FUMDIR

ANEXO 2

CUADRO ESQUEMA DE GUÍA CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES AÑO 2021

Contaminación, Tipos de Contaminación y ETAS	Impartir al manipulador y servicios generales frente a la contaminación, microorganismos Y ETAS resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema de los procesos.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en laguía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	1 Hora JUNIO 13/2021	Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre-Test y Post Test
PSB Manejo Integrado de Plagas Control y Abastecimiento de Agua Potable	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en el PSB en el programa mencionado en los temas de mantener áreas libres de plagas, insectos, roedores y vectores evitando proliferaciones e infestaciones. Manejo y control del agua cumpliendo las exigencias normativas.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en el programa de Manejo Integrado de Plagas; Control y Abastecimiento de Agua Potable establecido por el Plan de Saneamiento Básico. Y en la guía elaborada para tal fin.	1 Hora 30 minutos JULIO 29/2021	Presentación en Power Point. Plan de Saneamiento Básico	Aplicación de Pre-Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Buenas Prácticas Almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos.	Fortalecer al personal manipulador frente a los procesos en las BPM en el Almacenamiento de los alimentos y las prácticas de lavado y desinfección de éstos, cumpliendo las exigencias normativas.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en guía elaborada para tal fin.	1 Hora 30 minutos AGOSTO 17/2021	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre-Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos Manejo Higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos	Brindar Capacitación al personal manipulador frente a las condiciones generales donde se elaboran los alimentos teniendo en cuenta el manejo Higiénico de los alimentos y sus diferentes variables durante el procesamiento de éstos.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en laguía elaborada para tal fin y en la presentación	1 Hora SEPTIEMBRE 30/2021	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre-Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias

FUMDIR

Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población Condiciones del personal que manipula alimentos	Impartir formación al personal manipulador frente a los y condiciones generales del manejo higiénico de los alimentos y las condiciones del personal manipulador de alimentos dentro de un establecimiento.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en laguía elaborada para tal fin y en la presentación.	1 Hora OCTUBRE 21/2021	Presentación en Power Point. Guía	Aplicación de Pre-Test y Post Test Seguimiento durante la ejecución de actividades diarias
Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	Fortalecer en el personal manipulador, Servicios generales las Normas sanitarias que regulanlas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad).	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin, en el Decreto y la Resolución.	1 Hora 30 minutos NOVIEMBRE 30/2021	Presentación en Power Point. PSB y Programa de Aseguramiento de la Calidad	Seguimiento durante la ejecución de las diferentes actividades.
El mundo Alimentario	Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario.	Personal Manipulador Personal de servicios generales	Tecnólogos de Alimentos Ingeniero de Alimentos	Este se encuentra detallado en la guía elaborada para tal fin.	1 Hora 30 minutos DICIEMBRE 20/2021	Presentación en Power Point. Actividad teórico - Practica	Aplicación de Pre-Test y Post Test

OBSERVACIÓN: *Por la contingencia presentada el plan de capacitación está sujeto a cambios en la metodología de presentación y posibles cambios en los días programados.*

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 20/05/2022	ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA	NUTRICIONISTA	
Aprobó 20/05/2022	WILLIAM BENÍTEZ	COORDINADOR	