Fe y Alegría COLOMBIA

HOGAR INFANTIL EL TRENCITO
CRONOGRAMA FORMACIÓN AL TALENTO HUMANO 2026

Plan de capacitación del Plan de Saneamiento Básico - Manual de Buenas Practicas de manufactura Año 2026

MES	TEMATICA	OBJETIVO	INTENSIDAD HORARIA	METODOLOGIA	RESPONSABLE
FEBRERO	INDUCCIÓN (BPM, PSB) MINUTA	SOCIALIZAR AL TALENTO HUMANO FUNDAMENTOS DE LAS BPM, PSB, MINUTA Y SU APLICACIÓN AL INTERIOR DEL HI	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN UTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	Nutricionista
	BPM, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTE)	SOCIALIZAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA UDS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	
MARZO	MINUTA, CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	SOCIALIZAR AL TALENTO HUMANO LOS ASPECTOS Y CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LA MINUTA Y LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	Nutricionista

ABRIL	TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	CAPACITAR A TODO EL PERSONAL MANIPULADOR Y SERVICIOS GENERALES Y AGENTES EDUCATIVOS SOBRE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	
MAYO	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y REQUISITOS EN SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	REFORZAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y LOS REQUISITOS EN SALUD QUE DEBE TENER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	Nutricionista
	SOCIALIZACIÓN DE LA MINUTA Y ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	REFORZAR AL TALENTO HUMANO LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MINUTA DE FE Y ALEGRÍA Y LA DOCUMENTACIÓN QUE LA CONTIENE Y LA ESTANDARIZACIÓN DE LAS PREPARACIONES	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	
JUNIO	PREVENCIÓN DE ETAS Y ADECUADO USO DE LOS	DAR A CONOCER LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS,	Nutricionista
JULIO	PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS.	SOCIALIZAR EL PROGRMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS DEL PSB. SOCIALIZAR ROTULOS Y ASPECTOS BASICOS DEL ALMACENAMIENTO Y RECEPCION DE ALIMENTOS A MANEJAR EN ALMACENAMIENTO DE DESPENSA	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	
AGOSTO	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y ROTULACIÓN COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS	SOCIALIZAR ASPECTOS RELEVANTES DEL PROCESO ALMACENAMIENTO, ROTULACIÓN, COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	Nutricionista

	PRODUCCIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.	CAPACITAR A MANIPULADORAS SOBRE EL MANEJO ADECUADO DE LAS BPM Y PRACTICAS DENTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS EN LAS FASES DE PRODUCCIÓN, SERVIDO, DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y PREVENCIÓN EN LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	
OCTUBRE	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CAPACITAR SOBRE EL FUNCIONAMIENTO Y APLICAICON DEL PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE. FORTALECER LOS CONOCIMIENTOS FRENTE AL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	Nutricionista
NOVIEMBRE	INFRAESTRUCTURA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y CONCEPTO SANITARIO (NORMATIVIDAD)	SOCIALIZAR ASPECTO NORMATIVOS DE LA INFRAESTRUCTURA DE LOS SERVIVICIOS DE ALIMENTOS Y CONCEPTOS SANITARIOS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	
DICIEMBRE	CONTROL DE PLAGAS	CAPACITAR A MANIPULADORAS SOBRE EL CONTROL Y DETECCIÓN DE PLAGAS Y ROEDORES. ASÍ COMO EL DILIGENCIAMIENTO DE LOS FORMATOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LA HERMITICIDAD DE LAS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	Nutricionista
DICIEMBRE	LAVADO DE MANOS Y LAS 5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA EVITAR ETAS	FORTALECER EL LAVADO DE MANOS EN EL TALENTO HUMANO Y LAS 5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	1	SE REALIZARÁ TALLER PRESENCIAL, PUEDEN USTILIZARSE ESTRATEGIAS COMO JUEGOS, DIAPOSTIVAS ENTRE OTROS DE ACUERDO A LA DINAMICA ESTABLECIDA POR EL PROFESIONAL EN SU UNIDAD	