FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	CODIGO	FR-JLP-001
	FECHA	20/01/2024
	VERSION	1

CRONOGRAMA ANUAL INTENSIFICADO DE CAPACITACION 2024

TEMAS	DIRIGIDO A	ENERO	FEBRERO	JUNIO	OCT	NOV	DIC	DURACION	FIRMA CAPACITADOR
Dosificación de insumos de limpieza y desinfección.	Todo el Personal							1 HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos
Clasificación de alimentos: alto mediano y bajo riesgo.	Todo el Personal							1 HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos
Condiciones de higiene del personal manipulador	Todo el Personal							1 HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos
Contaminación Cruzada	Todo el Personal							1/2HORA	AIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos
Buenas Prácticas de Manufactura	Todo el Personal							1/2HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos
Manejo de Residuos Sólidos – canecas y colores.	Todo el Personal							1 HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos
Control de Plagas	Todo el Personal							1 HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos
Almacenamiento adecuado de productos – temperaturas de almacenamiento.	Todo el Personal							1 HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos
Alimentos adulterados – características	Todo el Personal							1 HORA	A JAIBER PRAD Microbiólogo de

									Alimentos
Recepción de materia prima	Todo el Personal							1 HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos 
Trazabilidad y conservación de alimento – manejo de temperaturas.	Todo el Personal							1 HORA	JAIBER PRADA Microbiólogo de Alimentos 
TOTAL DE HORAS ANUAL	**10 HORAS**								