CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CPS HOGAR CASA NOSTRA AÑO 2022// Resolución 2674 de 2013

| NOMBRE: DAREN JOSÉ ANAYA PALLARES | | | CARGO: NUTRICIONISTA | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **TEMA** | **SUBTEMAS** | **METODOLOGÍA** | **AYUDAS** | **TIEMPO** | **FECHA** |
| BPM en la distribución de alimentos | -Temperaturas de salidas de los alimentos y temperaturas aptas para el crecimiento microbiano. | Se realiza pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Post test, computador, plan de saneamiento b | 1 ½ Horas | Enero 2023 |
| Código de colores | -Disposición final de residuos sólidos. | Se realiza pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pos test, computador, Plan de Saneamiento básico, Manual de BPM | 1 ½ Horas | Febrero 2023 |
| Prácticas higiénicas, bioseguridad y medidas de protección | -Prácticas higiénicas<br>-Medidas de protección<br>-Riesgos biológicos (Enfermedades transmitidas por alimentos) | Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pre y pos test, computador, Normatividad Resolución 2674 de 2013. Manual BPM | 1 ½ Horas | Marzo 2023 |
| Control de vectores y plagas | -¿Qué son vectores y plagas?<br>- Vectores importantes en salud pública<br>- ¿Qué posibilita su proliferación y cómo controlar los vectores?<br>- Socialización del contenido del programa de control de vectores y plagas | Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pre y pos test, computador, Plan de saneamiento básico, Manual BPM | 1 ½ Horas | **Abril y Mayo del 2023** |
| Normatividad de alimentos: Decreto 3075 de 1997; Resolución 2674 de 2013; Contenido de cada norma | -Decreto 3075 de 1997<br>-Resolución 2674 de 2013 | Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pre y pos test, computador, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 | 2 Horas | Junio 2023 |
| Programa de manejo integral de residuos sólidos y líquidos al interior del servicio de alimentos, áreas | -Clasificación de residuos sólidos y líquidos, código de colores.<br>-Manejo de residuos a nivel del servicio de alimentos | Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pre y pos test, computador, Plan de Saneamiento Básico | 1 ½ Horas | Julio 2023 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| adscritas y puntos ecológicos | | | | | |
| Recibo de alimentos | Actividades a realizar para el recibo de alimentos, temperaturas de riesgo, personas responsables, registro documental solicitado o manejado | Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pre test y pos test, computador, instructivo de recibo de alimentos de la SDIS | 1 ½ Horas | Septiembre 2023 |
| Almacenamiento de alimentos | Actividades a realizar para el almacenamiento de alimentos, rotulado de alimentos, almacenamiento en congelación, en refrigeración y en seco. Responsables y registro documental solicitado o manejado | Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pre test y pos test, computador, instructivo de almacenamiento de alimentos SDIS | 1 ½ Horas | Octubre 2023 |
| Preparación de alimentos | Actividades a realizar para la preparación de alimentos, pre-alistamiento, pelar, cortar, picar, pesar alimentos, cocción de alimentos. Puntos críticos de control. Responsables y registro documental solicitado o manejado | Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pre test y pos test, computador, instructivo preparación de alimentos SDIS | 1 ½ Horas | Noviembre 2023 |
| Servido y distribución de alimentos | Actividades a realizar para el servido y distribución de alimentos. Puntos críticos de control, temperaturas de riesgo, bioseguridad y formas correctas de manipulación del menaje. | Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva. | Pre test y pos test, computador, instructivo servido y distribución de alimentos SDIS | 1 ½ Horas | Diciembre 2023 |
| | | | **TOTAL HORAS** | 15 ½ Horas | |

**Elaboro:**
31/05/2023

Daren Anaya Pallares
Nutricionista Centro comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra

**Aprobó:**
31/05/2023

Adriana Amortegui
Coordinadora Centro comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra

Scanned with CamScanner