

	PLAN DE CUALIFICACION EN BPM AÑO 2025																	
LOCALIDAD:	BOSA					CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS												
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 educación sanitaria.																		
TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGIA	DOCENTE	DURACION	MES												
						MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTURE	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 6 operarias. 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 distribuirán según organización y necesidad del comedor comunitario. 3. Recurso Material: • Computador o CPU • Balles • 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-Capítulo 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.	2 HORAS													
Medidas preventivas Correctivas del Personal manipulador de Alimentos.	Orientar en medidas preventivas y correctivas al personal manipulador de alimentos.	Orientar en medidas preventivas y correctivas al personal manipulador de alimentos.			2 HORAS													
1. Generalidades y Conceptos Básicos	Introduccion	Principios basicos de BPM					1 HORA											
	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																		
2. Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Alimentos de mayor riesgo en salud publica								2 HORAS									
	Alimentos de menor riesgo en salud publica																	
	Alimentos de medio riesgo en salud publica																	
	Generalidades																	
	los microorganismos en los alimentos																	
3. Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Contaminación microbiana en los alimentos										2 HORAS							
	tipos de contaminación																	
	Causas de contaminación																	
	Contaminación cruzada																	
	Definición ETAs																	
4. Personal manipulador de alimentos	Causas de ETAs				2 HORAS													
	Que es intoxicacion alimentaria																	
	Tipos de intoxicación alimentaria																	
	Estado de salud																	
	Educación y capacitación																	
	Prácticas de Higiene Personal																	
	Que hacer en caso de afecciones en inadecuados hábitos durante la																	
	Costos de una practica higienica deficiente																	
	Beneficios de una buena practica higienica																	
	Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario																	
5. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos:	Identificar y seleccionar los									2 HORAS							
	Transporte :	Requisitos de los Vehiculos, Trasportadores de Alimentos, Criterios minimos de aceptacion y rechazo de cada grupo de alimentos,Medidas preventivas para el termómetro.																
	Recibo:	Verificación calibración del termómetro de alimentos, Condiciones generales,Retulado y etiquetado de materias primas o envasados.																
	Almacenamiento:	Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos																
5. Procesos en el servicio de alimentación	Preparacion	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					1 HORA											
	Servido y distribución:																	
		Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar																
							1 HORA											


Roberto Castro Velez
Nutricionista CCT Antonia Santos

		PLAN DE CUALIFICACIÓN EN BPM AÑO 2026							
LOCALIDAD	BOSA		CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO DIA NOCHE						
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: Las BPM están reglamentadas por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud 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 educación sanitaria.									
TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGÍA	DOCENTE	DURACIÓN	MES			
						ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
MEDIDAS HIGIENICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none">HIGIENE DE LOS ALIMENTOSMANEJO DE MATERIAS PRIMASCONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOWS PREPARADOS	<ul style="list-style-type: none">CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS ATRAVEZ DE LAS MANOSRECIBO DE ALIMENTOS Y ROTACION DE MATERIA PRIMATEMPERATURA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS	1. Número de integrantes: Cada sesión se realizará con un grupo máximo de 6 operarias. 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 distribuirán según organización y necesidad del comedor comunitario. 3. Recurso Material: • Computador o CPU • Baffles • 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 ser efectuada por la entidad, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Por ende, el operador ejecutara el plan de capacitación a cargo del nutricionista contratado por el mismo.	1 HORA				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none">HABITOS HIGIENICOS DESEABLES E INDESEABLESMANEJO HIGIENICO DE EQUIPOS E INSTALACIONES	<ul style="list-style-type: none">CORRECTO LAVADO DE MANOSLAVADO DE EQUIPOS E INSTALACIONES			1 HORA				
MANEJO DE MINUTA PATRON, CICLO DE MENÚS, ANALISIS DE APORTE NUTRICIONAL	<ul style="list-style-type: none">MINUTA PATRONCICLO DE MENUSADECUADO APORTE NUTRICIONAL	<ul style="list-style-type: none">MINUTA PATRONCICLO DE MENUSADECUADO APORTE NUTRICIONAL			1 HORA				
PUNTOS CRITICOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none">PUNTOS CRITICOSSEGURIDAD ALIMENTARIA	<ul style="list-style-type: none">PUNTOS CRITICOSSEGURIDAD ALIMENTARIA			1 HORA				


 Rocío Campo Yañiz
 Nutricionista CCT Antonia Santos