

CRONOGRAMA ANUAL CON LOS TEMAS DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			
MES	TEMA	DIRIGIDO A	RESPONSABLE
jul-23	Resolución 2674 de 2013	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
ago-23	Concepto Higiénico Sanitario	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
sep-23	limpieza y desinfección	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
oct-23	Código de Colores	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
nov-23	Elementos de protección personal	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
dic-23	Manejo de sustancias químicas al interior del servicio	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
ene-24	Residuos sólidos	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
feb-24	Calidad del agua.	MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS	PROFESIONAL EN NUTRICIÓN

Nutricionista:

Luisa Camila Vargas
Sánchez

Firma:



Coordinadora:

Hna. Nubia Esperanza
Moya Murcia

Firma:

