DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZATETH
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SARAMITA
GUIA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

OBJETIVO GENERAL:

Establecer un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con la participación de la totalidad del personal manipulador de alimentos y servicios generales que labora en el Hogar San José Saramita con el propósito de garantizar la inocuidad en el desempeño del personal a cargo de la manipulación de alimentos y procedimientos de limpieza y desinfección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar y controlar los riesgos para prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales y fomentar el autocuidado.
- Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población usuaria del Hogar San José Saramita
- Cumplir la normatividad establecida sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento de acuerdo a la resolución 2674 de 2013

INTRODUCCIÓN

Dentro de toda industria de alimentos, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los manipuladores depende del aprendizaje previo y a fondo de todas las condiciones que llevan a que un alimento sea de calidad, es decir un alimento inocuo y seguro; para lograr este objetivo es necesario que las materias primas, los equipos, las instalaciones, el manejo de residuos, y principalmente las correctas acciones de los manipuladores cumplan con las normas de calidad establecidas en este decreto.

En Colombia, el Decreto 3075 de 1997, cuyo ámbito de aplicación consiste en la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, establece que, con el fin de evitar las enfermedades transmitidas por alimentos, uno de los factores fundamentales es la capacitación al personal manipulador de alimentos. Una correcta capacitación dirigida a manipuladores de alimentos, de alguna manera certifica que los manipuladores tienen los conocimientos necesarios para asegurar que los procedimientos llevados a cabo permitirán el cumplimiento de la seguridad alimentaria.

La ejecución de espacios de formación en higiene para manipuladores de alimentos y personal de servicios generales, tiene como propósito ofrecer conocimientos para el cuidado de su propia salud, la reducción de los riesgos de aparición de enfermedades en la población usuaria y trabajadores, mediante la implementación de las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección realizados en los programas operados por el Hogar Nazareth Chinauta.

DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higiene de Los Alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

METODOLOGÍA:

La capacitación se desarrollará con la metodología andragógica, con sesiones presenciales, participativas, integrando sesiones teórico-prácticas. El material de instrucción básico, lo constituye el material didáctico elaborado de manera sencilla basado en la normativa y en la temática recomendada. Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, lectura dirigida, demostración, talleres prácticos, entre otros.

EVALUACIÓN:

Para la evaluación de los participantes se utilizarán diferentes métodos que dos tipos de evaluación diagnóstica y formativa.

- Se debe aplicar un pre-test, que contenga el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de conocimiento del participante, éste debe ser escrito.
- El post-test es una prueba que comprende el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de aprendizaje.

DURACIÓN:

Sesión mensual de 1 hora.

DOCENTE:

- Mónica Salgado – nutricionista.

CRONOGRAMA

TEMA	MES
Criterios mínimos de aceptación y rechazo alimentos	Junio 2021
Generalidades de nutrición	Julio 2021
Organización y distribución	Agosto 2021
Estandarización de porciones	Septiembre 2021
BPM y su normatividad	Octubre 2021
Generalidades de BPM	Noviembre 2021
Limpieza y desinfección	Diciembre 2021
Lavado de manos	Enero 2022
Elementos de protección personal	Febrero 2022
ETAS	Marzo 2022
Análisis temperaturas de alimentos.	Abril 2022

PLAN DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

TEMA	OBJETIVOS	CONTENIDO	FECHA	INTENSIDAD
Criterios mínimos de aceptación y rechazo alimentos	Socializar con el personal manipulador de alimentos los criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos.	• Temperaturas • Criterios aceptación • Criterios rechazo • Fecha vencimiento • lote	Junio 2021	1 hora
Generalidades de nutrición	Educar e informar con el personal manipulador de alimentos el contenido y utilidad de los documentos referentes al componente de alimentación y nutrición (minuta patrón, ciclo de menús, entre otros) .	• Minuta patrón • Ciclo de menús	Julio 2021	1 hora
Organización y distribución	Ofrecer a todos los adultos mayores una atención	• Señalización del comedor	Agosto 2021	1 hora

