| Mes | Tema | Responsable | Actividades | Evidencias |
|---|---|---|---|---|
| **Marzo** | Plan de saneamiento | Ameye Ayala | Socialización del plan de saneamiento y explicación de los procesos de limpieza, desinfección y manejo de residuos en el área de alimentos. | Registro fotográfico, lista de asistencia, acta de socialización. |
| **Abril** | Buenas prácticas de manufactura | Ameye Ayala | Capacitación sobre hábitos adecuados de higiene, lavado de manos, uso de utensilios y cuidado en la preparación de alimentos. | Registro fotográfico, lista de asistencia. |
| **Mayo** | Clasificación de los alimentos | Ameye Ayala | Explicación sobre los grupos de alimentos según su origen y forma adecuada de manipulación y almacenamiento. | Registro fotográfico, material de apoyo, lista de asistencia. |
| **Junio** | Tipos de alimentos | Ameye Ayala | Actividad de reconocimiento de los diferentes tipos de alimentos y su importancia para una alimentación saludable. | Registro fotográfico, lista de asistencia. |
| **Julio** | Contaminación de los alimentos | Ameye Ayala | Socialización sobre los tipos de contaminación de los alimentos y medidas preventivas para evitar riesgos. | Registro fotográfico, lista de asistencia. |
| **Agosto** | Enfermedades transmitidas por los alimentos | Ameye Ayala | Charla educativa sobre enfermedades causadas por alimentos contaminados y acciones de prevención. | Registro fotográfico, lista de asistencia. |
| **Septiembre** | Personal manipulador de alimentos | Ameye Ayala | Recordatorio sobre normas de higiene personal, uso adecuado del uniforme y prácticas seguras en la manipulación de alimentos. | Registro fotográfico, lista de asistencia. |
| **Octubre** | Proceso en el servicio de alimentos | Ameye Ayala | Explicación del proceso del servicio de alimentos: recepción, almacenamiento, preparación y distribución. | Registro fotográfico, lista de asistencia. |
| **Noviembre** | Refuerzo de prácticas sanitarias | Ameye Ayala | Repaso de los temas trabajados durante el año y fortalecimiento de las prácticas de higiene y manipulación segura de alimentos. | Registro fotográfico, lista de asistencia, acta de cierre. |