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	Conceptos generales BPM	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: 