Cronograma capacitación en Buenas Practicas de Manufactura

Tema	JULIO			AGOSTO			SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			ENERO (24)		
Recepción de alimentos																					
Tipos de contaminación en alimentos																					
Inocuidad alimentaria																					
Principios básicos de Buenas prácticas de manufactura																					
Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos																					
Condiciones higiénicas del personal manipulador de alimentos																					
Temperaturas seguras de almacenamiento																					

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 03/11/2023	Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	
Aprobó 03/11/2023	Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	