JARDIN INFANTIL CC PIEDRA VERDE

CRONOGRAMA INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS AÑO 2025



COMPONENTE NUTRICIONAL		
Tema	**ESTRATEGIA/DIRIGIDO A**	**Fecha**
• SOCIALIZACION INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS • OBJETIVO GLOSARIO FRENTE A LO QUE ES: • ALIMENTO • ALIMENTO CONTAMINADO • BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA • CALIDAD DE ALIMENTOS • CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS • DISTRIBUCION • ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS • HIGIENE DE LOS ALIMENTOS • IDÓNEA • INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS • MENAJE	CARTELERA INFORMATIVA PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FEBRERO 20 2025

• MUESTRA • PESO SERVIDO • PLAN DE SANEAMIENTO • SERVIDO • TIEMPO DE COMIDA		
• ORGANIZACIÓN DEL AREA DESTINADA PARA SERVIR ALIMENTOS • ALISTAMIENTO DEL MENAJE PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS • CONOCER LAS PORCIONES A SERVIR Y LAS PREPARACIONES • SERVIR EN EL MENAJE CON UTENSILIOS ESTANDARIZADOS Y DISTRIBUIR A LOS BENEFICIARIOS	DIAPOSITIVAS PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FEBRERO 21 2025
HORARIOS PARA INICIAR LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES OPERATIVAS • NUEVES REFORZADAS • ALMUERZO • ONCES	FRISO PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FEBRERO 27 2025
• FORMAS CORRECTAS E INCORRECTAS DE TOMAR LOS UTENSILIOS Y SERVIR LOS ALIMENTOS • TEMPERATURA DE CONSERVACION DE ALIMENTOS • ESTANDARIZACION DEL SERVIDO Y DISTRIBUCION	CONCENTRECE FOLLETO PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FEBRERO 28 2025