	PLAN DE CAPACITACION EN BPM 2022	
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, donde 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											
						ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
BPM Criterios de Aceptacion y Rechazo Induccion Personal Socializacion Minutas	Garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuya en los riesgos inherentes a la producción.	Garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuya en los riesgos inherentes a la producción.	1. Número de estrategias: Cada sesión se realizará con un grupo máximo de 8 operarios. 2. Tiempo: Teniendo en cuenta la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social-Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación: el plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Las sesiones se distribuyen según organización y necesidad del comedor comunitario. 3. Recursos: Humanos: • CPC • Presentación en diapositivas. •Metodologías de grabez. del plan de capacitación: eficiencia 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-Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación, la capacitación puede ser efectuada 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			1 Horas												
1. Generalidades y Conceptos Básicos	introducción Objetivo General Objetivos especificos Microorganismos sanitarios Manipulador de alimentos Buenas Practicas de Manufactura - BPM Alimento Alimentos Nutritivos Alimentos Ricos en Alimentos Funcionales Alimentos Procesados Inocuidad de los alimentos Principios básicos de BPM				1 horas												
2. Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Alimentos de mayor riesgo en salud publica Alimentos de menor riesgo en salud publica Generalidades Definición- Clasificacion				1 Horas												
	Contaminación microbiana de los alimentos Contaminación microbiana de los alimentos Definición- Clasificacion				1 Horas												
3. Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Tipos de contaminantes Causas de Contaminación Contaminación Cruzada Definición- Causas- medidas preventivas	Fisica- Quimica-Biologica Fisicas- Quimicas- Biologicas Definición- Causas- medidas preventivas			1 Horas												
	Definición ETA Factor de ETA Edad de vulnerabilidad alimentaria																
	Tipos de intoxicación alimentaria	Infecciones generadas por bacterias vivas patógenas			1 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 infecto contagiosa Vestimenta Habitos a mantener la manipulación de alimentos Lavado de manos practica higiénica Beneficios de una buena practica higiénica Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario	Certificado medico Habitos Saludables			1 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, TransportadoresDe Alimentos, Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos,Medidas preventivas para el consumidor. Verificación calificación del terminadoto de Alimentos, Condiciones generales,Rotulado y etiquetado de materias primas o alimentos. Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos			1 Horas												
5. Procesos en el servicio de alimentación	Preparacion: Servido y distribución: 	Preparación Pre-alistamiento de materias primas (Pelado, corte y picado), Pecado, 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 consistencia del alimento. Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y asignar			1 Horas												
6. EVALUACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS																	

NUTRICIONISTA

COORDINADORA