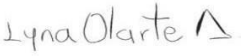
CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACIÓN CUIDADO TRANSITORIO DÍA - NOCHE

TEMAS	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MARZ	ABRIL	MAYO
Buenas Prácticas de manipulación de alimentos	1													
Formatos cocina (Preparación de alimentos)											1			
Procedimiento operación de entrega de apoyos alimentarios		1												
Socialización criterios de aceptación y rechazo materias primas		1			1							1		
Socialización minuta patrón, ciclos de menú y análisis químico		1		1						1				
Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013		1						1						
Enfermedades transmitidas por alimentos			1						1					
Temperaturas seguras de alimentos y rotación Peps						1							1	
Limpieza y desinfección				1			1							
Métodos de Limpieza											1			
Correcta manipulación de alimentos				1										
Muestras Testigo							1							1
Almacenamiento y rotulado de alimentos	1							1						
Plan de Saneamiento y sus programas			1		1	1			1	1	1	1	1	1
Total Horas	2	4	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Responsables: Lyna Marcela Olarte Arias - Nutricionista Dietista

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboró	30/04/2024	LYNA MARCELA OLARTE ARIAS	NUTRICIONISTA	
Aprobó	30/04/2024	CAROLINA PABÓN	COORDINADORA	