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:

Nancy Sánchez Duarte
Nutricionista

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 31 de Mayo del 2022

ELABORO
Nancy del Carmen Sánchez
Nutricionista

Nancy Sanchez

SIGNED VIA ILOVEPDF
9FE69025-4FAB-496D-AED6-3455FCE6C97A

REVISO Y APROBO
María del Pilar García Galvis
Coordinadora

María delpilarG

SIGNED VIA ILOVEPDF
D22F842A-8442-4459-8C3A-DB905E8127CF