CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN.
MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN BPM

Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida

ACCIONES	MES	POBLACIÓN DIRIGIDA	INTENSIDAD	RESPONSABLE
Programa Limpieza y desinfección: uso de productos químicos según programa de limpieza y desinfección.	FEBRERO	Talento humano servicios generales y servicios de alimentos	2h	Nutricionista
Buenas prácticas de dosificación de los productos de limpieza y desinfección.	MARZO	Personal manipulador de alimentos	2h	Nutricionista
Características de recepción de la materia prima (criterios de devolución/no conforme)	ABRIL	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista
Actualización de conceptos criterios de devolución de aceptación y rechazo específicos para Fruver y panadería	MAYO	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista
Importancia de la Trazabilidad en procesos de elaboración de alimentos	JUNIO	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista
Prevención de la Contaminación en Alimentos	JULIO	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista
Manejo y disposición de residuos sólidos y código de colores	AGOSTO	Talento humano servicios generales y servicios de alimentos	1h	Nutricionista
Manejo de Plagas	SEPTIEMBRE	Talento humano servicios generales y servicios de alimentos	1h	Nutricionista



Patricia Castro Martínez.
Nutricionista



Martha Diaz Gutiérrez.
Coordinadora