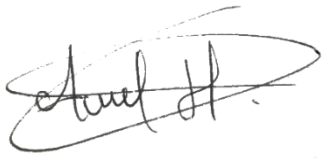
COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA

CONVENIO 9665

CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE BUENAS PRÁCTICA DE MANUFACTURA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	TEMA DE CAPACITACIÓN	MES
1	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA	ENERO 2025
2	LAVADO DE MANOS Y MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS	FEBRERO 2025
3	CONTAMINACIÓN CRUZADA	MARZO 2025
4	INOCUIDAD ALIMENTARIA	ABRIL 2025
5	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)	MAYO 2025
6	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS	JUNIO 2025
7	PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	JULIO 2025
8	PROTOCOLO DE CONTROL DE PLAGAS	AGOSTO 2025
9	PROTOCOLO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA	SEPTIEMBRE 2025
10	PROTOCOLO DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	OCTUBRE 2025
11	IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	NOVIEMBRE 2025
12	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	DICIEMBRE 2025
13	SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	ENERO 2026
14	ADECUACIÓN DE ÁREAS DE PRODUCCIÓN	FEBRERO 2026

15	PRINCIPIOS DE HIGIENE PERSONAL EN SERVICIOS DE ALIMENTOS	MARZO 2026
16	PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS	ABRIL 2026
17	TEMPERATURAS SEGURAS DE LOS ALIMENTOS	MAYO 2026
18	NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	JUNIO 2026

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
ELABORÓ	01/01/2025	ANGEL HIGUERA ORTEGA	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	01/01/2025	LADY JOHANA ESCOBAR	COORDINADORA	