PLAN DE EDUCACION SANITARIA CONVENIO No. 7616/2024

LOCALIDAD:	**BOSA**	**JARDIN INFANTIL COFINANCIADO: SEMBRANDO**
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-21	mar-21	abr-25	may-23
Generalidades Buenas Practicas de Manufactura	Introducción Objertivo General Objetivos específicos Normatividad	1 HORA					
Generalidades del Plan de Saneamiento	Definición Saneamiento Bases para elaborar el Plan de Saneamiento Programas del Plan de Saneamiento	1 HORA					
Clasificación de los alimentos Contaminación de los alimentos	Manipulador de alimentos Buenas Prácticas de Manufactura – BPM Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos Contaminación microbiana en los alimentos Definición Tipos de contaminación Causas de Contaminación Contaminación Cruzada	1 HORA					
Enfermedades Transmitidas por alimentos	Definición ETAs Causas de ETAs Qué es intoxicación alimentaria Tipos de intoxicación alimentaria	1 HORA					
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 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	1 HORA					

CAPACITADOR: CAROLINA GIRALDO - NUTRICIONISTA