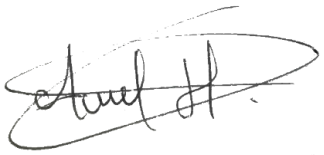
COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA
CONVENIO 8132 DE 2024
CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE BUENAS PRÁCTICA DE MANUFACTURA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	TEMA DE CAPACITACIÓN	MES
1	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA	JUNIO
2	PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA	JULIO
3	PLAN DE SANEAMIENTO	AGOSTO
4	SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	SEPTIEMBRE
5	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	OCTUBRE
6	LAVADO DE MANOS	NOVIEMBRE
7	IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	NOVIEMBRE
8	IMPORTANCIA Y MANEJO DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES	DICIEMBRE
9	PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	DICIEMBRE
10	PROTOCOLO DE CONTROL DE PLAGAS	DICIEMBRE

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
ELABORÓ	15-06-2024	ANGEL HIGUERA ORTEGA	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	15-06-2024	LADY JOHANA ESCOBAR	COORDINADORA	