



Cronograma capacitación en Buenas Practicas de Manufactura

TEMA	AÑO 2024											
	DICIEMBRE(2023)			ENERO			FEBRERO			MARZO		
Temperaturas seguras de almacenamiento												
Clasificación de los alimentos. Alimentos de mayor riesgo en salud												
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												

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 01/04/2024	Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	
Aprobó 01/04/2024	Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	