CRONOGRAMA SOCIALIZACON Y CAPACITACION
MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN BPM

Centro Transitorio Villa Kennedy

Tema	Objetivo	Metodología	Mes
Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura	Entender la importancia de las BPM en la seguridad alimentaria.	Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal.	Junio/2024 1 hora
Cadena Alimentaria y su Importancia	Comprender el flujo de la cadena alimentaria y su impacto en la inocuidad de los alimentos.	Exposición de casos prácticos, análisis de flujos y actividades de role-playing para simular escenarios reales.	Julio/2024 1 hora
El Rol del Manipulador de Alimentos	Identificar las responsabilidades del manipulador en la prevención de la contaminación.	Sesiones interactivas y demostraciones prácticas sobre técnicas de manipulación segura.	Julio/2024 1 hora
Identificación de Peligros en los Alimentos	Reconocer los diversos tipos de peligros asociados con los alimentos.	Talleres prácticos para identificar peligros físicos, químicos y biológicos, apoyados por recursos visuales.	Agosto/2024 1 hora
Tipos y Vías de Contaminación	Comprender los diferentes tipos de contaminación y cómo prevenirla.	Presentaciones detalladas y ejercicios de identificación de contaminaciones en estudios de caso.	Agosto/2024 1 hora
Factores que Afectan la Reproducción de Microorganismos	Analizar los factores que favorecen o desfavorecen el crecimiento microbiano.	Discusiones grupales y experimentos controlados para observar el crecimiento microbiano bajo diferentes condiciones.	Septiembre/2024 1 hora
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	Conocer las principales enfermedades transmitidas por alimentos y cómo prevenirlas.	Vídeos educativos, charlas de expertos en salud y ejercicios de diagnóstico de síntomas.	Septiembre/2024 1 hora
Medidas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos	Aprender y aplicar medidas higiénicas críticas en la manipulación de alimentos.	Demostraciones prácticas de técnicas de limpieza y desinfección, y realización de auditorías higiénicas simuladas.	Octubre/2024 1 hora
Conservación y Almacenamiento de Alimentos	Entender las técnicas adecuadas para la conservación y almacenamiento seguro de alimentos.	Recorridos prácticos por instalaciones de almacenamiento, junto con ejercicios de planificación de espacios.	Octubre/2024 1 hora
Control de Operaciones y Puntos Críticos de Contaminación	Gestionar los puntos críticos en el proceso de producción de alimentos.	Implementación de un ejercicio de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en un escenario práctico.	Noviembre/2024 1 hora
Legislación Sanitaria	Conocer y comprender las normativas sanitarias que regulan la industria alimentaria.	Discusiones dirigidas y revisión de documentos legales, con ejemplos prácticos de cumplimiento normativo.	Noviembre/2024 1 hora

Adecuación y Mantenimiento de Áreas de Producción	Aprender a adecuar y mantener las áreas de producción para garantizar la seguridad e higiene.	Talleres de inspección y mantenimiento de instalaciones, acompañados de lista de chequeo y procedimientos estándar.	Diciembre/2024 1 hora
Seguridad en el Trabajo	Promover un ambiente de trabajo seguro, previniendo accidentes y enfermedades ocupacionales.	Simulacros de seguridad y formación en el uso de equipo de protección personal (EPP).	Diciembre/2024 1 hora
Identificación de Riesgos Ampliada	Identificar riesgos potenciales en todas las etapas de la cadena alimentaria, más allá de la contaminación.	Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal.	Diciembre/2024 1 hora
Programa de limpieza y desinfección	Reconocer el programa de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento Básico de CCT Villa Kennedy	Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal.	Enero/2025 1 hora
Programa control de residuos	Reconocer el programa de residuos sólidos del Plan de Saneamiento Básico de CCT Villa Kennedy	Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal.	Febrero/2025 1 hora
Programa control plaga	Reconocer el programa de residuos sólidos del Plan de Saneamiento Básico de CCT Villa Kennedy	Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal.	Marzo/2025 1 hora
Programa abastecimiento de agua	Reconocer el programa de residuos sólidos del Plan de Saneamiento Básico de CCT Villa Kennedy	Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal.	Abril/2025 1 hora

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de Vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Mary Stephani Duque Ocampo	Profesional en Nutrición	Centro Transitorio Villa Kennedy	