GUIA DE CAPACITACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA CONVENIO 8138

TEMA 1: Importancia de la higiene personal en la seguridad alimentaria.

Objetivo general: Resaltar la importancia de las buenas prácticas de higiene y aseo personal con el fin de prevenir la contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria en la comunidad de cuidado la Mesa

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Proporcionar toda la información establecida por la resolución 2674, la cual contiene los lineamientos que debe tener el personal manipulador, y que contribuyen a la prevención y conservación de las buenas prácticas de higiene y aseo personal.	1.lavado de manos 2.indumentaria para la manipulación de alimentos 3. Prácticas de higiene personal	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación Se presenta el pre test, se da la explicación del tema a tratar, por medio del computador; se dan todos los lineamientos establecidos por la resolución 2674 del 2013 para ejecutarlos y cumplirlos y para finalizar se da la aplicación de la prueba postest.	**Técnico en gastronomía.** 45 minutos, computador, , papelería, sillas y mesas.

TEMA 2: Importancia del control de plagas y métodos de prevención.

Objetivo general: Determinar las medidas de control de plagas en el servicio de alimentos con el fin de evitar la transmisión de enfermedades producidas por estas

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Disminuir el riesgo de infestación por plagas por medio de las medidas de control	Limpieza y desinfección Instalaciones	Convocatoria. Objetivo de la capacitación.Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación Se presenta el pre test, se da la explicación del tema a tratar por medio del computador; el control de plagas es un proceso continuo y a menudo requiere una combinación de diferentes métodos para ser efectivo a largo plazo. Antes de implementar cualquier medida de control, es importante realizar una inspección detallada del área afectada para identificar el tipo de plaga, el nivel de infestación y los posibles puntos de entrada. para finalizar se da la aplicación de la prueba postest.	**Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 3: Implementación de las BPM en la elaboración de productos de galletería.

Objetivo general: Hacer una revisión de las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos de panadería, específicamente galletería.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Determinar el paso a paso en la elaboración de galletas teniendo en cuenta las BPM	Pre-alistamiento Higienización Formulación Análisis físico del producto final	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación Se presenta el pre test Pre alistamiento Se procede al taller práctico Degustación Aplicación de postest.	**Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video , papelería, sillas y mesas.

TEMA 4: Normas de almacenamiento para evitar la contaminación y deterioro.

Objetivo general: Evaluar la eficacia de las normas de almacenamiento para prevenir la contaminación y el deterioro de productos en un entorno específico, con el fin de mejorar la calidad y seguridad de los productos almacenados.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Investigar las normativas y regulaciones locales pertinentes que rigen el almacenamiento de productos, identificando los requisitos específicos para prevenir la contaminación y el deterioro.	Características organolépticas	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Se presenta el pretest Previamente se dan los subtemas para que las manipuladoras Exposición de cada una de las manipuladoras El pos test se desarrolla de acuerdo a la exposición de cada una de las operarias	**Técnico en gastronomía.** 40 min, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 5: Principios básicos de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Objetivo general: Evaluar la aplicación de los principios básicos del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) en un entorno específico, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos asociados con la producción de alimentos en todos los procesos de la cadena alimentaria	Definición de HACCP Objetivo Importancia Análisis	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Desarrollo del pre test Proyección video Identificación y Análisis de los puntos críticos de control en el servicio de alimentos de la Comunidad de cuidado Aplicación de postest.	**Técnico en gastronomía.** 40 minutos, computador, papelería, sillas y mesas.

TEMA 6: Sistemas de trazabilidad y procedimientos de retiro de productos.

Objetivo general: Implementar un sistema de trazabilidad efectivo y establecer procedimientos claros para el retiro de productos, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Identificar los procesos que se deben llevar a cabo de acuerdo con la normativa vigente en cuanto a aseguramiento y control de calidad.	Control de la calidad e inocuidad	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Mediante proyección de diapositivas y video se explicará que es el control de la calidad, la inocuidad, los sistemas de control de todo establecimiento, estructura de documentación, laboratorios para análisis de alimentos, programas de muestreo, trazabilidad. Aplicación de postest.	**Técnico en gastronomía.** 40 minutos, computador, , papelería, sillas y mesas.

TEMA 7: Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC.

Objetivo general: explicar cómo se deben usar de aditivos y conservantes en alimentos, cumpliendo con las regulaciones establecidas por la Norma Técnica Colombiana (NTC).

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Revisar cuales son los aditivos y conservantes mas frecuentes que contienen los productos utilizados en el servicio.	Aditivos Conservantes estabilizantes Norma frente al uso de aditivos y conservantes	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Con ayuda de diapositivas se explicará al personal manipulador toda la metodología de la NTC para garantizar el uso seguro de aditivos y conservantes en los productos alimenticios, protegiendo así la salud de los consumidores	**Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 8: Beneficios y técnicas de reciclaje en la industria alimentaria.

Objetivo general: investigar y analizar los beneficios del reciclaje en la industria alimentaria, así como las técnicas y prácticas efectivas para implementar un programa de reciclaje sostenible

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Generar impacto en el personal manipulador para mejorar los procesos de reciclaje	Clasificación de productos	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Desarrollo del pre test Explicaciòn del tema Proyecciòn de diapositivas Lluvia de ideas Aplicación del postest.	**Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, video beam, papelería, sillas y mesas.

TEMA 9: Preparación de productos lácteos fermentados.

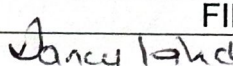
Objetivo general: Realizar un taller productivo sobre la preparación de productos lácteos fermentados con el personal manipulador.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Enseñar al personal manipulador de alimentos la elaboración de algunos productos lácteos fermentados	Pre alistamiento Higienización Taller práctico	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Desarrollo del Pre test Alistamiento de materiales Higienización Taller práctico de la elaboración de productos (yogurt y kumis. Aplicación del postest	**Técnico en gastronomía.** 2 horas, computador, estufa, papelería, mesas.

TEMA 10: Modificaciones en la elaboración de los menús.

Objetivo general: Mejorar las características organolépticas de los menús ofrecidos en la comunidad de cuidado.

Objetivo especifico	**Subtemas**	**Metodología**	**Responsable, tiempo e insumos necesarios**
Innovara en cuanto a la presentación de las preparaciones suministradas a las personas mayores	Métodos de cocción Uso de especias Lluvia de ideas	Convocatoria. Objetivo de la capacitación. Aplicación de pretest. Inicio del ciclo de capacitación: Desarrollo del pre test Identificación de las mejoras que se pueden realizar a los menús Se entrega a cada manipuladora de alimentos una receta previamente estudiada para llevar a cabo la ejecución. Para finalizar se realiza una prueba postest en la cual se evalúa el resultado final del producto.	**Técnico en gastronomía.** 1 hora, computador, , papelería, sillas y mes

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	31/10/2024	Nancy Sánchez Duarte	Nutricionista	
Aprobó	31/10/2024	María del Pilar García Galvis	Coordinadora	