Comunidad de Cuidado La Mesa Convenio 8138
Obligación Técnica/ componente de Nutrición y Salubridad/ Obligación 6
Tema: Cronograma Capacitación BPM

Fecha	Tema
Junio 2024	Importancia de la higiene personal en la seguridad alimentaria.
Julio 2024	Importancia del control de plagas y métodos de prevención.
Agosto 2024	Implementación de las BPM en la elaboración de productos de galletería.
septiembre 2024	Normas de almacenamiento para evitar la contaminación y deterioro.
octubre 2024	Principios básicos de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
noviembre 2024	Sistemas de trazabilidad y procedimientos de retiro de productos.
diciembre 2024	Uso seguro y regulaciones de aditivos y conservantes según NTC
enero 2025	Beneficios y técnicas de reciclaje en la industria alimentaria.
febrero 2025	Preparación de productos lácteos fermentados.
marzo 2025	Modificaciones en la elaboración de los menús para mejorar las características organolépticas

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	30/06/2024	JUAN DANIEL CORREA CORDOBA	Técnico en gastronomia	
Revisó	30/06/2024	NANCY DEL CARMEN SANCHEZ DUARTE	Nutricionista	
Aprobó	30/06/2024	MARIA DEL PILAR GARCÍA GALVIS	Coordinadora	