

PLAN DE CAPACITACION EN BPM																		
LOCALIDAD:		PUENTE ARRABA																
		CURSOMARCA																
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 están 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, muestreo, almacenamiento, preparación, servicio 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 educación sanitaria.																
TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECÍFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGÍA	DOCENTE	DURACIÓN	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO
BPM Criterios de Aceptación y Buenas Prácticas Personal Sanitización Manual	Garantizar que los productos se fabrican en condiciones sanitarias adecuadas y se almacenan y se distribuyen los riesgos inherentes a la producción.	Garantizar que los productos se fabrican y almacenan en condiciones sanitarias adecuadas y se distribuyen los riesgos inherentes a la producción.			1 HORA													
	Medidas preventivas Correctivas del Personal	Ofertar sobre los criterios de Aceptación y Rechazo de Alimentos durante la etapa de Recepción de Materia Prima.			2 HORAS													
Generalidades y Conceptos Básicos	Introducción Objetivo General Objetivos específicos Metodología Manipulador de alimentos	Buenas Prácticas de Manufactura - Alimentos	Principios básicos de BPM		2 HORAS													
	Alimentos Alimentos Manipulados Alimentos Recetados Alimentos Conservados Alimentos Transformados																	
Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos Alimentos de mayor riesgo en salud Alimentos de menor riesgo en salud Alimentos de menor riesgo en salud	Definición, Clasificación Las manipulaciones en los alimentos Alimentación manipulada en los alimentos			2 HORAS													
	Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Lista de manipulaciones Causas de Contaminación Contaminación Cruzada Contaminación Cruzada Qué es la contaminación alimentaria Qué es la contaminación alimentaria	Con base en la estabilidad en la resolución 2014/0012 del Ministerio de Salud y Protección Social Capítulo II Personal Manipulador de Alimentos, artículo 21 Educación y Capacitación, la capacitación tendrá un objetivo por la entidad, por personas autorizadas y prácticas constantes y por las actividades sanitarias. Por ende el operador operará el plan de capacitación a largo del curso.		2 HORAS													
Personal manipulador de alimentos	Estado de salud Educación y capacitación Prácticas de Higiene Personal	Certificado médico Higiene Vigencia			2 HORAS													
	Compras de alimentos Transporte	Sanificar y seleccionar los alimentos. Disminuir el riesgo de los alimentos. Manipulación de alimentos.			2 HORAS													
Procesos en el servicio de alimentación	Almacenamiento Preparación Servicio y distribución	Almacenamiento: temperatura, humedad, ventilación, de alimentos entre otros. Preparación: Pre-procesamiento de alimentos entre otros. Servicio: en la venta con los alimentos, alimentos y alimentos.			2 HORAS													
	Sanitización de Muestras, platos, cubiertos de mesa y platos nacionales	1. Higiene 2. Muestras, platos, cubiertos de mesa y platos nacionales.			1 HORA													
Principios básicos de BPM	BPM	Principios básicos de BPM			1 HORA													
	Conceptos Sanitarios Normatividad																	
Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Contaminación Cruzada Qué es la contaminación alimentaria Qué son ETSs	Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos			1 HORA													
	Estado de salud Educación y capacitación Prácticas de Higiene Personal				1 HORA													
Personal Manipulador de Alimentos	Decreto 2075 Resolución 2074 de 2013	Normatividad Vigente			1 HORA													