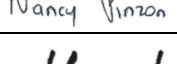
6.2 CRONOGRAMA BPM

	TEMA	FECHA
1.	Buenas prácticas de manufactura Minuta patrón, porcionamiento de alimentos, servido y distribución	01-2025 1 hora
2.	Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997. Programas del Plan de Saneamiento Básico y condiciones Sanitarias de las áreas.	02-2025 1 hora
3.	Contaminación, Tipos de Contaminación y ETAS	03-2025 1 hora
4.	PSB - Manejo Integrado de Plagas Control y Abastecimiento de Agua Potable	04/2025 1 hora
5.	Buenas Prácticas Almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos	05/2025 1 hora
6.	Condiciones del establecimiento o donde se preparan alimentos Manejo Higiénico en el Proceso de elaboración de los Alimentos	06/2025 1 hora
7.	Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población Condiciones del personal que manipula alimentos	07/2025 1 hora
8.	Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	08/2025 1 hora
9.	Manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el comedor y en el servicio de alimentos	09/2025 1 hora
10.	Limpieza y desinfección. - Manejo de residuos sólidos y líquidos. Manejo de reciclaje	10/2025 1 hora
11.	Inocuidad alimentaria Temperatura y cadena de frio en los alimentos.	11/2025 1 hora
12.	Cadena Alimentaria (composición, química, física y biológica de los alimentos, como asegurar su vida útil)	12/2025 1 hora
13.	Buenas prácticas de manufactura Manejo de utensilios	01-2026 1 hora
14.	Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997. Programas del Plan de Saneamiento Básico y condiciones Sanitarias de las áreas.	02-2026 1 hora
15.	Contaminación, Tipos de Contaminación y ETAS	03-2026 1 hora
16.	PSB - Manejo Integrado de Plagas Control y Abastecimiento de Agua Potable	04/2026 1 hora
17.	Buenas Prácticas Almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos	05/2026 1 Hora
18.	Condiciones del establecimiento o donde se preparan alimentos Manejo Higiénico en el Proceso de elaboración de los Alimentos	06/2026 1 hora

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró	Nancy Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	
Revisó	Sandra Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó	Mary Luz Fernández M.	COORDINADORA	