		CCT MEMORIA Y
		CRONOGRAMA DE CA
		PERSONAL MANIPULADO
		BUENAS PRACTICAS DE M
FECHA	**DURACION**	**TEMA**
25 de junio	90 minutos	MANUAL DE FUNCIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23 de julio	90 minutos	NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
21 de agosto	90 minutos	REFUERZO PROCESOS OPERATIVOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
19 de septiembre	90 minutos	PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

25 de octubre	90 minutos	PROFUNDIZACIÓN PROCESOS OPERATIVOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
27 de noviembre	90 minutos	PROFUNDIZACIÓN PROCESOS OPERATIVOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
19 de diciembre	90 minutos	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Y SABER

APACITACION

OR DE ALIMENTOS

ANUFACTURA 2024

SUBTEMAS	RESPONSABLE
Actividades del servicio de alimentación Funciones del personal manipulador BPM y personal manipulador	ND NATALIA RAMOS
Resolución 2476 de 2016 y Decreto 3075 de 1997 Guía técnica del componente de alimentos y nutrición para programa y	ND NATALIA RAMOS
Recibo Almacenamiento Prealistamiento Preparación y manipulación Servido y distribución	ND NATALIA RAMOS
Limpieza Desinfección Parametrización del agente desinfectante Limpieza y desinfección de superficies y equipos Limpieza y desinfección de fruta y verdura Limpieza y desinfección de utensilios y menaje	ND NATALIA RAMOS

Recibo de alimentos (Criterios de aceptación y rechazo de materia prima) Almacenamiento de alimentos (Rotulación de productos, fechas de vencimiento y vida útil; rotación de alimentos) Prealistamiento (Limpieza y desinfección; pesaje; sellado y rotulación; y almacenamiento)	ND NATALIA RAMOS
Preparación (Limpieza y desinfección, temperaturas seguras, tablas de picar) Servido y distribución (Menaje, utensilios de servir)	ND NATALIA RAMOS
Contaminación (Definición, causas, contaminación cruzada, prevención) Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)	ND NATALIA RAMOS