FACTOR DE CAPACITACIÓN	TEMAS	RESPONSABLE	DURACION	METODOLOGIA
BPM Resolución 2674 de 2013	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO) CLASES DE ALIMENTOS HIGIENE DE LOS ALIMENTOS INOCUIDAD ALIMENTARIA DEFINICION DE BPM IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM SANCIONES Y MULTAS BENEFICIOS DE LAS BPM REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION MATERIAS PRIMAS E INSUMOS CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EDIFICACIONES E INSTALACIONES ABASTECIMIENTO DE AGUA DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES DISPOSICION DE BASURAS INSTALACIONES SANITARIAS INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC) PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES ALMACENAMIENTO TRANSPORTE VIGILANCIA Y CONTROL SANIDAD ALIMENTARIA	PROF. ING JOSE CHAVES	10 HORAS	PRESENCIAL

CONTROLADO

	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA. METODOS DE CONSERVACION			

NOTA: Capacitación con profesional externo se realizara una vez al año como inducción y reinducción y por primera vez cuando ingresa a trabajar a la empresa.

CONTROLADO