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

CLAUDIA PEÑATE
NUTRICIONISTA

Claudia Peñate