HOGAR SAN JOSE SARAMITA

CRONOGRAMA CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

TEMA	MES
Criterios mínimos de aceptación y rechazo alimentos	jun-21
Generalidades de nutrición	jul-21
Organización y distribución	ago-21
Estandarización de porciones	sep-21
BPM y su normatividad	oct-21
Generalidades de BPM	nov-21
Limpieza y desinfección	dic-21
Lavado de manos	ene-22
Elementos de protección personal	feb-22
ETAS	mar-22
Análisis temperaturas de alimentos	abr-22

PROFESIONAL DE NUTRICIÓN
GIOVANNA RAMIREZ RIOS
ELABORO

COORDINADORA
HNA. ELIA EDIT MENDOZA
APROBO

Escaneado con CamScanner