CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL																		
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	FEBRERO	X	#		@				@				@
LEGISLACION	INSTRUCTIVO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (FORMATO DE REGISTRO DE TEMPERATURA)	LIMPIEA Y DESINFECCIÓ DE ALIMENTOS	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	AISLAMIENTO PREVENTIVO DE PARTICIPANTES Y PERSONAL	Febrero			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									
ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES Y PROTOCOLO DE MEDIDAS CORRECTIVAS	INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS (FORMATO DE MUESTREO DE PORCIÓN SERVIDA)	DESINFECCIÓN DE CHOQUE	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	PRESENCIA DE SINTOMAS Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN						X								
DOTACIÓN Y SU USO CORRECTO, EPP.	INSTRUCTIVO SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO (FORMATO DE ACOMPAÑAMEINTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO)	ROTACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA Y PROFUNDA	SOCIALIZACION DE LISTADO DE MODIFICACIONES EN ALIMENTACIÓN	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL USO Y ACTUALIZACIÓN		MAYO					X #							
MANIPULACION DE ALIMENTOS, ASPECTOS CLAVE Y PUNTOS CRÍTICOS	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)	UMPIEZA 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	AGOSTO	AGOTO								X#			#	
ELABORADO POR	JOHANA ALVARADO VILLAMIZAR		COORDINADOR/A	CLAUDIA FUENTES														

28/021/2022