ANEXO 1

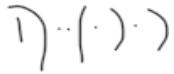
CUADRO ESQUEMA DE GUÍA
CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES
AÑO 2024

FUMDIR

TEMA	OBJETIVO	POBLACION A CAPACITAR	RESPONSABLE CAPACITACION	CONTENIDO	FECHA	RECURSOS	EVALUACION
Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población Condiciones del personal que manipula alimentos	Impartir formación al personal manipulador frente a los y condiciones generales del manejo higiénico de los alimentos y las condiciones del personal manipulador de alimentos dentro de un establecimiento.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin y en la presentación.	26/07/2024 1 hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	Fortalecer en el personal manipulador, Servicios generales las Normas sanitarias que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad).	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	30/08/2024 1 hora	Presentación en Power Point. PSB y Programa de Aseguramiento de la Calidad	Seguimiento durante la ejecución de las diferentes actividades.
El mundo Alimentario	Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin.	27/09/2024 1 hora	Presentación en Power Point. Actividad teórica - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

Limpieza y desinfección. Manejo de residuos sólidos y líquidos. Manejo de reciclaje	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos basuras, tipos de residuos, clasificación de residuos, materiales orgánicos e inorgánicos a desarrollar con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la población.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el plan de saneamiento básico.	25/10/2024 1 hora	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre- Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Inocuidad alimentaria Temperatura y cadena de frio en los alimentos.	Fortalecer en el personal manipulador, Servicios generales las Normas sanitarias que regulan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM en canto a su proceso de almacenamiento y cadena de frio.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	15/11/2024 1 hora	Presentación en Power Point. PSB y Programa de Aseguramiento de la Calidad	Seguimiento durante la ejecución de las diferentes actividades.
Composición, química, física y biológica de los alimentos, como asegurar su visa útil.	Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin.	13/12/2024 1 hora	Presentación en Power Point. Actividad teórica - Practica	Aplicación de Pre- Test y Post Test

OBSERVACIÓN: *Por la contingencia presentada el plan de capacitación está sujeto a cambios en la metodología de presentación y posibles cambios en los días programados.*

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 15/06/2024	ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA	NUTRICIONISTA	
Aprobó 15/06/2024	JUAN CARLOS RODRIGUEZ B	COORDINADOR	