PROGRAMA DE CAPACITACIÓN (CRONOGRAMA-TEMAS-CONTENIDO-METODOLOGÍA-DURACIÓN)

FECHA PROGRAMADA	TEMAS	PERSONAL ENCARGADO	CONTENIDO	METODOLOGIA	DURACIÓN
30 de mayo 2025	Higiene personal y lavado de manos	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Enfatiza la importancia del lavado correcto de manos, uso adecuado de elementos de protección personal (EPP), higiene personal y riesgos por omisión.	Demostración paso a paso del lavado de manos; uso de tinta o fluorescente para verificar eficacia. Juego "Detectives de gérmenes".	1 hora
10 de junio 2025	Inocuidad y calidad alimentaria	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Definiciones clave, cadena de inocuidad, puntos críticos y cultura de calidad.	Definiciones clave, cadena de inocuidad, puntos críticos y cultura de calidad.	1 hora
8 de julio de 2025	Buenas prácticas de manufactura (BPM)	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Higiene en la manipulación, transporte, almacenamiento, condiciones del lugar.	Juego de roles, ejemplos reales del centro, evaluación pre y post.	1 hora
5 de agosto de 2025	Contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Microorganismos, manipulación inadecuada, utensilios contaminados.	Actividad con fichas de colores o figuras tipo fomi. Taller grupal.	1 hora
9 de septiembre	Control de temperaturas de alimentos	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Rango seguro de conservación, uso correcto de termómetros.	Demostración práctica, actividades de simulación con tarjetas.	1 hora

FECHA PROGRAMADA	TEMAS	PERSONAL ENCARGADO	CONTENIDO	METODOLOGIA	DURACIÓN
7 de octubre de 2025	Almacenamiento adecuado y rotación de productos	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Sistema PEPS, identificación de fechas, organización.	Juego "Arma tu despensa", carteles visuales de orden y rotación.	1 hora
11 de noviembre de 2025	Limpieza, desinfección y uso de hipoclorito	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Diferencia entre limpiar y desinfectar, medidas seguras, dosificación.	Demostración práctica y resolución de dudas.	1 hora
9 de diciembre de 2025	Manejo de residuos sólidos y disposición final	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Clasificación de residuos, reducción de contaminación.	Actividad con contenedores simulados, trivias de colores.	1 hora
20 de diciembre de 2025	Evaluación general y refuerzo lúdico	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Revisión de temas, retroalimentación, recomendaciones finales.	Juego de memoria o trivia grupal con premios simbólicos.	1 hora