CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CPS HOGAR CASA NOSTRA AÑO 2021// Resolución 2674 de 2013

NOMBRE: DAREN JOSÉ ANAYA PALLARES			CARGO: NUTRICIONISTA		
TEMA	**SUBTEMAS**	**METODOLOGÍA**	**AYUDAS**	**TIEMPO**	**FECHA**
Código de colores	-Disposición final de residuos sólidos.	Se realiza pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pos test, computador, Plan de Saneamiento básico, Manual de BPM	1 ½ Horas	Febrero 2021
Prácticas higiénicas, bioseguridad y medidas de protección	-Prácticas higiénicas -Medidas de protección -Riesgos biológicos (Enfermedades transmitidas por alimentos)	Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pre y pos test, computador, Normatividad Resolución 2674 de 2013. Manual BPM	1 ½ Horas	Marzo 2021
Control de vectores y plagas	-¿Qué son vectores y plagas? - Vectores importantes en salud pública - ¿Qué posibilita su proliferación y cómo controlar los vectores? - Socialización del contenido del programa de control de vectores y plagas	Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pre y pos test, computador, Plan de saneamiento básico, Manual BPM	1 ½ Horas	Abril 2021
Normatividad de alimentos: Decreto 3075 de 1997; Resolución 2674 de 2013; Contenido de cada norma	-Decreto 3075 de 1997 -Resolución 2674 de 2013	Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pre y pos test, computador, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013	2 Horas	Junio 2021
Programa de manejo integral de residuos sólidos y líquidos al interior del servicio de alimentos, áreas	-Clasificación de residuos sólidos y líquidos, código de colores. -Manejo de residuos a nivel del servicio de alimentos	Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pre y pos test, computador, Plan de Saneamiento Básico	1 ½ Horas	Julio 2021

adscritas y puntos ecológicos					
Recibo de alimentos	Actividades a realizar para el recibo de alimentos, temperaturas de riesgo, personas responsables, registro documental solicitado o manejado	Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pre test y pos test, computador, instructivo de recibo de alimentos de la SDIS	1 ½ Horas	Septiembre 2021
Almacenamiento de alimentos	Actividades a realizar para el almacenamiento de alimentos, rotulado de alimentos, almacenamiento en congelación, en refrigeración y en seco. Responsables y registro documental solicitado o manejado	Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pre test y pos test, computador, instructivo de almacenamiento de alimentos SDIS	1 ½ Horas	Octubre 2021
Preparación de alimentos	Actividades a realizar para la preparación de alimentos, pre-alistamiento, pelar, cortar, picar, pesar alimentos, cocción de alimentos. Puntos críticos de control. Responsables y registro documental solicitado o manejado	Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pre test y pos test, computador, instructivo preparación de alimentos SDIS	1 ½ Horas	Noviembre 2021
Servido y distribución de alimentos	Actividades a realizar para el servido y distribución de alimentos. Puntos críticos de control, temperaturas de riesgo, bioseguridad y formas correctas de manipulación del menaje.	Se realiza pre test y pos test sobre los temas tratados. Se realiza charla magistral con retroalimentación positiva.	Pre test y pos test, computador, instructivo servido y distribución de alimentos SDIS	1 ½ Horas	Diciembre 2021
			TOTAL HORAS	**11**	