COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA - FUSAGASUGA

CRONOGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS AÑO 2024 ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

N°	TEMA	RESPONSABLE	DIRIGIDO A	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB	OCTUBRE	NOVIEMB	DICIEMBRE
				FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA
1	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de recepcion de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales	5/06/2024						
2	Socializacion diligenciamiento formato de recepcion de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion	12/06/2024						
3	Protocolo de lavado de manos según la Organización Mundial de la salud	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales		3/07/2024					
4	Socializacion formato cambios de menu	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion		10/07/2024					
5	Buenas practicas higienicas y medidas de proteccion para el manipulador de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria			14/08/2024				
6	Socializacion Formato Toma de Muestras de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion			21/08/2024				
7	Buenas practicas de manufactura: Proveedores, Compra y transporte de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales				4/09/2024			
8	Socializacion Diligenciamiento Formato transporte de alimentios	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion				11/09/2024			
9	Buenas practicas de manufactura: Almacenamiento de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion					2/10/2024		
10	Socializacion Diligenciamiento formato control de temperaturas equipos de refrigeracion y congelacion	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion					9/10/2024		
11	Buenas practicas higienicas: Preparacion d e alimentos con y sin piso termico	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria						6/11/2024	
12	Socializacion diligenciamiento formato de preparacion de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion						13/11/2024	
13	Buenas practicas higienicas: Servido y Distribuccion de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria							4/12/2024
14	Socializacion diligenciamiento formato de control de entradas y salidas de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion							11/12/2024

Javier Alejandro Ríos Garzón
Coordinador

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista

Maria Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista

Erik Estrada Castro
Nutricionista