Propuesta:	Plan de Capacitación En Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).
Fecha:	Abril de 2023
Unidad operativa:	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza.
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.