COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA

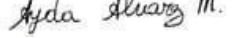
CONVENIO 2118. 2026 -2027

CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIONES DE BUENAS PRÁCTICA DE MANUFACTURA AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	TEMA DE CAPACITACIÓN	MES
1	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA	JULIO 2026
2	LAVADO DE MANOS Y MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS	AGOSTO 2026
3	CONTAMINACIÓN CRUZADA	SEPTIEMBRE 2026
4	INOCUIDAD ALIMENTARIA	OCTUBRE 2026
5	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)	NOVIEMBRE 2026
6	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS	DICIEMBRE 2026
7	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	ENERO 2027
8	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	FEBRERO 2027
9	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA	MARZO 2027
10	PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	ABRIL 2027
11	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	MAYO 2027
12	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	JUNIO 2027

13	SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	JULIO 2027
14	ADECUACIÓN DE ÁREAS DE PRODUCCIÓN	AGOSTO 2027

15	PRINCIPIOS DE HIGIENE PERSONAL EN SERVICIOS DE ALIMENTOS	SEPTIEMBRE 2027
16	PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS ALIMENTARIOS	OCTUBRE 2027
17	TEMPERATURAS SEGURAS DE LOS ALIMENTOS	NOVIEMBRE 2027
18	NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	DICIEMBRE 2027

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
ELABORÓ	01/07/2026	AYDA ALVAREZ MUÑOZ	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	01/07/2026	LADY JOHANA ESCOBAR	COORDINADORA	