

Juliana CB

PLAN DE CAPACITACIÓN EN BPM 2013													
Unidad Operativa		Sube										Unidad operativa	
Objetivo General		Promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimientos para el control, prevención y afirmación de los factores de contaminación de alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y asegurando el consumo de alimentos inocuos.											
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, recepción, almacenamiento, procesamiento, acortado 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 específicos											
BPM Criterios de Aceptación y Rechazo Inspección Personal Socialización Minutas		Garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se distribuyan en los riesgos inherentes a la producción.											
Medidas preventivas Correctivas del Personal manipulador de Alimentos		Orientar sobre las medidas preventivas y correctivas de las personas manipuladoras de los alimentos.											
1. Generalidades y Conceptos Básicos		Principios básicos de BPM											
2. Clasificación de los alimentos y Microorganismos		Definición, Clasificación											
3. Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos		Física-Química-Biológica											
4. Personal manipulador de alimentos		Higiene personal											
5. Procesos en el servicio de alimentación		Requisitos de los Vehículos, Transportadores de Alimentos, Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, Medidas preventivas para el transporte.											
5. Procesos en el servicio de alimentación		Preparación											
6. Evaluación del servicio de alimentos		Servicio en la cocina con los cubiertos requeridos y envase											

Metodología	1. Docente	2. Alumno	3. Alumno	4. Alumno	5. Alumno	6. Alumno	7. Alumno	8. Alumno	9. Alumno	10. Alumno	11. Alumno	12. Alumno	13. Alumno	14. Alumno	15. Alumno	16. Alumno	17. Alumno	18. Alumno	19. Alumno	20. Alumno	21. Alumno	22. Alumno	23. Alumno	24. Alumno	25. Alumno	26. Alumno	27. Alumno	28. Alumno	29. Alumno	30. Alumno	31. Alumno	32. Alumno	33. Alumno	34. Alumno	35. Alumno	36. Alumno	37. Alumno	38. Alumno	39. Alumno	40. Alumno	41. Alumno	42. Alumno	43. Alumno	44. Alumno	45. Alumno	46. Alumno	47. Alumno	48. Alumno	49. Alumno	50. Alumno	51. Alumno	52. Alumno	53. Alumno	54. Alumno	55. Alumno	56. Alumno	57. Alumno	58. Alumno	59. Alumno	60. Alumno	61. Alumno	62. Alumno	63. Alumno	64. Alumno	65. Alumno	66. Alumno	67. Alumno	68. Alumno	69. Alumno	70. Alumno	71. Alumno	72. Alumno	73. Alumno	74. Alumno	75. Alumno	76. Alumno	77. Alumno	78. Alumno	79. Alumno	80. Alumno	81. Alumno	82. Alumno	83. Alumno	84. Alumno	85. Alumno	86. Alumno	87. Alumno	88. Alumno	89. Alumno	90. Alumno	91. Alumno	92. Alumno	93. Alumno	94. Alumno	95. Alumno	96. Alumno	97. Alumno	98. Alumno	99. Alumno	100. Alumno																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
1. Número de integrantes: Cada sesión se realizará con un grupo máximo de 6 operarios de cocina y un técnico en gastronomía.	1 Hora																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									</

Elaboró: Juliana Castro - Nutricionista

Juliana CB

Aprobó: Disneyla Diaz - Coordinadora

Disneyla