

	<b>PLAN DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b>	<b>Código</b>	GI-PL-02
		<b>Versión</b>	01
		<b>Fecha de versión</b>	29/08/2016
		<b>Página 1 de 3</b>	

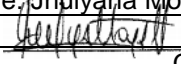

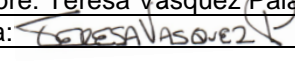
## INTRODUCCIÓN

Dada la importancia de asegurar la calidad de los productos y el servicio de alimentos que presta la Fundación Niño Jesús, éste documento está basado en la implementación de las Buenas prácticas de Manufactura y en el uso de las normas y decretos vigentes que permiten que los alimentos y el servicio cumplan con los requerimientos tanto de la Fundación como de los participantes.

Reconociendo que el manipulador de alimentos debe estar capacitado de la mejor manera para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, la finalidad de éste plan de capacitación es buscar un mejoramiento continuo de la calidad de los alimentos y en la forma de manipulación de estos, concientizando al operario sobre la correcta manipulación.

## JUSTIFICACIÓN

La Fundación Niño Jesús consciente de la responsabilidad al manipular alimentos y la importancia del papel que juegan las personas encargadas de ésta labor, ha programado una serie de capacitaciones que responden a la correcta prestación y los hábitos higiénicos para lo cual forma al personal de cocina en las buenas prácticas de mano factura establecidas en el decreto 3075/97 donde hace referencia a los aspectos

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Nombre: Jhulyana Moya	Nombre: Laura Rojas	Nombre: Teresa Vásquez Palacios
Firma: 	Firma: 	Firma: 
Cargo: Coordinador Administrativo y Operativo	Cargo: Profesional en nutrición	Cargo: Director
Fecha: 17/08/2016	Fecha: 23/08/2016	Fecha: 29/08/2016

	<b>PLAN DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b>	<b>Código</b>	GI-PL-02
		<b>Versión</b>	01
		<b>Fecha de versión</b>	29/08/2016
		<b>Página 2 de 3</b>	

higiénicos en el procesamiento de alimentos y regular las actividades que generan riesgo al consumidor.

### OBJETIVO

- Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos mediante charlas y actividades lúdico-pedagógicas donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente.

### CRONOGRAMA

CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACIÓN BPM FUNDACIÓN NIÑO JESÚS											
TEMA	INTENSIDAD HORARIA	No. DE SESIONES	SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		OBSERVACIONES
			P	E	P	E	P	E	P	E	
ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN DE ALIMENTOS (ETAS)	1 HORA	1									
HIGIENE EN EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	1 HORA	1									
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	2 HORA	2									
TREN DE ALIMENTACIÓN (MACRONUTRIENTES-MICRONUTRIENTES)	1 HORA	1									
CLASES DE CONTAMINACIÓN	1 HORA	1									

### CONVENCIONES

-

<b>P</b>	Programado
<b>E</b>	Ejecutado

	<b>PLAN DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)</b>	<b>Código</b>	GI-PL-02
		<b>Versión</b>	01
		<b>Fecha de versión</b>	29/08/2016
		<b>Página 3 de 3</b>	

- **CONTROL DE CAMBIOS**

<i><b>ÍTEM</b></i>	<i><b>FECHA MODIFICACIÓN</b></i>	<i><b>DESCRIPCION MODIFICACIÓN</b></i>	<i><b>VERSIÓN</b></i>
1	29/08/2016	Versión inicial sin cambios - Fecha de aprobación	01