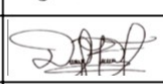
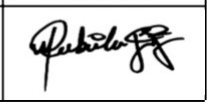
FUNDACIÓN INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR CONVENIO 9662 DE 2024
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CRONOGRAMA MENSUAL CAPACITACIONES BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

TEMA	MES
Buenas prácticas de manufactura BPM (Procesos en el servicio de alimentos)	Enero2025
Control y medición de desperdicios de alimentos.	Febrero2025
Estandarización de porciones.	Marzo2025
Contaminación de los alimentos.	Abril 2025
Procesos de compra, transporte y recepción de alimentos.	Mayo 2025
Almacenamiento y rotación de alimentos.	Junio 2025
Control y manejo de temperaturas.	Julio 2025
Toma de Muestras testigo de alimentos.	Agosto 2025
ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos).	Septiembre 2025
Minuta Patrón y ciclo de menús.	Octubre 2025
Procesos de pre alistamiento, preparación, servido y distribución	Noviembre 2025
Generalidades Plan de Saneamiento Básico.	Diciembre 2025
Procesos ejecutados en el servicio de alimentos.	Enero 2026
Personal manipulador de alimentos.	Febrero 2026
Estandarización de porciones.	Marzo 2026
Procesos de compra, transporte y recepción de alimentos.	Abril 2026
Almacenamiento y rotación de alimentos.	Mayo 2026
Limpieza y desinfección.	Junio 2026

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró y Revisó	Enero/2025	Angélica Medina Padilla	Nutricionista	
		Deisy Milena Fonseca	Nutricionista	
Aprobó	Enero/2025	Maria Rubiela Giraldo	Coordinadora