COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA - FUSAGASUGA
CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES AÑO 2024 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	3											
2	Socializacion diligenciamiento formato relacion toma de muestras testigo	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales	10											
3	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria	17											
4	Buenas Prácticas de manufactura: Plan de compras y proveedores de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales		7										
5	Socialización formato control de entradas y salidas de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion		14										
6	Socialización listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria		21										
7	Buenas Prácticas de manufactura: Procedimiento de transporte de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales			6									
8	Socialización diligenciamiento formato transporte de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion			13									
9	Socialización listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria			20									
10	Capacitación Manual de orientaciones y modificaciones alimentarias y formato modificaciones alimentarias	Nutricionistas	Talento Humano			27									
11	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de recepcion de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales				3								
12	Socialización diligenciamiento formato recepción de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion				10								
13	Socialización listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria				17								
14	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de almacenamiento de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales					8							
15	Guías de práctica clínica para manejo en nutrición y procedimientos	Nutricionistas	Talento Humano					8							
16	Socialización formato control de temperaturas equipos de refrigeración y congelación	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion					15							

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	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria					22							
18	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de preparación de alimentos con proceso térmico	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales						5						
19	Socialización diligenciamiento formato autorización cambios de menú	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion						12						
20	Socialización listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria						19						
21	Capacitación Manual de orientaciones y modificaciones alimentarias y formato modificaciones alimentarias	Nutricionistas	Talento Humano						26						
22	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de preparación de alimentos sin proceso térmico	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales							3					
23	Socialización diligenciamiento formato preparación de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion							10					
24	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales							17					
25	Reunion de familias: Habitos y estilos de vida saludable	Nutricionista	Familiares/redes de apoyo de las personas mayores								4				
26	Buenas prácticas de manufactura: procedimiento de servido y muestras testigo	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales								14				
27	Socializacion diligenciamiento formato toma de muestra testigo	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion								21				
28	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria								28				
29	Buenas practicas de manufactura procedimiento de distribuccion de alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales									4			
30	Socializacion diligenciamiento formato seguimiento a soluciones desinfectantes	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion									11			
31	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria									18			
32	Capacitación Manual de orientaciones y modificaciones alimentarias y formato modificaciones alimentarias	Nutricionistas	Talento Humano									25			

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
33	Buenas practicas de manufactura: Enfermedades trasmitidas por los alimentos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales										2		
34	Socializacion diligenciamiento formato verificacion de hermeticidad	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion										9		
35	Día de la alimentación	Nutricionistas	Talento Humano- Personas Mayores										16		
36	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria										23		
37	Buenas practicas de manufactura: Contaminacion Cruzada	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales											6	
38	Socializacion diligenciamiento Formato inspeccion de las presencia de plagas	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion											13	
39	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria											20	
40	Buenas practicas higienicas y medidas de proteccion para el manipulador de aliemntos	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y servicios generales												4
41	socializacion formato lista de verificacaion de limpieza y desinfeccion y acciones correctivas	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion												11
42	Socializacion listado de modificaciones alimentarias por participante y entrega de complementos nutricionales	Nutricionistas	Auxiliares del servicio de alimentacion y auxiliares de enfermeria												18
43	Capacitación Manual de orientaciones y modificaciones alimentarias y formato modificaciones alimentarias	Nutricionistas	Talento Humano												18

Hna. Maria Flor Elba Zuluaga Duque
Coordinadora

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista

Maria Fernanda Ramirez Perez
Nutricionista