CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZON INMACULADO DE MARIA

COVENIO 7457/2022

		ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
No	TEMA DE CAPACITACION	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	GENERALIDADES DE LAS BPM																																															
2	PELIGROS ALIMENTARIOS																																															
3	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS																																															
4	REQUISITOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR																																															
5	CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS																																															
6	PROCESO DE COMPRA DE ALIMENTOS																																															
7	PROCESO DE RECIBO DE ALIMENTOS																																															
8	PROCESO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS																																															
9	PROCESO PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS																																															
10	PROCESO PARA EL SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS																																															
11	PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																																															
12	RETROALIMENTACION Y EVALUACION DE CONOCIMEINTOS																																															

APROBACION DEL DOCUMENTO				
Fecha		Nombre	Cargo/Rol	Firma
Elaboró	01/05/2022	Harold Rivas Serrano	Nutricionista	
Revisó	01/05/2022	Fernando Salcedo Méndez	Coordinador encargado	
Aprobó	01/05/2022			