CRONOGRAMA ANUAL CON LOS TEMAS DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			
MES	**TEMA**	**DIRIGIDO A**	**RESPONSABLE**
jun-21	Introducción al servicio de alimentación	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
jul-21	Resolución 2465 de 2016	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
ago-21	Sanidad	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
sep-21	limpieza y desinfección	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
oct-21	Código de Colores	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
nov-21	Elementos de protección personal	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
dic-21	Manejo de sustancias químicas al interior del servicio	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
ene-22	Residuos sólidos	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
feb-22	Calidad del agua.	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
mar-22	Presentación personal	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
abr-22	Enfermedades Trasmitidas por Alimentos	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
may-22	Mantenimiento de Temperaturas seguras	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
jun-22	La Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos.	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN