**MULTIETNIAS – CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL**
**COMPROMISOS RELACIONADOS CON EL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD**
COMPROMISO 2. Medio de verificación 6.2
***ABRIL/2025***

**CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE**

| MES | BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA | PLAN DE SANEAMIENTO BASICO | RESPONSABLE | DURACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| ene-25 | Inducción Operación del Servicio de Alimentación Socialización subcomponente suministro alimentario | Generalidades del Plan de saneamiento básico | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| feb-25 | Higiene del manipulador | Métodos de limpieza | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| mar-25 | Limpieza y Desinfección: Métodos y productos adecuados para la limpieza de instalaciones y equipos. | Limpieza Y Desinfección De Frutas Y Hortalizas | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| abr-25 | Control de Plagas: Estrategias para prevenir y controlar infestaciones en el entorno de producción. | Limpieza Y Desinfección De Menaje | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| may-25 | Manejo Seguro de Alimentos: Prácticas para evitar la contaminación cruzada y asegurar la seguridad alimentaria. | Programa de Control de Plagas: (objetivos general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| jun-25 | Almacenamiento de Alimentos: Condiciones adecuadas para el almacenamiento de materias primas y productos terminados. | Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |

**MULTIETNIAS – CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL**

**COMPROMISOS RELACIONADOS CON EL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD**

COMPROMISO 2. Medio de verificación 6.2

***ABRIL/2025***

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| jul-25 | Peso Bruto, Peso Neto Y Peso Servido | Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| ago-25 | Mantenimiento Preventivo De Equipos | Programa de residuos Solidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| sep-25 | Temperaturas de Almacenamiento y Cocción: Importancia del control de temperaturas para la seguridad alimentaria | Programa de limpieza y desinfección: (Objetivos general y específicos; Métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección; Agentes de limpieza y limpiadores; Clases de desinfectantes; Técnica de desinfección por sustancia química; Dosificaciones de hipoclorito de sodio; divulgación guías de limpieza y desinfección por área) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| oct-25 | Etiquetado de Alimentos: Normativas y buenas prácticas para el etiquetado correcto de productos. | Programa de Control de Plagas: (objetivos general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| nov-25 | Trazabilidad de Productos: Sistemas para asegurar la trazabilidad desde la producción hasta el consumidor. | Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| dic-25 | Manejo de Residuos: Prácticas adecuadas para la gestión de residuos en la industria alimentaria | Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| ene-26 | Capacitación Continua del Personal: Importancia de la formación continua en BPM. | Programa de residuos Sólidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |

**MULTIETNIAS – CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL**

**COMPROMISOS RELACIONADOS CON EL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD**

COMPROMISO 2. Medio de verificación 6.2

***ABRIL/2025***

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| feb-26 | Documentación y Registros: Mantenimiento de registros para asegurar el cumplimiento de BPM. | Programa de limpieza y desinfección: (Objetivos general y específicos; Métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección; Agentes de limpieza y limpiadores; Clases de desinfectantes; Técnica de desinfección por sustancia química; Dosificaciones de hipoclorito de sodio; divulgación guías de limpieza y desinfección por área) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| mar-26 | Evaluación de Proveedores: Criterios para seleccionar y evaluar proveedores de materias primas. | Programa de Control de Plagas: (objetivos general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| abr-26 | Control de Calidad: Métodos para asegurar la calidad de los productos alimentarios. | Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| may-26 | Normativas y Regulaciones: Conocimiento de las leyes y regulaciones aplicables a la industria alimentaria. | Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |
| jun-26 | Cultura de Seguridad Alimentaria: Fomentar una cultura organizacional que priorice la seguridad alimentaria en todos los niveles. | Programa de residuos Sólidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos) | Nutricionista/ Referente Ambiental | 50 minutos |

| | FECHA | NOMBRE | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| Elaboró | 01/04/2025 | Sandra Robayo S. | Nutricionista Dietista<br>Centro Comunidad de Cuidado Tierra del Sol |  |
| Aprobó | 01/04/2025 | Raquel Pinto | Coordinadora<br>Centro Comunidad de Cuidado Tierra del Sol |  |