Mes	Duración	Tema	Responsable	Actividades	Evidencias
Marzo	2 horas	Plan de saneamiento	Ameye Ayala	Socialización del plan de saneamiento y explicación de los procesos de limpieza, desinfección y manejo de residuos en el área de alimentos.	Registro fotográfico, lista de asistencia, acta de socialización.
Abril	2 horas	Buenas prácticas de manufactura	Ameye Ayala	Capacitación sobre hábitos adecuados de higiene, lavado de manos, uso de utensilios y cuidado en la preparación de alimentos.	Registro fotográfico, lista de asistencia.
Mayo	2 horas	Clasificación de los alimentos	Ameye Ayala	Explicación sobre los grupos de alimentos según su origen y forma adecuada de manipulación y almacenamiento.	Registro fotográfico, material de apoyo, lista de asistencia.
Junio	2 horas	Contaminación de los alimentos	Ameye Ayala	Socialización sobre los tipos de contaminación de los alimentos y medidas preventivas para evitar riesgos.	Registro fotográfico, lista de asistencia.
Julio	1 horas	Enfermedades transmitidas por los alimentos	Ameye Ayala	Charla educativa sobre enfermedades causadas por alimentos contaminados y acciones de prevención.	Registro fotográfico, lista de asistencia.
Agosto	1 horas	Tipos de alimentos	Ameye Ayala	Actividad de reconocimiento de los diferentes tipos de alimentos y su importancia para una alimentación saludable.	Registro fotográfico, lista de asistencia.
Septiembre	3 horas	Personal manipulador de alimentos	Ameye Ayala	Recordatorio sobre normas de higiene personal, uso adecuado del uniforme y prácticas seguras en la manipulación de alimentos.	Registro fotográfico, lista de asistencia.
Octubre	3 horas	Proceso en el servicio de alimentos	Ameye Ayala	. Explicación del proceso del servicio de alimentos: recepción y almacenamiento.	Registro fotográfico, lista de asistencia.
Noviembre	3 horas	Proceso en el servicio de alimentos	Ameye Ayala	Explicación del proceso del servicio de alimentos: Preparación y distribución.	Registro fotográfico, lista de asistencia, acta de cierre.