MULTIETNIAS – CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL
COMPROMISOS RELACIONADOS CON EL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD
COMPROMISO 2. Medio de verificación 6.2
MAYO 2026

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

MES	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	RESPONSABLE	DURACIÓN
ene-25	Inducción Operación del Servicio de Alimentación Socialización subcomponente suministro alimentario	Generalidades del Plan de saneamiento básico	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
feb-25	Higiene del manipulador	Métodos de limpieza	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
mar-25	Limpieza y Desinfección: Métodos y productos adecuados para la limpieza de instalaciones y equipos.	Limpieza Y Desinfección De Frutas Y Hortalizas	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
abr-25	Control de Plagas: Estrategias para prevenir y controlar infestaciones en el entorno de producción.	Limpieza Y Desinfección De Menaje	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
may-25	Manejo Seguro de Alimentos: Prácticas para evitar la contaminación cruzada y asegurar la seguridad alimentaria.	Programa de Control de Plagas: (objetivos general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
jun-25	Almacenamiento de Alimentos: Condiciones adecuadas para el almacenamiento de materias primas y productos terminados.	Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
jul-25	Peso Bruto, Peso Neto Y Peso Servido	Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del	Nutricionista/ Referente	50 minutos

MULTIETNIAS – CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

COMPROMISOS RELACIONADOS CON EL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD

COMPROMISO 2. Medio de verificación 6.2

MAYO 2026

		Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento)	Ambiental	
ago-25	Mantenimiento Preventivo De Equipos	Programa de residuos Solidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
sep-25	Temperaturas de Almacenamiento y Cocción: Importancia del control de temperaturas para la seguridad alimentaria	Programa de limpieza y desinfección: (Objetivos general y específicos; Métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección; Agentes de limpieza y limpiadores; Clases de desinfectantes; Técnica de desinfección por sustancia química; Dosificaciones de hipoclorito de sodio; divulgación guías de limpieza y desinfección por área)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
oct-25	Etiquetado de Alimentos: Normativas y buenas prácticas para el etiquetado correcto de productos.	Programa de Control de Plagas: (objetivo general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
nov-25	Trazabilidad de Productos: Sistemas para asegurar la trazabilidad desde la producción hasta el consumidor.	Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
dic-25	Manejo de Residuos: Prácticas adecuadas para la gestión de residuos en la industria alimentaria	Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
ene-26	Capacitación Continua del Personal: Importancia de la formación continua en BPM.	Programa de residuos Sólidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos

MULTIETNIAS – CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

COMPROMISOS RELACIONADOS CON EL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD

COMPROMISO 2. Medio de verificación 6.2

MAYO 2026

feb-26	Documentación y Registros: Mantenimiento de registros para asegurar el cumplimiento de BPM.	Programa de limpieza y desinfección: (Objetivos general y específicos; Métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección; Agentes de limpieza y limpiadores; Clases de desinfectantes; Técnica de desinfección por sustancia química; Dosificaciones de hipoclorito de sodio; divulgación guías de limpieza y desinfección por área)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
mar-26	Evaluación de Proveedores: Criterios para seleccionar y evaluar proveedores de materias primas.	Programa de Control de Plagas: (objetivos general y específicos; Definiciones; ¿Cómo identificar una plaga?; Medidas preventivas; Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso; Medidas correctivas)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
abr-26	Control de Calidad: Métodos para asegurar la calidad de los productos alimentarios.	Programa Abastecimiento de agua potable: (Objetivos general y específicos; Suministro de agua potable en la unidad operativa; Lavado de tanques; Manejo de vertimientos; Plan de contingencia)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
may-26	Normativas y Regulaciones: Conocimiento de las leyes y regulaciones aplicables a la industria alimentaria.	Introducción al Plan de Saneamiento (Objetivos general y específicos del Plan de saneamiento; Programas que componen el Plan de saneamiento)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos
jun-26	Cultura de Seguridad Alimentaria: Fomentar una cultura organizacional que priorice la seguridad alimentaria en todos los niveles.	Programa de residuos Sólidos (Objetivos general y específicos; Gestión interna; Gestión externa; Gestores autorizados y disposición final de residuos)	Nutricionista/ Referente Ambiental	50 minutos

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	Claudia Meza Lozano	Nutricionista Dietista CCC Tierra del Sol	
Aprobó	Raquel Pinto	Coordinadora CCC Tierra del Sol	