CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL 2022

TEMAS							INTENSIDAD POR TEMA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA	1 HORA
BPM	INSTRUCTIVOS Y FORMATOS	PSB	LISTADO DE MODIFICACIONES	COVID -19	INDUCCION Y REINDUCCIÓN. @	MANUAL DE MODIFICACIONES DIETARIAS #		ENERO	FEBR	MAR	ABRIL	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC
USO DE TERMOMETROS	INSTRUCTIVO DE RECIBO DE ALIMENTOS (FORMATO DE RECEPCION DE ALIMENTOS)	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ZONAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	ACTUALIZACIÓN DE PROTOLOCO COVID PARA LA UNIDAD OPERATIVA GENERALIDADES	ABRIL			X											
LEGISLACION	INSTRUCTIVO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (FORMATO DE REGISTRO DE TEMPERATURA)	LIMPIEA Y DESINFECCIÓ DE ALIMENTOS- TIPOS DE DESINFECTANTES Y SU MANEJO .	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	AISLAMIENTO PREVENTIVO DE PARTICIPANTES Y PERSONAL	FEBRERO	TEMA A NECESIDAD. FEBRERO			X@#										
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO DE ALIMENTOS	INSTRUCTIVO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (FORMATO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS-INSPECCIÓN)	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PROTOCOLO DEL S. A.	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	DESINFECCIÓN PREVENTIVA CUANDO HAY PRESENCIA DE SÍNTOMAS O CASOS POSITIVOS O SOSPECHOSOS PARA COVID 19.						X									
HIGIENE DEL MANIPULADOR	INSTRUCTIVO PREPARACION DE ALIMENTOS (FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS)	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	RELIZACION DE EXAMEN PARA COVID 19							X								
DOTACIÓN Y SU USO CORRECTO, EPP.	INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS (FORMATO DE MUESTREO DE PORCIÓN SERVIDA)	ROTACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA Y PROFUNDA	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	PRESENCIA DE SINTOMAS Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN		TEMA A NECESIDAD.MAYO						X#							
MANIPULACION DE ALIMENTOS, ASPECTOS CLAVE Y PUNTOS CRÍTICOS	INSTRUCTIVO SEGUIMIENTO A LA OPERACION DEL SERVICIO (FORMATO DE ACOMPAÑAMEINTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO)	DESINFECCIÓN DE CHOQUE	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL USO Y ACTUALIZACIÓN									X@						
ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES Y PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	INSTRUCTIVO COMPRA DIRECTA DE ALIMENTOS POR OPERADOR EN ASOCIACIÓN (FORMATO INTERNO DE ORDEN DE COMPRA)	DESINFECCIÓN EN RECECPCIÓN DE ALIMENTOS	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	RECOMENDACIONES PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS E INGRESO DE PERSONAS AJENAS AL SERVICIO A LA ZONA DE BODEGA										X					
E.T.A.S ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA	INSTRUTIVO PLAN DE MUESTREO Y SEGUIMIENTO A LA MINUTA (FORMATO DE MUESTRA TESTIGO)	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS DEL SERVICIO	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	CORRECTO LAVADO DE MANOS Y FRECUENCIA											X#				
TEMPERATURAS DE COCCIÓN, SERVIDO Y ALMACENAMIENTO	INSTRUTIVO PLAN DE MUESTREO Y SEGUIMIENTO A LA MINUTA (FORMATO EVALUCION DE CARACTARÍSTICAS ORGANOLEPTICAS)	MANTENIMIENTO PREVENTIDO DE EQUIPOS	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	MANEJO DE MENAJE PARA PERSONAS EN AISLAMIENTO PREVENTIVO Y CASOS POSITIVOS O CON SINTOMATOLOGÍA PRESENTE												X@			
						TEMA A NECESIDAD. OCTUBRE											X		
																		X#	
																			X

ELABORADO POR JOHANA ALVARADO VILLAMIZAR — COORDINADOR/A SELENE GRERRERO

30-6-2022 Selene Guerrero