PLAN DE CAPACITACION EN BPM	
LOCALIDAD:	PUENTE ARANDA
CENTRO NOCHE CUNDINAMARCA	
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, 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 educación sanitaria.
METODOLOGÍA	1. Número de integrantes: Cada sesión se realizará con un grupo máximo de 6 operarias. 2. Tiempo: 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: .El plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Las sesiones se distribuirán según organización y necesidad del CCT. 3. Recurso Material: • Computador • Presentación en diapositivas •Videos •Fotocopias de pretest. 4. Desarrollo del plan de capacitación: La capacitación se efectuará por sesiones máximo de dos horas, desarrollando actividades con metodologías lúdicas.
RESPONSABLE	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 se refectuada por la entidad, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Por ende el operador ejecutara el plan de capacitacion a cargo del nutricionista contratado por el mismo.

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	DURACIÓN	MES									
			JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
BPM Criterios de Aceptacion y Rechazo Induccion Personal Socialización Minutas	Garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	1 HORA										
Medidas preventivas Correctivas del Personal	Orientar sobre los criterios de Aceptación y Rechazo de Alimentos durante la etapa de Recepción de Materia Prima.	2 HORAS										
Generalidades y Conceptos Básicos	Introducción Objertivo General Objetivos especificos Normatividad sanitaria Manipulador de alimentos Buenas Prácticas de Manufactura – Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos	2 HORAS										

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	DURACIÓN	MES									
			JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Alimentos de mayor riesgo en salud	2 HORAS										
	Alimentos de menor riesgo en salud											
	Alimentos de medio riesgo en salud											
	Generalidades											
	Los microorganismos en los alimentso											
	Contaminacion microbiana en los											
Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Tipos de contaminación	2 HORAS										
	Causas de Contaminación											
	Contaminación Cruzada											
	Definición ETAs											
	Causas de ETAs											
	Qué es intoxicación alimentaria											
	Tipos de intoxicación alimentaria											
Personal manipulador de alimentos	Estado de salud	2 HORAS										
	Educación y capacitación											
	Prácticas de Higiene Personal											
	Que hacer en caso de afecciones en la piel											
	Inadecuados hábitos durante la											
	Costos de una práctica higiénica											
	Beneficios de una buena práctica											
	Reglas de oro para prevenir											
Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos	2 HORAS										
	Transporte											
	Recibo											
	Almacenamiento											
Procesos en el servicio de alimentación	Preparacion	2 HORAS										
	Servido y distribución:											
Perfil del manipulador de alimentos	Perfil del manipulador	1 HORA										
	Uso de EPP											
Proceso de preparación de alimentos	Contaminación cruzada	1 HORA										
	Formatos											
	Toma de muestras testigo											