CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN BPM Y PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. 2

Ítem	Tema	Fecha
1	REQUISITOS HIGIÉNICOS EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS	Febrero
2	PRESENTACIÓN PSB - PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Febrero
3	ESTANDARIZACION DE GRAMAJES Y PORCIONES SERVIDAS	Marzo
4	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS	Marzo
5	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	Abril
6	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	Abril
7	USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION	Mayo
8	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	Mayo
Elaboro		

:024

Componente	Responsable
BPM	Nutricionista-Dietista
PSB	Nutricionista-Dietista
BPM	Nutricionista-Dietista
PSB	Nutricionista-Dietista
BPM	Nutricionista-Dietista
PSB	Nutricionista-Dietista
BPM	Nutricionista-Dietista
PSB	Nutricionista-Dietista



Nutricionista-Dietista