PLAN DE CAPACITACION EN BPM CABILDO AMBIKA PIJAO

CONTRATO: 8041/2025

RESPONSABLE: MARIA DEL PILAR MELO AGUILAR - NUTRICIONISTA

No	TEMA	SUBTEMAS	METODOLOGIA	DURACION	DOCENTES	CRONOGRAMA	FUENTE DE VERIFICACION
1	Plan de saneamiento Basico (Programa limpieza y desinfeccion)	Generalidades programa limpieza y desinfeccion. Uso de productos de limpieza y desinfeccion. Metodos de limpieza y desinfeccion. Generalidades programa de residuos solidos, prevencion de plagas y agua potable.	Se realizaran las acapacitraciones por medio de charlas participativas con encuentros presenciales y virtuales. Teniendo en cuenta la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - Capitulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación, las unidades operativas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. El plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Las sesiones se distribuirán según organización y necesidad de cada unidad operativa.	1 y 1/2 hora	Con base en lo establecido en la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - Capitulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación, la capacitación puede ser efectuada por la entidad, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando la capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.	MAYO DE 2025	Plan de capacitación -Cronograma de capacitación -Control de asistencia capacitación totalmente diligenciado -Pre-test y postest -Materiales utilizados durante los procesos de capacitación y acompañamiento
2	Practicas higienicas de un manipuador de alimentos.	Conceptos basicos sobre BPM. Condiciones para ser un buen manipulador de alimentos. Practicas de aceptadas y rechazadas de un manipulador de alimentos. la importancia del lavado de manos.		1 hora		JUNIO DE 2025	
3	Almaceamiento adecuado de los alimentos	Almacenamiento de alimentos en bodegas y alacenas. Normatividad nacional caracteristicas de las bodegas de alimentos. Fichas tecnicas de los alimentos.		1 hora		JULIO DE 2025	
4	Plan de saneamiento Basico (Programa manejo de Residuos)	Generalidades del programa de manejo de residuos solidos. Conceptos basicos. Normatividad Vigente. Codigo de colores.		1 hora		AGOSTO DE 2025	
5	Manual de BPM en la preparacion de los alimentos	Materias primas de calidad, Control de temperaturas. Prevencion de la contaminacion cruzada, Agua potable.		1 hora		SEPTIEMBRE DE 2025	
6	Prevencion de Enfermedades Trasmitidas por alimentos	Contaminacion de los alimentos. Acciones para la prevencion de la contaminacion de los alimentos. ETAS mas comunes		1 y 1/2 hora		OCTUBRE DE 2025	
8	Taller de lavado de manos	Socializar la normatividad vigente en temas de saneamiento basico					