PLAN DE EDUCACION SANITARIA CONVENIO No.8411 DE 2025.

LOCALIDAD:	**BOSA**		**AÑO 2026**					
OBJETIVO GENERAL:	**Reconocer y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como una herramienta principal para evitar los riesgos de contaminación microbiológica en los alimentos.**							
JUSTIFICACIÓN:	**Las BPM (Buenas prácticas de Manufactura), son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar las preparaciones en condiciones ideales de INOCUIDAD.**							
METODOLOGIA	**EXPOSITIVA**							
RECURSOS	**PRESENTACION EN POWER POINT- VIDEOS – PRE TES Y POST TES**							
TALENTO HUMANO A QUIEN VA DIRIGIDO	**MANIPULADORES DE ALIMENTOS- DOCENTES - PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES- PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA UNIDAD DE SERVICIO**							
TEMAS GENERALES	**TEMAS ESPECIFICOS**	**DURACION**	**POBLACION**	**MARZO**	**ABRIL**	**MAYO**	**JULIO**	**AGOSTO**
1. Plan de Saneamiento Básico. 1.1 Socializacion del PSB 1.2 Socializacion del protocolo de Buenas Practicas de Manufactura	Definición Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico Bases para elaborar el Plan de Saneamiento procedimiento Programas del Plan de Saneamiento Básico Programa de limpieza y desinfección Programa de control integral de plagas Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa de abastecimiento de agua potable Socializacion del Plan de Saneamiento Basico Socializacion del Protocolo de BPM	2 HORA	TALENTO HUMANO					
2. Generalidades	Introducción Objetivo General Objetivos especificos Normatividad	1 HORA	TALENTO HUMANO					
3. Conceptos Básicos	Manipulador de alimentos Buenas Prácticas de Manufactura – BPM Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos	1 HORA	TALENTO HUMANO					
4. Clasificación de los alimentos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública Alimentos de menor riesgo en salud pública Alimentos de medio riesgo en salud pública	1 HORA	TALENTO HUMANO					
5. Contaminación de los alimentos	Contaminación microbiana en los alimentos Definición Tipos de contaminación Causas de Contaminación Contaminación Cruzada	1 HORA	TALENTO HUMANO					
6. Enfermedades Transmitidas por alimentos	Definición ETAs Causas de ETAs Qué es intoxicación alimentaria Tipos de intoxicación alimentaria	1 HORA	TALENTO HUMANO					
7. Personal manipulador de alimentos	Estado de salud Educación y capacitación Prácticas de Higiene Personal Qué hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas Inadecuados hábitos durante la manipulación de Costos de una práctica higiénica deficiente Beneficios de una buena práctica higiénica Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario	1 HORA	TALENTO HUMANO					
8. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos: Identificar y seleccionar los proveedores.Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos	1 HORA	TALENTO HUMANO					
	Transporte : Requisitos de los Vehículos, Trasportadores de Alimentos, Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos,Medidas preventivas para el termómetro.							
	Recibo: Verificación calibración del termómetro de alimentos, Condiciones generales,Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados							
	Almacenamiento: Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos							
	Preparación:Pre-alistamiento de materias primas (Pelado, corte y picado), Pesado, Cocción de los alimentos, Asignación de las personas responsables de la cocina, Organización del área destinada para servir los alimentos, Alistamiento de los implementos para el servido, Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento	1 HORA	TALENTO HUMANO					
	Servido y distribución: Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar							

CAPACITADOR: CAROLINA GIRALDO - NUTRICIONISTA DIESTISTA