	especializada nutricional y alimentaria con base en sus requerimientos nutricionales y comorbilidades con el fin de contribuir a garantizar un adecuado estado nutricional. Por medio de una organización adecuada con colores y numero de mesa que se encuentra en el comedor.	• Definición de carbohidrato, proteina y grasa • Definición de dietas según consistencia • Lista de dietas especiales • Tipo de dietas		
Estandarización de porciones	Fortalecer capacidades relacionadas con el manejo estandarizado de porciones a ofrecer a los adultos mayores acorde a Minuta Patrón.	• Estandarización de porciones • Manejo de utensilios estandarizados • Medidas caseras • Minuta patrón	Septiembre 2021	1 hora
BPM y su normatividad	-Referenciar el marco legar de las BPM a nivel internacional y nacional -Socializar cuáles son los entes de control en Colombia en el sector alimentos. -Indicar los requisitos legales exigidos por la normatividad legal vigente para el	• Marco legal existente • Entes de control: INVIMA. Secretaria de salud. Registro sanitario, notificación sanitaria y permiso sanitario. Concepto sanitario • Requisitos para el manipulador: certificado médico, exámenes de laboratorio, certificación de manipulación de alimentos	Octubre 2021	1 hora

	manipulador de alimentos.			
Generalidades de BPM	- Socializar las etapas generales del proceso de preparación de alimentos. - Analizar las condiciones generales para el almacenamiento de alimentos que permiten mantener sus propiedades e inocuidad. - Educar sobre las buenas practicas en la preparación de alimentos que permiten mantener la inocuidad y propiedades, enfatizando en temperaturas seguras. - Identificar las condiciones de envasado y etiquetado de alimentos para mantener su inocuidad y propiedades. - Establecer las condiciones de transporte y distribución de alimentos que se deben exigir el momento del	• Almacenamiento de alimentos • Preparación de alimentos • Envasado y etiquetado • Transporte y distribución • Proceso de preparación de alimentos • Recepción de materias primas	Noviembre 2021	1 hora

	recibo de materias primas.			
Limpieza y desinfección	-Explicar las diferencias conceptuales entre limpieza y desinfección y su aplicación en el que hacer de los manipuladores de alimentos. -Definir los productos de limpieza y desinfección usados al interior de la institución junto con su respectiva dosificación. -Reconocer el paso a paso a seguir para llevar acabo el procedimiento de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, insumos, equipos, y utensilios.	• Limpieza y desinfección • Productos para la limpieza y desinfección • Procedimientos de limpieza y desinfección	Diciembre 2021	1 hora
Lavado de manos	Indicar y socializar sobre la importancia de cumplir con los 11 pasos de lavado de manos que nos indica la OMS. promoviendo la identificación de la importancia de los pasos correctos de	• Pasos del lavado de manos • Lavado de manos • Desinfección de manos	Enero 2022	1 hora

	lavado de manos como medida preventiva de enfermedades e intervención costo efectiva que salva vidas.			
Elementos de protección personal	-Indicar la importancia de mantener de manera constante los diferentes elementos de protección personal en todos los procesos del servicio de alimentos. -Socializar la importancia de los hábitos de higiene personal, las medidas de protección y en particular del lavado de manos para su labor. -Definir las condiciones de la vestimenta adecuada para la labor del manipulador.	• Elementos de protección personal • Reglas de salud • Higiene personal • Vestimenta adecuada • Hábitos indeseables y deseables	Febrero 2022	1 hora
ETAS	-Socializar la definición de alimento e identificar la composición y tipos de alimentos existentes	• ETAS • Composición y tipo de alimentos • Definición de contaminación • Microorganismos y su impacto en la salud	Marzo 2022	1 hora

	según su estado, su función, su vida útil y su riesgo para la salud. -Identificar las características de los microorganismos y como afectan las propiedades e inocuidad de los alimentos. -Comprender la definición de ETA, identificar sus principales causas y cómo se previenen.			
Análisis temperatura de alimentos	Garantizar las temperaturas adecuadas de manipulación de los alimentos y preparaciones.	• Temperaturas seguras • Temperaturas de riesgo • Refrigeración • Congelación • Cocción	Abril 2022	1 hora

ELABORADO POR:

MONICA SALGADO SABOGAL
NUTRICIONISTA DIETISTA