RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKOPAO, pretende establecer e implementar el programa general de capacitación en la fábrica para todo el personal el cual proporcione las herramientas de formación, conocimiento y así cumplir con los protocolos establecidos en el presente plan y seguir los lineamientos de la normatividad sanitaria vigente.

RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKOPAO, cuenta con su personal debidamente capacitado en manipulación de alimentos, con una actualización cada tres meses como se debe registrar en el formato adjunto.

CRONOGRAMA

Dirigido a: Todo el personal de RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKOPAO

Metodología: Clases teóricas con evaluación

Duración: Un mes en intervalos de ½ hora a la semana.

Encargado: personal idóneo.

Scanned with CamScanner