Cronograma capacitación en Buenas Practicas de Manufactura

TEMA	AÑO 2024																											
	JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
Principios básicos de Buenas prácticas de manufactura Res 2674 de 2013																												
Temperaturas seguras de almacenamiento																												
Clasificación de los alimentos y alimentos de mayor riesgo en salud pública.																												
Clasificación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Temperaturas Seguras de Almacenamiento																												
Tipos de microorganismos en la contaminación de los alimentos																												
Riesgos de contaminación asociados a frutas y hortalizas																												
Contaminación cruzada																												

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 30/06/2024	Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	
Aprobó 30/06/2024	Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	