PLAN DE CAPACITACION EN BPM 2024

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.		
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	Metodología	Docente	Duración	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
BPM Criterios de Aceptación y Rechazo Inducción Personal Socialización 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 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 preventivas y correctivas del personal manipulador de los alimentos	Orientar sobre las medidas preventivas y correctivas del personal manipulador de los alimentos			1 Hora												
1. Generalidades y Conceptos Básicos	Introducción Objetivo General Objetivos específicos 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 básicos de BPM			1 hora												
2, Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Alimentos de mayor riesgo en salud publica Alimentos de menor riesgo en salud publica Alimentos de medio riesgo en salud publica Generalidades Los microorganismos en los alimentos Contaminación microbiana en los alimentos	Definición- Clasificación Crecimiento de los microorganismos Indicadores y patógenos			1 hora												
3. Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Tipos de contaminación Causas de Contaminación Contaminación Cruzada Definición Estas Causas de Estas Que es intoxicación alimentaria	Física- Física Primaria- Secundaria- Terciaria- otras causas Definicion- Causas- medidas preventivas Intoxicaciones generadas por bacterias-virus-parasitos			1 hora												
4. Personal manipulador de alimentos	Tipos de intoxicación alimentaria 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	Certificado medico Habitos higienicos			1 hora												
5. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos: Transporte: Recibo: Almacenamiento:	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			1 hora												
5. Procesos en el servicio de alimentación	Preparación Servido y distribución:	Preparación 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 etéreo y la preparación del alimento. Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar			1 hora												
6. Evaluación del servicio de alimentos					1 hora												

Elaboró: Juliana Castro - Nutricionista juliana CB

Aprobó: Disneyla Diaz - Coordinadora

PLAN DE CAPACITACION EN BPM 2024

Sede:	IUSA	Unidad operativa:	Cantidad de modulos grafica:
Semestre:		Horarios de 7 a 18 Hrs	

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.

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 específicos	Subtemas	Metodología	Docente	Duración	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
BPM Criterios de Aceptación y Rechazo Inducción Personal Socialización 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 operarios 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, articulo 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, articulo 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 contratada por el mismo.	1 Hora												
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 Hora												
1. Generalidades y Conceptos Básicos	Introducción Objetivo General Objetivos específicos Normatividad Vigente Manipulador de alimentos Buenas prácticas de manufactura – BPM Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos	Principios básicos de BPM			1 hora												
2. Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública Alimentos de menor riesgo en salud pública Alimentos de mediano riesgo en salud pública Generalidades Los microorganismos en los alimentos Contaminación microbiana en los alimentos	Definición- Clasificación Crecimiento de los microorganismos Indicadores y patógenos			1 hora												
3. Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos	Tipos de contaminación Causas de Contaminación Contaminación Cruzada Definición Brote Causas de Brote Que es intoxicación alimentaria	Primaria- Secundaria- Terciaria- Otras causas Definición- Causas- Medidas preventivas Intoxicaciones generadas por bacterias -Virus-parásitos			1 hora												
4. Personal manipulador de alimentos	Tipos de intoxicación alimentaria 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	Certificado medico Hábitos higiénicos			1 hora												
5. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos: Transporte: Recibo: Almacenamiento:	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 e envasados. Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos			1 hora												
5. Procesos en el servicio de alimentación	Preparación Servido y distribución:	Preparación 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, Abastamiento 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			1 hora												
6. Evaluación del servicio de alimentos					1 hora												

Elaboró: Juliana Castro - Nutricionista

Aprobó: Dianeyla Diaz - Coordinadora

Powered by CamScanner