COMUNIDAD DE CUIDADO: COMUNIDAD DE CUIDADO LIBERTAD

CONVENIO O CONTRATO: 8146 2024

FECHA: 30/09/2024

FECHA PROGRAMADA	TEMAS	CONTENIDO	METODOLOGIA	DURACIÒN
24 JUNIO 2024	**GENERALIDADES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**	- Definición de buenas prácticas de manufactura. -Ser humano como contaminante. -Contaminación cruzada. -Contaminación directa e indirecta.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto se realizara una evaluación pretest. Posteriormente, se realizaran preguntas introductorias al tema para evaluar sobre: - ¿Qué significan las siglas BPM? -¿Qué es contaminación? - ¿Cómo sucede la contaminación cruzada? A continuación, por medio de diapositivas se explicaran los temas a	**1 hora**

		-Estrategias para implementar Buenas Pràcticas de Manufactura.	tratar en la capacitación; se aclaran las dudas de los participantes. Una vez aclaradas las dudas, se realiza un postest para evaluar la información brindada. Al finalizar se brinda retroalimentación teniendo en cuenta las respuestas dadas por los participantes y explicando porque cada contaminante pertenece a los diferentes riesgos.	
11 JULIO 2024	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN**	-Definiciones -Protocolos de limpieza y desinfección de las diferentes alimentos. -Protocolos de limpieza y desinfección de las diferentes equipos y áreas.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto se realizara una evaluación pretest. Luego de esto, se realizaran preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes. Así mismo, se orientara conceptualmente por medio de piezas comunicativas o apoyo de diapositivas. Posteriormente, se aclararan las dudas y se realiza una actividad dinámica en grupos que consiste en un tipo de alimento y un área a	**1 hora**

			cada grupo, los participantes deben describir como se realiza la limpieza y desinfección. Después, se entregara un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Se finalizara con un proceso de retroalimentación de todo lo tratado en la capacitación acorde con los resultados de la evaluación postest.	
12 AGOSTO 2024	**ESTRATEGIAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE CONTAMINACION CRUZADA Y DE ETAS**	-Definiciones. -Tipos de contaminación cruzada. -Estrategias para la reducción cruzada en la operación del servicio de alimentos.	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas y se realiza una actividad dinámica que consiste en repartir imágenes de alimentos y utensilios limpios y contaminados, los participantes deben indicar como se evita la contaminación cruzada, luego se entrega un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Adicionalmente, se realizan preguntas como ¿Qué significa la sigla ETAS? para saber los conocimientos previos de los	**1 hora**

			participantes. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas, luego se hace entrega de un test a cada participante para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación del test inicial y final .	
16 SEPTIEMBRE 2024	**PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS**	-Marco conceptual -Protocolo eventualidad de corte de energía, acueducto, gas. -Protocolo eventualidad de acumulación de residuos sólidos.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto, se aplicara evaluación pretest en donde se preguntara a cada persona los ajustes en la operación del servicio en cada una de las eventualidades. Posteriormente, se realizara la socialización por medio de una presentación con uso de piezas comunicativas. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas, luego se hace entrega de un test a cada participante para evaluar lo aprendido en la capacitación.	**1 hora**

			Al finalizar se brinda retroalimentación del test inicial y final .	
15 OCTUBRE 2024	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS**	-Definiciones. -Generalidades del plan de saneamiento básico. -Hermeticidad. -Estrategias de monitoreo. -Limpieza y desinfección. -Elementos en desuso. -Fumigación. -Prevención. -Medidas correctivas.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto, se aplicara evaluación pretest en donde se preguntaran sobre los conceptos básicos del programa de control de plagas y las estrategias de monitoreo. Posteriormente, se realizara un ejercicio práctico de inspección en el servicio de alimentos y en las instalaciones de la comunidad de cuidado. Después de esto, se realizara una presentación conceptual y de las estrategias para reducir el riesgo de proliferación de plagas. En este marco, se resolverán dudas preguntas y se finalizara con evaluación postest.	**1 hora**
18 NOVIEMBRE 2024	**PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**	-Definición -Programa Abastecimiento de Agua y Control de Plagas.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto, se aplicara evaluación pretest en donde se preguntaran sobre	**1 hora**

	Y ABASTECIMIENTO DE AGUA.		los conceptos básicos del programa de manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua. Posteriormente, se realizara una la presentación conceptual del programa, su importancia en el mantenimiento de las condiciones de salubridad y las recomendaciones de para el adecuado manejo de residuos. En este marco, se resolverán dudas preguntas y se finalizara con evaluación postest.	
16 DICIEMBRE 2024	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS**	-Definición -Métodos de conservación. -	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto, se aplicara evaluación pretest en donde se preguntaran sobre los conceptos de los métodos de conservación de los alimentos, así como las estrategias para preservar los alimentos. Posteriormente, se realizara una la presentación conceptual de las	**1 hora**

			En este marco, se resolverán dudas preguntas y se finalizara con evaluación postest.	
Elaboro		Nataly Stefany Fandiño Remolina-Nutricionista		
Verifico		Laura Xiomara Reina Lara- Coordinadora		