HOGAR FRANCISCO Y CLARA - FUSAGASUGA
CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES AÑO 2023 ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

N°	TEMA	RESPONSABLE	DIRIGIDO A	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB	OCTUBRE	NOVIEMB	DICIEMBRE
				FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA
1	Protocolo de lavado de manos según la OMS	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales	4											
2	Socializacion diligenciamiento formato relacion toma de muestras testigo	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales	11											
3	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria	25											
4	Buenas Prácticas de manufactura: Plan de compras y proveedores de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales		1										
5	Socialización formato control de entradas y salidas de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion		8										
6	Socialización listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria		15										
7	Buenas Prácticas de manufactura: Procedimiento de transporte de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales			1									
8	Capacitación Manual de orientaciones y modificaciones alimentarias y formato modificaciones alimentarias	Nutricionistas	Talento Humano			1									
9	Socialización diligenciamiento formato transporte de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion			8									
10	Socialización listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria			22									
11	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de recepcion de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales				5								
12	Socialización diligenciamiento formato recepción de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion				12								
13	Socialización listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria				19								
14	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de almacenamiento de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales					3							
15	Alimentación y estilos de vida saludable	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales					5							
16	Socialización formato control de temperaturas equipos de refrigeración y congelación	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion					10							

N°	TEMA	RESPONSABLE	DIRIGIDO A	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB	OCTUBRE	NOVIEMB	DICIEMBRE
				FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA
17	Manual orientaciones y modificaciones alimentarias, formato modificaciones alimentarias y guías de práctica clínica de nutrición, procedimientos de nutrición	Nutricionistas	Talento Humano					17							
18	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria					24							
19	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de preparación de alimentos con proceso térmico	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales						7						
20	Socialización diligenciamiento formato autorización cambios de menú	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion						14						
21	Socialización listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria						21						
22	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de preparación de alimentos sin proceso térmico	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales							5					
23	Socialización diligenciamiento formato preparación de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion							19					
24	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales							19					
25	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de servido y muestras testigo	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales								2				
26	Socializacion diligenciamiento formato toma de muestra testigo	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion								9				
27	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria								18				
28	Buenas practicas de manufactura procedimiento de distribuccion de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales									6			
29	Manual orientaciones y modificaciones aliementarias, formato modificaciones alimentarias	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales									6			
30	Socializacion diligenciamiento formato seguimiento a soluciones desinfectantes	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion									13			
31	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria									20			

N°	TEMA	RESPONSABLE	DIRIGIDO A	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB	OCTUBRE	NOVIEMB	DICIEMBRE
				FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA	FECHA
32	Protocolo de lavado de manos según la OMS	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales										4		
33	Socializacion diligenciamiento formato verificacion de hermeticidad	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion										4		
34	Reunion de familias: Habitos y estilos de vida saludable	Nutricionistas-Fisioterapeuta	Familiares/redes de apoyo de las personas mayores										8		
35	Día de la alimentación	Nutricionistas	Talento Humano- Personas Mayores										18		
36	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria										25		
37	Buenas practicas de manufactura: Contaminacion Cruzada	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales											1	
38	Socializacion diligenciamiento Formato inspeccion de las presencia de plagas	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion											8	
39	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria											15	
40	Buenas practicas higienicas y medidas de proteccion para el manipulador de aliemntos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales												6
41	Manual orientaciones y modificaciones aliementarias, formato modificaciones alimentarias	Nutricionistas	Talento Humano												6
42	socializacion formato lista de verificacaion de limpieza y desinfeccion y acciones correctivas	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion												13
43	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria												20

Hna. Maria Flor Elba Zuluaga Duque
Coordinadora

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista

Maria Fernanda Ramirez Perez
Nutricionista