INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

GUIA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

ELABORADO POR:

K. MAIRETH QUIÑONES TORRES

FUSAGASUGÁ - CHINAUTA
2024

HOGAR NAZARETH CHINAUTA
GUIA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

OBJETIVO GENERAL:

Ejecutar un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), considerando la participación de la totalidad del personal manipulador de alimentos y servicios generales que labora en el Hogar Nazareth Chinauta con el propósito de garantizar la inocuidad en el desempeño del personal a cargo de la manipulación de alimentos y procedimientos de limpieza y desinfección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Fomentar la manipulación segura, desde la recepción hasta la distribución de los alimentos en el Hogar Nazareth Chinauta.
- Identificar y controlar los riesgos para prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales y fomentar el autocuidado.
- Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población usuaria del Hogar Nazareth Chinauta
- Cumplir la normatividad establecida sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

INTRODUCCIÓN

En Colombia, el Decreto 3075 de 1997, cuyo ámbito de aplicación consiste en la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, establece que, con el fin de evitar las enfermedades transmitidas por alimentos, uno de los factores fundamentales es la capacitación al personal manipulador de alimentos. Una correcta capacitación dirigida a manipuladores de alimentos, de alguna manera certifica que los manipuladores tienen los conocimientos necesarios para asegurar que los procedimientos llevados a cabo permitirán el cumplimiento de la seguridad alimentaria.

Dentro de toda industria de alimentos, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los manipuladores depende del aprendizaje previo y a fondo de todas las condiciones que llevan a que un alimento sea de calidad, es decir un alimento inocuo y seguro; para lograr este objetivo es necesario que las materias primas, los equipos, las instalaciones, el manejo de residuos, y principalmente las correctas acciones de los manipuladores cumplan con las normas de calidad establecidas en este decreto.

La ejecución de espacios de formación en higiene para manipuladores de alimentos y personal de servicios generales, tiene como propósito ofrecer conocimientos para el cuidadode su propia salud, la reducción de los riesgos de aparición de enfermedades en la población usuaria y trabajadores, mediante la implementación de las buenas prácticas

de manipulación y los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección realizados en los programas operados por el Hogar Nazareth Chinauta.

DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higiene de Los Alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

METODOLOGÍA:

La capacitación se desarrollará con la metodología andragógica, con sesiones presenciales, participativas, integrando sesiones teórico-prácticas. El material de instrucción básico, lo constituye el material didáctico elaborado de manera sencilla basado en la normativa y en la temática recomendada. Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, lectura dirigida, demostración, talleres prácticos, entre otros.

Para cada espacio de formación se debe desarrollar la ficha metodológica en la cual se especifiquen el tema, los subtemas a desarrollar, la duración y la metodología de acuerdo con los recursos empleados para su desarrollo.

EVALUACIÓN:

Para la evaluación de los participantes se utilizarán diferentes métodos que dos tipos de evaluación diagnóstica y formativa.

- Se debe aplicar un pre-test, que contenga el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de conocimiento del participante, éste debe ser escrito.
- El post-test es una prueba que comprende el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de aprendizaje.

DURACIÓN:

Sesión mensual de 1 hora.

DOCENTE:

- K. Maireth Quiñones – Nutricionista Dietista.

CRONOGRAMA

TEMA	MES
Generalidades sobre el Plan de Saneamiento Básico	Junio 2024
Buenas prácticas de manufactura BPM	Julio 2024
Limpieza y desinfección	Agosto 2024
Programa control de plagas	Septiembre 2024
Control de temperaturas	Octubre 2024
Muestras de alimentos	Noviembre 2024
Personal manipulador de alimentos	Diciembre 2024

PLAN DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

TEMA	OBJETIVOS	CONTENIDO	FECHA	INTENSIDAD
Generalidades sobre el Plan de Saneamiento Básico	Socializar con el personal manipulador de alimentos los programas que hacen parte del plan de saneamiento básico, generalidades y características de cada uno.	• Programa de Limpieza y Desinfección • Programa de Control de plagas • Programa de Manejo de residuos sólidos, líquidos y peligrosos • Programa de abastecimiento de agua potable	Junio 2024	1 Hora
Buenas prácticas de manufactura BPM	Socializar las diferentes etapas de las BPM, con el objetivo de garantizar una buena implementación del proceso en el servicio de alimentos.	• Dar a conocer el concepto de las BPM en la institución • Identificar cuáles son los procesos y que se debe hacer en cada uno de ellos.	Julio 2024	1 Hora
Limpieza y desinfección	-Exponer las diferencias conceptuales entre limpieza y	• Limpieza y desinfección • Productos para la limpieza y	Agosto 2024	1 Hora

	desinfección y su aplicación en el que hacer de los manipuladores de alimentos. -Definir los productos de limpieza y desinfección usados al interior de la institución junto con su respectiva dosificación. -Reconocer el paso a paso a seguir para llevar a cabo el procedimiento de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, insumos, equipos, y utensilios.	desinfección • Procedimientos de limpieza y desinfección		
Programa control de plagas	Socializar las diferentes medidas preventivas y correctivas eficientes para el correcto control de plagas en las diferentes áreas que comprende el Servicio de Alimentos, con los que cuenta el Hogar Nazareth.	• Cconceptos como que es una plaga, hermeticidad, medidas preventivas. • Signos que revelan la presencia de estos animales, medidas de control integral de plagas. • Las medidas tanto preventivas, como correctivas entre otros subtemas, y finalizando con la resolución de dudas de los asistentes.	Septiembre 2024	1 Hora
Control de temperaturas	Asegurar y Mantener las temperaturas adecuadas de manipulación de los alimentos y preparaciones.	• Manejo del termómetro. • Temperaturas seguras • Temperaturas de riesgo • Refrigeración • Congelación • Cocción	Octubre 2024	1 Hora
Muestras de alimentos	Dar a conocer como es la recolección adecuada de las	• Identificar los diferentes tipos de alimentos, a los cuales se les debe	Noviembre 2024	1 Hora

	muestras de alimentos.	realizar la toma de las muestras establecidas, y el respectivo gramaje.		
Personal manipulador de alimentos	-Definir el alcance y el impacto del manipulador de alimentos en su labor diaria. -Socializar cómo se puede afectar la labor del manipulador por hábitos y condiciones de salud propia y la de otras personas en su área de trabajo. -Describir la importancia de los hábitos de higiene personal, las Medidas de protección y en particular del lavado de manos para su labor. -Definir las condiciones de lavestimenta adecuada para lalabor del manipulador. -Definirlos comportamientos deseables que evitan contaminación de los alimentos.	• El manipulador de alimentos • Reglas de salud • Higiene personal • Vestimenta adecuada • Hábitos indeseables y deseables	Diciembre 2024	1 Hora

Elaborado por:

K. Maireth Quiñones

Nutricionista Dietista

Aprueba:

Rubiela Giraldo

Coordinadora