INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

GUIA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

ELABORADO POR:

JOSE FELIPE JARAMILLO HERNANDEZ

FUSAGASUGÁ
2022

HOGAR NAZARETH CHINAUTA
GUIA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

OBJETIVO GENERAL:

Ejecutar un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), considerando la participación de la totalidad del personal manipulador de alimentos y servicios generales que labora en el Hogar Nazareth Chinauta con el propósito de garantizar la inocuidad en el desempeño del personal a cargo de la manipulación de alimentos y procedimientos de limpieza y desinfección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Fomentar la manipulación segura, desde la recepción hasta la distribución de los alimentos en el Hogar Nazareth Chinauta.
- Identificar y controlar los riesgos para prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales y fomentar el autocuidado.
- Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población usuaria del Hogar Nazareth Chinauta
- Cumplir la normatividad establecida sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento de acuerdo a la resolución 2674 de 2013

INTRODUCCIÓN

En Colombia, el Decreto 3075 de 1997, cuyo ámbito de aplicación consiste en la regulación de todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, establece que, con el fin de evitar las enfermedades transmitidas por alimentos, uno de los factores fundamentales es la capacitación al personal manipulador de alimentos. Una correcta capacitación dirigida a manipuladores de alimentos, de alguna manera certifica que los manipuladores tienen los conocimientos necesarios para asegurar que los procedimientos llevados a cabo permitirán el cumplimiento de la seguridad alimentaria.

Dentro de toda industria de alimentos, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los manipuladores depende del aprendizaje previo y a fondo de todas las condiciones que llevan a que un alimento sea de calidad, es decir un alimento inocuo y seguro; para lograr este objetivo es necesario que las materias primas, los equipos, las instalaciones, el manejo de residuos, y principalmente las correctas acciones de los manipuladores cumplan con las normas de calidad establecidas en este decreto.

La ejecución de espacios de formación en higiene para manipuladores de alimentos y personal de servicios generales, tiene como propósito ofrecer conocimientos para el cuidado de su propia salud, la reducción de los riesgos de aparición de enfermedades en la población usuaria y trabajadores, mediante la implementación de las buenas prácticas

de manipulación y los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección realizados en los programas operados por el Hogar Nazareth Chinauta.

DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Calidad de los Alimentos: Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos, tales como color, aroma, sabor, consistencia y textura , las cuales deben ser agradables para el consumo de los alimentos.

Contaminación de los Alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Desinfección – descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higiene de Los Alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

METODOLOGÍA:

La capacitación se desarrollará con la metodología andragógica, con sesiones presenciales, participativas, integrando sesiones teórico-prácticas. El material de instrucción básico, lo constituye el material didáctico elaborado de manera sencilla basado en la normativa y en la temática recomendada. Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, lectura dirigida, demostración, talleres prácticos, entre otros.

Para cada espacio de formación se debe desarrollar la ficha metodológica en la cual se especifiquen el tema, los subtemas a desarrollar, la duración y la metodología de acuerdo con los recursos empleados para su desarrollo.

EVALUACIÓN:

Para la evaluación de los participantes se utilizarán diferentes métodos que dos tipos de evaluación diagnóstica y formativa.

- Se debe aplicar un pre-test, que contenga el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de conocimiento del participante, éste debe ser escrito.
- El post-test es una prueba que comprende el contenido de los módulos, para evaluar el nivel de aprendizaje.

DURACIÓN:

Sesión mensual de 1 hora.

DOCENTE:

- Felipe Jaramillo – nutricionista.

CRONOGRAMA

TEMA	MES
Temperaturas seguras	Julio 2022
Lineamientos componente de nutrición	Agosto 2022
Manejo de dietas especiales	Septiembre 2022
Estandarización de porciones	Octubre 2022
Muestras de alimentos	Noviembre 2022
Buenas prácticas de manufactura BPM	Diciembre 2022
Limpieza y desinfección	Enero 2023
Día mundial del lavado de manos	Febrero 2023
Personal manipulador de alimentos	Marzo 2023
Alimentos y su contaminación	Abril 2023
Control de temperaturas	Mayo 2023
Criterios mínimos de aceptación y rechazo alimentos	Junio 2023

PLAN DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

TEMA	OBJETIVOS	CONTENIDO	FECHA	INTENSIDAD
Temperaturas seguras	Socializar con el personal manipulador de alimentos los criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos.	• Temperaturas • Criterios aceptación • Criterios rechazo • Fecha vencimiento • lote	Julio 2022	1 hora
Lineamientos componente de nutrición y salubridad	Socializar con el personal manipulador de alimentos el contenido y utilidad de los documentos referentes al componente de alimentación y nutrición (minuta patrón, ciclo de menús, entre otros) .	• Minuta patrón • Ciclo de menús	Agosto 2022	1 hora
Manejo de dietas especiales	Brindar a todos los adultos mayores una atención	• Definición de dieta • Definición de carbohidrato, proteína y grasa	Septiembre 2022	1 hora

