Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Centro Comunidad de Cuidado Casa Nostra

Bogotá, 03 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Cronograma de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura BPM.

No	Tema de Capacitación	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1	Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)												
2	Higiene personal y requisitos de salud del manipulador												
3	Técnicas correctas de lavado y desinfección de manos												
4	Identificación de fuentes de contaminación física, química y biológica												
5	Procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos												
6	Control de temperaturas en almacenamiento y manipulación de alimentos												
7	Prevención de contaminación cruzada (Entre alimentos y superficies)												
8	Manejo seguro de alérgenos e intolerancias alimentarias												
9	Prácticas higiénicas en la preparación y servicio de alimentos												
10	Almacenamiento adecuado de materias primas y productos terminados												

11	Gestión de residuos y desechos en el área de trabajo												
12	Verificación, registro y mejora continua de las BPM												
13	Higiene personal y requisitos de salud del manipulador												
14	Procedimientos de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos												
15	Generalidades de las BPM												
16	Control de temperaturas en almacenamiento y manipulación de alimentos												
17	Técnicas correctas de lavado y desinfección de manos												
18	Prevención de contaminación cruzada (entre alimentos y superficies).												

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
Fecha		**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
03/01/2025	Elaboró	William Andrés Rodríguez Molina	Nutricionista	
03/01/2025	Revisó Aprobó	Adriana Amórtegui	Coordinadora	