PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2025

1. INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

ALCANCE:

Este curso de manipulación de alimentos se enfocará en los principios básicos de la manipulación, procesamiento, almacenamiento, el transporte, la distribución de los alimentos.

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A)
- Reconocer la relación temperatura - tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3. METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la **capacitación es la andragógica, participativa, interactiva.** Esta capacitación se dividirá en cuatro sesiones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6). Incluyendo un test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR

Olga Lucia Aguirre
NIT: 52103484 - 3

5. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS		
Las estrategias utilizadas de basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.		
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES		
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**	**FECHA DE CAPACITACIÓN**
Plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura - Personal manipulador de alimentos. - Prácticas higiénicas - Equipos y utensilios - Condiciones básicas de higiene	1 hora	Enero 18 de 2025
Protocolo de Limpieza y desinfección - Manejo de sustancias químicas. - Dosificación de sustancias químicas y uso. - Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; Código de colores 2021)	1 hora y 30 minutos	Febrero 03 de 2025
Evaluación final	30 minutos	Marzo 2025