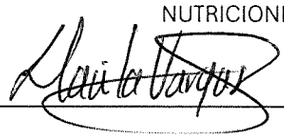
CONVENIO 9580 - 2024

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 2025-2026		
FECHA	**TEMA**	**POBLACIÓN**
ene-25	Introcucción a la normatividad sanitaria	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
feb-25	Manejo y almacenamiento de alimentos	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
mar-25	Control de pagas	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
abr-25	Higiene y presentación personal	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
may-25	Procesos de limpieza y desinfección de áreas y equipos	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
jun-25	Proceso de limpieza y desinfección de alimentos	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
jul-25	Control de temperaturas	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ago-25	Manejo de residuos	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
sep-25	Lote y fecha de vencimiento	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
oct-25	Tipos, y prevención de la contaminación	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
nov-25	Rotación de productos y formato de entradas y salidas	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
dic-25	limpieza y desinfección y formato de limpieza y desinfección	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ene-26	Resolución 2674 de 2013 y presentación de formatos de SDIS	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
feb-26	Higiene y salud del personal manipulador de alimentos, formato de verificación de transporte de alimentos	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
mar-26	Prevención de contaminación cruzada, y formato de recepción de alimentos	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
abr-26	Control de temperaturas y procesos seguros de preparación de alimentos, formato de preparación de alimentos	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
may-26	Manejo de residuos y control integrado de plagas, formato de verificación de la presencia de plagas	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
jun-26	Recepción y almacenamiento de alimentos, formato de rotulos de alimentos	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ELABORO: LUISA CAMILA VARGAS SÁNCHEZ
CARGO: NUTRICIONISTA DIETISTA

FIRMA: 

APROBO HNA. ANBELLY CADENA
CARGO COORDINADORA

FIRMA 