CRONOGRAMA ANUAL CAPACITACIÓN
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA
CONVENIO 7460 DEL 2021

Fecha	Tema
Agosto	Resolución 2674 del 2013: Disposiciones generales
Septiembre	Resolución 2674 del 2013: Limpieza y desinfección
Octubre	Resolución 2674 del 2013: Capitulo I: Edificaciones e instalaciones; Capitulo II: Equipos y utensilios
Noviembre	Resolución 2674 del 2013: Capitulo III: Personal manipulador
Diciembre	Resolución 2674 del 2013: Capitulo IV: Requisitos higiénicos de fabricación.
Enero	Resolución 2674 del 2013: Capítulo V: Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad.
Febrero	Resolución 2674 del 2013: Capítulo VI: Plan de Saneamiento: Programas
Marzo	Resolución 2674 del 2013: Capítulo VII: Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas.
Abril	Resolución 2674 del 2013: Capítulo VIII: Restaurantes y establecimientos.
Mayo	Anexo técnico: Procesos llevados a cabo en el servicio de alimentación
Junio	Resolución 2674 del 2013: Título III: Vigilancia y control
Julio	Resolución 2674 del 2013: Título III. Enfermedades transmitidas por alimentos
Agosto	Resolución 2674 del 2013: Título III. Tipos de contaminación y peligros, HACCP.

Elaborado por:

Samantha Michelle Echeverria Moreno
Técnico en gastronomía.

OBLIGACION 13: Cronograma Plan Capacitación BPM

Revisión y aprobación del Cronograma del Plan de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura dirigido al Servicio de Alimentos Centro Comunidad de Cuidado La Mesa

Período: 1 al 30 de Noviembre de 2021

ELABORO **Samanta Michelle Echeverria Moreno** **Ingeniera De Alimentos**	Samantha Echeverria
Aprobó **Maria del pilar Garcia Galvis** **Coordinadora**	María delpilarG SIGNED VIA ILOVEPDF 2AF8D4B1-F768-43DA-AC0B-DB522BC3B927 30 de Noviembre de 2021