CRONOGRAMA ANUAL CON LOS TEMAS DE CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS INSTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS.			
MES	**TEMA**	**DIRIGIDO A**	**RESPONSABLE**
jun-22	Introducción a los procedimientos establecidos en la operación de entrega de apoyos alimentarios	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
jul-22	Procedimiento compra de alimentos. Formato de plan de compras	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
ago-22	procedimiento recepción de alimentos. Formato recepción de alimentos	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
sep-22	Procedimiento almacenamiento de alimentos. Rotulación de los productos.	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
oct-22	Formato entradas y salidas de alimentos	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
nov-22	Formato temperatura de equipos de refrigeración y congelación.	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
dic-22	Procedimiento preparación de alimentos. Formato preparación de alimentos	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
ene-23	Formato inspección plan de muestreo de alimentos	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
feb-23	Procedimiento servido de alimentos	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
mar-23	Formato evaluación carácteristicas organolépticas	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
abr-23	Formato seguimiento a soluciones desinfectantes	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
may-23	Formato verificación de condiciones de limpieza y desinfección	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
jun-23	Formatos del PSB	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN