# PLAN DE CAPACITACIÓN BASICO MANIPULACION DE ALIMENTOS

UT Adulto Mayor SIS 2022

## DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

| FORMACIÓN Y DESARROLLO DE: | TEMA | DIRIGIDO A: (Personal que realiza manipulacion de alimentos) | | | | CRONOGRAMA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | ENERO | | | | FEBRERO | | | | MARZO | | | | ABRIL | | | | MAYO | | | |
| | | COORDINADOR | GESTORA SOCIAL | ENFERMERA | APOYO LOGISTICO | TOTAL | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Manipulador de Alimentos | Introducción. Higiene alimentaria. Contaminación de Enfermedades de almacenamiento de los alimentos. Limpieza e higiene. Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) Prevención de COVID-19 en la manipulación de alimentos. | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | TOTALES POR No. DE PERSO | 1 | 1 | 2 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL PERSONAS CAPACITA | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |