PLAN DE EDUCACION SANITARIA CONVENIO No. 7616/2024

LOCALIDAD:	**BOSA**	**JARDIN INFANTIL COFINANCIADO: SEMBRANDO CAMINO**
OBJETIVO GENERAL:	**Reconocer y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como una herramienta principal para evitar los riesgos de contaminación microbiológica en los alimentos.**	
JUSTIFICACIÓN:	**Las BPM (Buenas prácticas de Manufactura), son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar las preparaciones en condiciones ideales de INOCUIDAD.**	
METODOLOGIA	**EXPOSITIVA**	
RECURSOS	**PRESENTACION EN POWER POINT- VIDEOS – PRE TES Y POST TES**	
CAPACITADOR	**CAROLINA GIRALDO - NUTRICIONISTA**	
TALENTO HUMANO A QUIEN VA DIRIGIDO	**MANIPULADORES DE ALIMENTOS- DOCENTES - PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES- PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA UNIDAD DE SERVICIO**	

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	DURACION	MES DE EJECUCION 2025							
			ene-27	feb-14	mar-21	abr-11	may-23	jun-20	jul-18	ago-16
1. Plan de Saneamiento 1.1. Socializacion PS 1.2. Socializacion Protocolo Buenas Practicas de Manufactura	Definición Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Bases para elaborar el Plan de Saneamiento procedimiento Programas del Plan de Saneamiento Programa de limpieza y desinfección Programa de control integral de plagas. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa de abastecimiento de agua potable	2 HORA								
2. Generalidades de	Introducción Objertivo General Objetivos especificos Normatividad	1 HORA								
3. Conceptos Básicos	Manipulador de alimentos Buenas Prácticas de Manufactura – BPM Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos	1 HORA								
4. Clasificación de los alimentos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública Alimentos de menor riesgo en salud pública Alimentos de medio riesgo en salud pública	1 HORA								
5. Contaminación de los alimentos	Contaminación microbiana en los alimentos Definición Tipos de contaminación Causas de Contaminación Contaminación Cruzada	1 HORA								
6. Enfermedades Transmitidas por alimentos	Definición ETAs Causas de ETAs Qué es intoxicación alimentaria Tipos de intoxicación alimentaria	1 HORA								
7. Personal manipulador de alimentos	Estado de salud Educación y capacitación Prácticas de Higiene Personal Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas Inadecuados hábitos durante la manipulación de Costos de una práctica higiénica deficiente Beneficios de una buena práctica higiénica Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario	1 HORA								
8. 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	1 HORA								
	Transporte : Requisitos de los Vehículos, Trasportadores de Alimentos, Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos,Medidas preventivas para el termómetro.									
	Recibo: Verificación calibración del termómetro de alimentos, Condiciones generales,Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados									
	Almacenamiento: Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos									
	Preparación:Pre-alistamiento de materias primas (Pelado, corte y picado), Pesado, Cocción de los alimentos, Asignación de las personas responsables de la cocina, Organización del área destinada para servir los alimentos, Alistamiento de los implementos para el servido, Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento	1 HORA								
	Servido y distribución: Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar									

CAPACITADOR: CAROLINA GIRALDO - NUTRICIONISTA