| | |
|---|---|
| Propuesta: | Plan de Capacitación En Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). |
| Fecha: | Abril de 2023 |
| Unidad operativa: | Centro de cuidado transitorio Cundinamarca. |
| Operador: | Fundación construyendo futuro |
| Dirigido a: | Manipuladores de alimento y auxiliares de servicios generales. |

Con el fin de mantener actualización permanente al personal operativo del centro transitorio, se proponen los siguientes temas a tratar de manera mensual:

| Tema | Intensidad horaria | Métodos y ayudas educativas | Responsables |
|---|---|---|---|
| Generalidades manipulación de alimentos y BPM | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |
| Prácticas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos- | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |
| Limpieza y desinfección | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |
| Saneamiento Básico | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |
| Buenas Prácticas de manufacturas | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |
| Enfermedades trasmitidas Por alimentos | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |
| Preparación de alimentos | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |
| Personal manipulador de alimentos | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |
| Procesos en el servicio de alimentación | 1 hora | Conferencia videos Talleres | Nutricionista Dietista |

**Nota:** cronograma sujeto a ejecución del contrato con SDIS.