FANA

TEMA	FECHA	POBLACION A QUIEN VA DIRIGIDA	SUBTEMAS DURACION	OBJETIVO GENERAL	OBJETVO ESPECIFICO	METODOLOGIA	MATERIALES O AYUDAS DIDACTICAS	EVIDENCIAS DE DIFUSION
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	jul-26	Personal Servicio de alimentos	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 2Horas	Actualizar al personal del servicio de alimentos en los conocimientos referentes al adecuado manejo de los insumos del servicio con el fin de brindar un servicio de alta calidad minimizando los riesgos y disminuyendo el impacto ambiental. Realizar capacitación continua y permanente mediante charlas educativas y actividades que garanticen un óptimo servicio de calidad prestado a los usuarios del mismo.		CHARLA EDUCATIVA CON APOYO DE MEDIOS AUDIOVISUALES Y ESCRITOS VIDEOS E INFOGRAFIAS	INFOGRAMAS VIDEOS, AFICHE, JUEGOS DIDACTICOS.	ACTA Y LISTADO DE ASISTENCIA
	ago-26		PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS 1 HORA					
	sep-26		SERVIDA Y DISTRIBUCION ,BUENAS PRACTICAS 1 hora					
	oct-26		BPM 1 HORA					