PLAN DE CAPACITACION EN BPM 2023

Localidad	Suba	**Unidad operativa**	Comunidad de cuidado gratitud
Operador	Hogares si a la vida		
Objetivo General	Promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimientos para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación de alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y asegurando el consumo de alimentos inocuos.[1]		
Justificación	Las BPM están 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.		

Temas Generales	Temas especificos	Subtemas	Metologia	Docente	Duración	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 f abriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuy an los riesgos inherentes a la producción.	Garantizar que los productos se f abriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuy an los riesgos inherentes a la producción.	1. Número de integrantes: Cada sesión se realizará con un grupo máximo de 4 operarias de cocina y un técnico en gastronomía. 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 de la comunidad de cuidado. 3. Recurso Material: • Computador •CPU • Bafles •Presentación en diapositivas. •Videos • •Formularios de pretest y postest 4. Desarrollo del plan de capacitación: La capacitación se efectuará por sesiones máximo de dos horas.	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												
Medidas preventivas Correctivas del Personal manipulador de Alimentos.	Orientar sobre las medidas prev entiv as y correctiv as del personal manipulador de los alimentos	Orientar sobre las medidas prev entiv as y correctiv as del personal manipulador de los alimentos			1 Hora												
1. Generalidades y Conceptos Básicos	Introducción	Principios basicos de BPM			1 Hora												
	Objertivo 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 pública				1 Hora												
	Alimentos de menor riesgo en salud pública																
	Alimentos de medio riesgo en salud pública																
	Generalidades	Definición- Clasificacion															
	Los microorganismos en los alimentso	Crecimiento de los microorganismos															
	Contaminacion microbiana en los alimentos	Indicadores y patogenos															
3. Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Tipos de contaminación	Fisica- Quimica-Biologica			1 Hora												
	Causas de Contaminación	Primaria- Secundaria- Tercearia- otras causas															
	Contaminación Cruzada	Definición- Causas- medidas preventidas															
	Definición ETAs																
	Causas de ETAs																
	Qué es intoxicación alimentaria	Intoxicaciones generadas por bacterias-virus-parasitos															
4. Personal manipulador de alimentos	Tipos de intoxicación alimentaria	Certificado medico			1 Hora												
	Estado de salud	Habitos higuienicos															
	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																
5. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos:	de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos			1 Hora												
	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															
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 alimento.			1 Hora												
	Servido y distribución:	Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar															
6. Evaluación del servicio de alimentos					1 Hora												

Elaboró: Juliana Castro - Nutricionista

Aprobó: Disneyla Diaz - Coordinadora