BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

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

| Fecha | Tema |
|---|---|
| Agosto 2021 | Resolución 2674 del 2013: Disposiciones generales |
| Septiembre 2021 | Resolución 2674 del 2013: Limpieza y desinfección |
| Octubre 2021 | Resolución 2674 del 2013: Capitulo I: Edificaciones e instalaciones; Capitulo II: Equipos y utensilios |
| Noviembre 2021 | Resolución 2674 del 2013: Capitulo III: Personal manipulador |
| Diciembre 2021 | Resolución 2674 del 2013: Capitulo IV: Requisitos higiénicos de fabricación. |
| Enero 2022 | Resolución 2674 del 2013: Capítulo V: Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad. |
| Febrero 2022 | Resolución 2674 del 2013: Capítulo VI: Plan de Saneamiento: Programas |
| Marzo 2022 | Resolución 2674 del 2013: Capítulo VII: Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas. |
| Abril 2022 | Resolución 2674 del 2013: Capítulo VIII: Restaurantes y establecimientos. |
| Mayo 2022 | Anexo técnico: Procesos llevados a cabo en el servicio de alimentación |
| Junio 2022 | Resolución 2674 del 2013: Título III: Vigilancia y control |
| Julio 2022 | Resolución 2674 del 2013: Título III. Enfermedades transmitidas por alimentos |
| Agosto 2022 | Resolución 2674 del 2013: Título III. Tipos de contaminación y peligros, HACCP. |
| Septiembre 2022 | Resolución 2674 del 2013: Título III. Generalidades del programa de limpieza y desinfección. |
| Octubre 2022 | Resolución 2674 del 2013: Título III. Métodos de conservación, refrigeración y congelación. |

| | |
|---|---|
| Noviembre 2022 | Resolución 2674 del 2013: Título III. Recibo, selección y almacenamiento de materias primas. |
| Diciembre 2022 | Resolución 2674 del 2013: Título III. Métodos de cocción. |
| Enero 2023 | Higienización del servicio de alimentos según normatividad vigente |
| Febrero 2023 | Contaminación en los alimentos |
| Marzo 2023 | Enfermedades transmitidas por alimentos |
| Abril 2023 | Higienización de materias primas |
| Mayo 2023 | Manejo y dosificación de hipoclorito de sodio |
| Junio 2023 | Tratamientos térmicos |
| Julio 2023 | Rotulación con respecto a la normatividad vigente |
| Agosto 2023 | Microorganismos en los alimentos |
| septiembre 2023 | Repaso del plan de buenas prácticas de manufactura |
| Octubre 2023 | Técnicas para la preparación de alimentos según ciclo de menús. |
| Noviembre 2023 | Trazabilidad de las materias primas |
| Diciembre 2023 | Funcionalidad de ingredientes para la preparación de alimentos |
| Enero 2024 | Técnicas para el servido de alimentos en el servicio de alimentos |

**OBLIGACION 13: Cronograma Capacitación BPM**

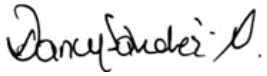
Revisión y aprobación del Cronograma del Plan de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura dirigido al Servicio de Alimentos Comunidad de Cuidado La Mesa

Período: 1 al 31 diciembre de 2023

**ELABORO**
**Juan Daniel Correa**
**Técnico en Gastronomía**



**REVISO Y APROBO**
**Nancy del Carmen Sánchez**
**Nutricionista**



**REVISO Y APROBO**
**María del Pilar García Galvis**
**Coordinadora**

