas por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos. La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población. Las BPM (Buenas prácticas de Manufactura), son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar una comida en condiciones ideales de INOCUIDAD, por ende es de importancia la educacion sanitaria.

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGIA	DOCENTE	DURACION	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1. Generalidades y Conceptos Básicos	Introducción Objertivo General Objetivos especificos Normatividad sanitaria Manipulador de alimentos Buenas Prácticas de Manufactura – BPM Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos	Principios basicos de BPM			1 HORA							
2, Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública Alimentos de menor riesgo en salud pública Alimentos de medio riesgo en salud pública Generalidades Los microorganismos en los alimentso Contaminacion microbiana en los alimentos	Definición- Clasificacion Crecimiento de los microorganismos Indicadores y patogenos			1 HORA							
3. Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Tipos de contaminación Causas de Contaminación Contaminación Cruzada Definición ETAs Causas de ETAs Qué es intoxicación alimentaria Tipos de intoxicación alimentaria	Fisica- Quimica-Biologica Primaria- Secundaria- Tercearia- otras causas Definición- Causas- medidas preventidas Intoxicaciones generadas por bacterias-virus-parasitos			1 HORA							
4. Personal manipulador de alimentos	Estado de salud Educación y capacitación Prácticas de Higiene Personal enfermedades infectocontagiosas Inadecuados hábitos durante la manipulación de Costos de una práctica higiénica deficiente Beneficios de una buena práctica higiénica alimentario	Certificado medico Habitos higuienicos			1 HORA							
5. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos: Transporte : Recibo: Almacenamiento: Preparacion Servido y distribución:	Identificar y seleccionar los proveedores.Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos Requisitos de los Vehículos, Trasportadores de Alimentos, Criterios mínimos de aceptación y rechazo de Verificación calibración del termómetro de Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de (Pelado, corte y picado), Pesado, Cocción de los Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar			2 HORAS							
3. Plan de Saneamiento basico	Definicion, Normatividad, Programa de Limpieza Programas Definicion, Normatividad, Programa de Limpieza Programas	conceptos basicos Programa de Limpieza y desinfeccion programa de control de Plagas Programa de Manejo Residuos Solidos Programa control de agua			2 HORAS							

Claudia Peñate

Firma
Claudia Peñate
Nutricionista Samper Mendoza