BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CRONOGRAMA ANUAL CAPACITACIÓN
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
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.

Noviembre2022	Resolución 2674 del 2013: Título III. Recibo, selección yalmacenamiento de materias primas.
Diciembre2022	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
Febrero 2024	Técnicas para la elaboración de tortas
Marzo 2024	Repaso resolución 2674 del 2013: Limpieza y desinfección
Abril 2024	Repaso plan de buenas prácticas de manufactura
Mayo 2024	Preparación de productos de panadería, masas dulces

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 de mayo de 2024

Elaboró: Juan Daniel Correa
Tecnólogo de alimentos

Revisó: Nancy Sánchez
Nutricionista

Aprobó: María del Pilar García
Coordinadora