PLAN DE CAPACITACIÓN

1.1. Jornadas de fortalecimiento - Villavicencio.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	TIEMPO
1	Servicios profesionales - Coordinador pedagógico. Profesional en nutrición y/o dietética o ingeniería de alimentos "Título profesional y cuatro (4) años de experiencia profesional o título profesional con especialización y un (1) año de experiencia profesional". Dec. 115/2020 más IVA	Honorario /mes	1	8, meses
2	Servicio de educación no formal para grupos de máximo 20 jefes de hogar beneficiados con las cestas alimentarias, temas: - Recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria. - Preparación y manipulación de alimentos. - Limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina. - Uso y manejo de agua segura para consumo humano. - Seguridad e Inseguridad Alimentaria. - Alimentación Saludable. - Consecuencias de la alimentación no saludable. - Disposición y manejo de los residuos del hogar rural.	Jornada	16	8, meses

2.1. Jornadas de fortalecimiento - Municipios.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	TIEMPO
1	Servicios profesionales - Coordinador pedagógico. Profesional en nutrición y/o dietética o ingeniería de alimentos "Título profesional y cuatro (4) años de experiencia profesional o título profesional con especialización y un (1) año de experiencia profesional". Dec. 115/2020 más IVA	Honorario /mes	1	8, meses

2	Servicio de educación no formal para grupos de máximo 20 jefes de hogar beneficiados con las cestas alimentarias, temas: - Recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria. - Preparación y manipulación de alimentos. - Limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina. - Uso y manejo de agua segura para consumo humano. - Seguridad e Inseguridad Alimentaria. - Alimentación Saludable. - Consecuencias de la alimentación no saludable. - Disposición y manejo de los residuos del hogar rural.	Jornada	71	8, meses

Las jornadas de capacitación son cada mes, durante los ocho (08) meses de ejecución física del proyecto, será a los jefes de hogar, en los temas relacionados a continuación:

ITEM	TEMAS DE CAPACITACIONES
1	recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria
2	preparación y manipulación de alimentos.
3	Limpieza y desinfección de las superficies y equipos de cocina
4	Uso y manejo de agua segura para consumo humano
5	Seguridad e Inseguridad alimentaria
6	Consecuencias de la alimentación no saludable
7	Hábitos de alimentación saludable
8	Disposición y manejo de los residuos del hogar rural

Se expide en Villavicencio, a los nueve (09) días del mes de mayo de 2025

DIANA MARCELA GIRALDO AVILA
Secretaria Social

Anexo: Apu Capacitaciones