| | PLAN DE CAPACITACION EN BPM | | |
|---|---|---|---|
| LOCALIDAD: | MARTIRES | | |
| OBJETIVO GENERAL: | Reconocer que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son la herramienta principal para evitar los riesgos de contaminación microbiológica en los alimentos. | | |

**JUSTIFICACIÓN:** Las BPM estan reglamentadas por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos. La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población. Las BPM (Buenas prácticas de Manufactura), son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar una comida en condiciones ideales de INOCUIDAD, por ende es de importancia la educacion sanitaria.

| TEMAS GENERALES | TEMAS ESPECIFICOS | SUBTEMAS | METODOLOGIA | DOCENTE | DURACION | MARZO | ABRIL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2. Clasificación de los alimentos y Microorganismos | Alimentos de mayor riesgo en salud pública | | Presencial | ND Claudia Peñate | 1 HORA | | |
| | Alimentos de menor riesgo en salud pública | | | | | | |
| | Alimentos de medio riesgo en salud pública | | | | | | |
| | Generalidades | Definición- Clasificación | | | | | |
| | Los microorganismos en los alimentso | Crecimiento de los microorganismos | | | | | |
| | Contaminacion microbiana en los alimentos | Indicadores y patogenos | | | | | |
| | | | | | | | |
| | Tipos de contaminación | Fisica- Quimica-Biologica | Presencial | ND Claudia Peñate | 1 HORA | | |
| | Causas de Contaminación | Primaria- Secundaria- Tercearia- otras causas | | | | | |
| | Contaminación Cruzada | Definición- Causas- medidas preventidas | | | | | |
| | Definición ETAs | | | | | | |
| | Causas de ETAs | | | | | | |
| | Qué es intoxicación alimentaria | | | | | | |
| | Tipos de intoxicación alimentaria | Intoxicaciones generadas por bacterias-virus-parasito | | | | | |

Claudia Peñate

ND. CLAUDIA PEÑATE TOVAR
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P MND 03320