PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA

CONVENIO 14676 OCTUBRE DEL 2020

COORPORACIÓN MULTIETNIAS

OBJETIVO GENERAL

Realizar capacitaciones mensuales en torno a Buenas prácticas de manufactura con el fin de dar cumplimiento a las 10 horas de capacitación exigidas por normatividad para las auxiliares manipuladoras de alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Recordar principios básicos de manipulación de alimentos a través de capacitaciones mensuales de 1 hora acorde a los temas sugeridos en el manual de buenas prácticas de manufactura de la unidad operativa y/o sugeridos desde la supervisión del convenio.

METODOLOGIA

Las capacitaciones se desarrollaran en medio presencial a través de taller con ayudas visuales como presentaciones en Power point, video been y computador dependiendo de la extensión del tema se imprimirá material de apoyo para la socialización o se presentará directamente en oficina.

Se realiza un resumen de cada uno de los temas a tratar, se desarrollan puntos específicos y puntuales de cada uno. Se finaliza con test de evaluación.

Al finalizar cada sesión se realizará test de evaluación acerca de la temática tratada.

CRONOGRAMA

TEMA	FECHA	TIEMPO
Principios de higiene personal del manipulador de alimentos	27 de ABRIL 2021	1 hora
Inocuidad de los alimentos	21 de MAYO 2021	1 hora
Legislación sanitaria	23 de JUNIO 2021	1 hora
Criterios de aceptación y rechazo de alimentos.	6 de AGOSTO de 2021	1 hora
Terminología técnica en el proceso de estandarización de preparaciones y medidas.	11 de SEPTIEMBRE de 2021	1 hora
Términos técnicos para diligenciamiento de formato de preparación de alimentos FOR PSS243	21 de OCTUBRE de 2021	1 hora
Terminología técnica en el proceso de inspección de muestreo de porciones servidas FOR PSS 173	28 de NOVIEMBRE de 2021	1 hora