| 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 |

**PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DE LA UNIDAD OPERATIVA**

NOMBRE Luisa Camila Vargas Sánchez

Matricula Profesional: MND 06855

FIRMA



**COORDINADORA DE LA UNIDAD OPERATIVA**

NOMBRE Hna. Nubia Esperanza Moya Murcia

FIRMA

