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

FECHA PROGRAMADA	TEMAS	PERSONAL ENCARGADO	CONTENIDO	METODOLOGIA	DURACIÓN
22 de enero de 2026	Fortalecimiento del EPP y comportamientos permitidos/no permitidos en el servicio de alimentación	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Tipos de EPP, uso correcto, normas de seguridad, conductas adecuadas e inadecuadas en la manipulación de alimentos.	Demostración práctica de colocación y retiro de EPP; dramatización de “lo permitido vs lo no permitido”; carteles visuales.	1 hora
17 de febrero de 2026	Estandarización de tazas y medidas para el servido de alimentos	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Importancia de la estandarización, equivalencias de medidas, control de porciones, impacto en nutrición y costos.	Taller práctico con utensilios reales; juego de “Medidas exactas” con equipos; simulación de servido.	1 hora
17 de marzo de 2026	Comunicación efectiva y trabajo en equipo en el servicio de alimentación	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Estrategias de comunicación clara, roles en cocina y comedor, resolución de conflictos.	Dinámica de roles; ejercicios de escucha activa; trivias de frases correctas/incorrectas.	1 hora
14 de abril de 2026	Manejo seguro de utensilios y equipos de cocina	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Riesgos comunes, normas de seguridad, limpieza y mantenimiento de equipos.	Demostración práctica	1 hora
12 de mayo de 2026	Recepción de alimentos y funciones de cada cargo en el servicio	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Procedimientos de recepción: verificación de calidad, fechas, temperaturas. Roles y responsabilidades	Simulación de recepción con checklist; juego de roles por cargo; actividad grupal de identificación de responsabilidades.	1 hora