*Fundación Instituto Tecnológico del Sur*
*Centro Comunidad de Cuidado Casa Nostra*

Bogotá, 03 de enero de 2025
**Lugar:** Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
**Convenio:** 9577 de 2024
**Profesional:** William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

## Cronograma de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura BPM.

| No | Tema de Capacitación | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Higiene personal y requisitos de salud del manipulador | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Técnicas correctas de lavado y desinfección de manos | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Identificación de fuentes de contaminación física, química y biológica | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Control de temperaturas en almacenamiento y manipulación de alimentos | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Prevención de contaminación cruzada (Entre alimentos y superficies) | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Manejo seguro de alérgenos e intolerancias alimentarias | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Prácticas higiénicas en la preparación y servicio de alimentos | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **11** | Gestión de residuos y desechos en el área de trabajo | | | | | | | | | | | | |
| **12** | Verificación, registro y mejora continua de las BPM | | | | | | | | | | | | |

| **REVISIÓN Y APROBACIÓN** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fecha** | | **Nombre** | **Cargo** | **Firma** |
| 03/01/2025 | Elaboró | William Andrés Rodríguez Molina | Nutricionista | |
| 03/01/2025 | Revisó<br>Aprobó | Adriana Amórtegui | Coordinadora | |