# CRONOGRAMA DE SOCIALIZACON Y CAPACITACION A MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN BPM

COMUNIDAD GOLONDRINAS
2026

| Tema | Objetivo | Metodología | Mes |
|---|---|---|---|
| Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura | Entender la importancia de las BPM en la seguridad alimentaria. | Presentación teórica con soporte de material audiovisual y discusión grupal. | ENERO |
| Medidas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos | Aprender y aplicar medidas higiénicas críticas en la manipulación de alimentos. | Demostraciones prácticas de técnicas de limpieza y desinfección, y realización de auditorías higiénicas simuladas. | FEBRERO |
| Conservación y Almacenamiento de Alimentos | Entender las técnicas adecuadas para la conservación y almacenamiento seguro de alimentos. | Recorridos prácticos por instalaciones de almacenamiento, junto con ejercicios de planificación de espacios. | MARZO |
| Enfermedades Transmitidas por los Alimentos | Conocer las principales enfermedades transmitidas por alimentos y cómo prevenirlas. | Vídeos educativos, charlas de expertos en salud y ejercicios de diagnóstico de síntomas. | ABRIL |
| Plan de saneamiento básico | Socializar los programas del plan de saneamiento básico | Presentaciones detalladas de los programas del plan de saneamiento básico | MAYO |
| Factores que Afectan la Reproducción de Microorganismos | Analizar los factores que favorecen o desfavorecen el crecimiento microbiano. | Discusiones grupales y experimentos controlados para observar el crecimiento microbiano bajo diferentes condiciones. | JUNIO |

| REVISIÓN Y APROBACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **FECHA** | | **NOMBRE COMPLETO** | **CARGO** | **FIRMA** |
| **Elaboro** | **01/01//2026** | **Leslie Gutiérrez Sierra** | **Nutricionista** |  |
| **Reviso** | **01/01//2026** | **Álvaro Ferney Castro** | **Coordinador** |  |