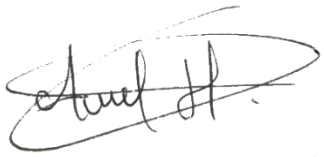
CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN.
MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN BPM

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	Personal manipulador 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	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista
Programa de control de plagas	SEPTIEMBRE	Personal manipulador de alimentos	1h	Nutricionista

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
ELABORÓ	31/08/2026	ANGEL HIGUERA ORTEGA	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	31/08/2026	MARTHA DÍAZ GUTIERREZ	COORDINADORA	