MABU ASESORÍAS	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN									2026 Página: Página 1 de 1
ITEM	TEMA	RESPONSABLE	INTENSIDAD HORARIA (h)	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	OBSERVACIONES
1	Marco Normativo Sanitario e Inocuidad Alimentaria	Profesional Externo	1		X						Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, responsabilidades del manipulador y del establecimiento.
2	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas a Servicios de Alimentación Infantil	Profesional Externo	1		X						Requisitos higiénico-sanitarios, hábitos seguros, dotación, salud del manipulador y prevención de riesgos. Técnica correcta de lavado de manos, momentos críticos, control de enfermedades transmisibles y elementos de protección personal.
3	Higiene Personal y Lavado de Manos como Barrera Sanitaria	Profesional Externo	1		X						Técnica correcta de lavado de manos, momentos críticos, control de enfermedades transmisibles y elementos de protección personal.
4	Peligros Alimentarios y Contaminación de los Alimentos	Profesional Externo	1			X					Peligros biológicos, físicos, químicos y alérgenos alimentarios.
5	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y Medidas Preventivas	Profesional Externo	1			X					Principales agentes causales, síntomas, población vulnerable y acciones preventivas.
6	Plan de Saneamiento Básico: Limpieza y Desinfección	Profesional Externo	1			X					Procedimientos, frecuencia, productos químicos, validación y registros.
7	Plan de Saneamiento Básico: Manejo Integral de Residuos y Control de Plagas	Profesional Externo	1				X				Resolución 2184 de 2019, segregación de residuos, prevención y control integrado de plagas.
8	Recepción, Almacenamiento y Conservación Segura de Alimentos	Profesional Externo	1				X				Cadena de frío, control de temperaturas, rotación PEPS/FIFO y vida útil.
9	Cultura de Inocuidad Alimentaria y Prevención de la Contaminación Cruzada	Profesional Externo	1					X			Responsabilidad individual, cultura organizacional y controles preventivos..
10	Principios Básicos de HACCP y Gestión del Riesgo en Servicios de Alimentación	Profesional Externo	1					X			Identificación de peligros, medidas de control y aplicación práctica en jardines infantiles.