CRONOGRAMA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		
TEMA	**FECHA**	**POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA**
INTRODUCCIÓN A LA NORMATIVIDAD SANITARIA	jun-24	EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	jul-24	EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
CONTROL DE PLAGAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS	ago-24	EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS	sep-24	EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	oct-24	EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
TIPOS Y PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS	nov-24	EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Nutricionista: Camila Vargas

Firma: Hna. Nubia E Moya

Coordinadora: Hna. Nubia Moya

Firma: Camila Vargas