CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE
HOGAR CLARITA SANTOS

Cronograma capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura año 2025 - 2026

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

Elaboró:

Yamile Viana
Nutricionista

Abrobó:

Sor Ma Gilma C.

María Gilma Castro Castro
Coordinadora

FO-NUT-024
12/11/2025