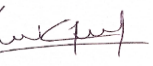
Cronograma capacitación en Buenas Practicas de Manufactura

Tema	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6
Recepción de alimentos																									
Tipos de contaminación en alimentos																									
Inocuidad alimentaria																									
Principios básicos de Buenas prácticas de manufactura Res 2674 de 2013																									
Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos																									
Condiciones higiénicas del personal manipulador de alimentos																									
Temperaturas seguras de almacenamiento																									
Clasificación de los alimentos. Alimentos de mayor riesgo en salud pública																									
Clasificación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos																									
Tipos de microorganismos en la contaminación de los alimentos																									
Riesgos de contaminación asociados a frutas y hortalizas																									
Contaminación cruzada																									
Normatividad rotulado de alimentos																									
Inocuidad alimentaria																									
Recepción de alimentos																									
Practicas higienicas en la manipulación de alimentos																									
Temperaturas seguras de almacenamiento																									
Tipos de contaminación en alimentos																									
Proceso adecuado en la toma de muestras testigo																									

Tipos de microorganismos en la contaminación de los alimentos																								
Buenas practicas en el servido de los alimentos																								
Enfermedades transmitidas por alimentos																								
Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos																								
Almacenamiento adecuado PEP																								
Procesos para una preparación de alimentos inocua																								

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 19/10/2022	Karen Gaeth Hennig	Nutricionista Dietista	
Aprobó 19/10/2022	Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	