PLAN DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN EN BPM Y PS

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO LOS CAMINANTES

OBJETIVO GENERAL

Establecer una metodología de orientación que permita desarrollar las competencias y fortalecer las capacidades técnicas sobre inocuidad alimentaria y lo referente a cada programa del Plan de Saneamiento, para el personal del centro de cuidado transitorio los caminantes.

GLOSARIO

- **Buenas prácticas de manufactura:** Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y en la forma de manipulación.
- **Capacitación:** Se refiere a la disposición y aptitud que alguien observará en orden a la consecución de un objetivo determinado.
- **Capacitado:** Está habilitado para una tarea determinada.
- **Manipulador de alimentos**: Se refiere a aquella persona que por su actividad laboral si tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Personal capacitador**: Toda persona que es responsable de planear, programar o impartir cursos que contribuyan a mejorar el desempeño de las personas.

ALCANCE

Este programa contempla un modelo para la capacitación que recibe el personal que labora en el centro de cuidado transitorio los caminantes, para el desarrollo y cumplimiento de las políticas de calidad y los lineamientos que se han establecido para realizar un proceso donde la calidad y el mejoramiento continuo sean las herramientas propias para la inocuidad de nuestros productos y proteger la salud del consumidor. Abarca cada uno de los temas que se tratara en la capacitación del personal, contando con el material didáctico para cada tema; especificando la metodología, contenido y capacitadores.

METODOLOGÍA

Se explicará detalladamente cada tema relacionado con Buenas Prácticas de Manufactura, Plan de Saneamiento y preparación de alimentos seguros, mediante presentaciones y actividades teórico-prácticas. Realizando pre y post test para asegurar que los conocimientos tratados en las capacitaciones hayan quedado entendidos y se apliquen adecuadamente en el servicio de alimentos.

DURACIÓN

El plan de capacitación tiene un contenido total de 10 horas que se ejecutaran durante un año, donde cada socialización tendrá una duración de una hora. Dado que el convenio tiene un a duración de 8 meses, se establece una charla introductoria de manejo de minuta patrón y se desarrollaran 1 hora mensual durante el convenio.

RESPONSABLES

El responsable de llevar a cabo las capacitaciones es la nutricionista del Centro Transitorio

TEMAS PLAN DE CAPACITACIÓN

FECHA PROGRAMADA	TEMAS	CONTENIDO	METODOLOGÍA	DURACIÓN
Enero de 2025	Manejo de minuta patrón.	• Ciclo de menús • Minuta patrón • Gramajes en peso bruto y neto	Teórica	1 hora
Enero de 2026	BPM Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL MANIPULADOR	● Definición de buenas prácticas de manufactura. ● Dotación. ● Lavado de manos ● Higiene personal. ● Área de trabajo.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
Febrero de 2026	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	● Verificación de cantidades ● Rotulación. ● Condiciones generales de almacenamiento. ● Tipos de almacenamiento. ● PEPS. ● Temperaturas almacenamiento.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
Marzo de 2026	PREPARACIÓN(Pre-alistamiento de alimentos. Pelar, cortar, picar y pesar de acuerdo con el menú estipulado. Cocción de los alimentos)	● Cálculo de cantidades ● Técnicas corte ● Temperaturas seguras de preparaciones frías y calientes.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora
Abril de 2026	PREPARACIÓN (Pesaje de alimentos y preparación de alimentos)	● Minuta patrón. ● Derivación dietaría. ● Análisis físico químico. ● Formato preparación de alimentos. ● Formato muestras testigo.	La capacitación estará dividida en: 30% teoría y conceptos básicos. 50% demostraciones y ejemplos prácticos. Actividades interactivas. 20% evaluación (pre y post test) y retroalimentación. Análisis de resultados.	1 hora

Claudia Marcela Bonilla Ocampo
CC 52.171.552
Nutricionista – Dietista
CCT Los Caminantes