PLAN DE CAPACITACION EN BPM

LOCALIDAD: SUBA | CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO GRATITUD

ASOCIACION HOGARES SI A LA VIDA

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: as BPM estan 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 educacion sanitaria.

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGIA	DOCENTE	DURACION	MES							
						JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
BPM Criterios de Aceptacion y Rechazo Induccion Personal Socializacion Minutas	Garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	Garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.	1. Número de integrantes: Cada sesión se realizará con un grupo máximo de 4 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 comedor comunitario. 3. Recurso Material: • Computador o CPU • Bafles • 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 lúdico.	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.	1 Horas								
Medidas preventivas Correctivas del Personal manipulador de Alimentos.	Orientar sobre las medidas preventivas y correctivas del personal manipulador de los alimentos	Orientar sobre las medidas preventivas y correctivas del personal manipulador de los alimentos			2 HORAS								
1. Generalidades y Conceptos Básicos	Introducción Objetivo General Objetivos especificos Normatividad sanitaria Manipulador de alimentos Buenas Prácticas de Manufactura – BPM Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos	Principios basicos de BPM			2 HORAS								
2, Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública Alimentos de menor riesgo en salud pública Alimentos de medio riesgo en salud pública Generalidades Los microorganismos en los alimentso Contaminacion microbiana en los alimentos	Definición- Clasificacion Crecimiento de los microorganismos Indicadores y patogenos			2 HORAS								
3. Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Tipos de contaminación Causas de Contaminación Contaminación Cruzada Definición ETAs Causas de ETAs Qué es intoxicación alimentaria Tipos de intoxicación alimentaria	Fisica- Quimica-Biologica Primaria- Secundaria- Tercearia- otras causas Definición- Causas- medidas preventidas Intoxicaciones generadas por bacterias-virus-parasitos			2 HORAS								
4. Personal manipulador de alimentos	Estado de salud Educación y capacitación Prácticas de Higiene Personal Que 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	Certificado medico Habitos higuienicos			2 HORAS								
5. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos: Transporte : Recibo: Almacenamiento:	Identificar y seleccionar los proveedores.Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos Requisitos de los Vehículos, Trasportadores de Alimentos, Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos,Medidas preventivas para el termómetro. Verificación calibración del termómetro de alimentos, Condiciones generales,Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados. Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos			2 HORAS								
5. Procesos en el servicio de alimentación	Preparacion Servido y distribución:	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. Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar			2 HORAS								