	especializada nutricional y alimentaria con base en sus requerimientos nutricionales y comorbilidades con el fin de contribuir a garantizar un adecuado estado nutricional.	• Definición de dietas según consistencia • Lista de dietas especiales • Tipo de dietas		
Estandarización de porciones	Fortalecer capacidades relacionadas con el manejo estandarizado de porciones a ofrecer a los adultos mayores acorde a Minuta Patrón.	• Estandarización de porciones • Manejo de utensilios estandarizados • Medidas caseras • Minuta patrón	Octubre 2022	1 hora
Muestras de alimentos	-Reconocer el marco legal existente para la manipulación de alimentos en Colombia y algunos conceptos claves. -Socializar cuáles son los entes de control en Colombia en el sector alimentos. -Explicar los requisitos y tamaños de las muestras testigo	• Marco legal existente • Entes de control: INVIMA. Secretaria de salud. Registro sanitario, notificación sanitaria y permiso sanitario. Concepto sanitario. • Muestras de alimenos	Noviembre 2022	1 hora
Buenas prácticas de	- Identificar las etapas	• Proceso de	Diciembre 2022	1 hora

manufactura BPM	generales del proceso de preparación de alimentos. -Establecer las condiciones que se deben cumplir en la recepción de materias primas para garantizar la inocuidad de los alimentos. - Reconocer las condiciones generales para el almacenamiento de alimentos que permiten mantener sus propiedades e inocuidad. - Conocer las buenas prácticas en la preparación de alimentos que permiten mantener la inocuidad y propiedades, enfatizando en temperaturas seguras. - Identificar las condiciones de envasado y etiquetado de alimentos para mantener su inocuidad y propiedades. - Establecer las condiciones de	preparación de alimentos • Recepción de materias primas • Almacenamiento de alimentos • Preparación de alimentos • Envasado y etiquetado • Transporte y distribución		

	transporte y distribución de alimentos que se deben exigir el momento del recibo de materias primas.			
Limpieza y desinfección	-Explicar las diferencias conceptuales entre limpieza y desinfección y su aplicación en el que hacer de los manipuladores de alimentos. -Definir los productos de limpieza y desinfección usados al interior de la institución junto con su respectiva dosificación. -Reconocer el paso a paso a seguir para llevar acabo el procedimiento de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, insumos, equipos, y utensilios.	• Limpieza y desinfección • Productos para la limpieza y desinfección • Procedimientos de limpieza y desinfección	Enero 2023	1 hora
Día mundial del lavado de manos	Aasegurar el eje transversal de la inocuidad según las leyes de la alimentación, promover la identificación de la importancia de los pasos	• Inocuidad • Pasos del lavado de manos • Lavado de manos • Desinfección de manos	Febrero 2023	1 hora

	correctos de lavado de manos como medida preventiva de enfermedades e intervención costo efectiva que salva vidas.			
Personal manipulador de alimentos	-Definir el alcance y el impacto del manipulador de alimentos en su labor diaria. -Socializar cómo se puede afectar la labor del manipulador por hábitos y condiciones de salud propia y la de otras personas en su área de trabajo. -Describir la importancia de los hábitos de higiene personal, las medidas de protección y en particular del lavado de manos para su labor. -Definir las condiciones de la vestimenta adecuada para la labor del manipulador. -Definir los comportamientos deseables que evitan contaminación de los	• El manipulador de alimentos • Reglas de salud • Higiene personal • Vestimenta adecuada • Hábitos indeseables y deseables	Marzo 2023	1 hora

	alimentos.			
Alimentos y su contaminación	-Precisar la definición de alimento e identificar la composición y tipos de alimentos existentes según su estado, su función, su vida útil y su riesgo para la salud. -Establecer las clases de contaminación y para identificar como se presenta y como se puede prevenir. -Reconocer las características de los microorganismos y como afectan las propiedades e inocuidad de los alimentos. -Comprender la definición de ETA, identificar sus principales causas y cómo se previenen.	• Definición de alimento • Composición y tipo de alimentos • Definición de contaminación • Fuentes y formas de contaminación • Microorganismos y su impacto en la salud • Enfermedad transmitida por alimentos ETA	Abril 2023	1 hora
Control de temperaturas	Asegurar y mantener las temperaturas adecuadas de manipulación de los alimentos y preparaciones.	• Manejo del termómetro. • Temperaturas seguras • Temperaturas de riesgo • Refrigeración • Congelación • Cocción	Mayo 2023	1 hora

Elaborado por:

José Felipe Jaramillo

Nutricionista

Felipe Jaramillo

SIGNED VIA ILOVEPDF

C067B83C-6124-4E5A-B1C5-7239BA8D9605

Aprueba:

Rubiela Giraldo

Coordinadora

Rubiela giraldo

SIGNED VIA ILOVEPDF

50300E5B-83B7-43F2-B056-92460567313E