CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACIÓN DE BPM COMUNIDAD DE CUIDADO LIBERTAD
Año 2026
Mes 1 | Agosto 2026:
Módulo 1: Introducción a las BPM e inocuidad alimentaria.
Mes 2 | Septiembre 2026:
Módulo 2: Higiene y presentación personal del manipulador.
Mes 3 | Octubre 2026:
Módulo 3: Lavado y desinfección de manos.
Mes 4 | Noviembre 2026:
Módulo 4: Salud del manipulador de alimentos.
Mes 5 | Diciembre 2026:
Módulo 5: Contaminación de los alimentos.
Año 2027
Mes 6 | Enero 2027:
Módulo 6: Prevención de la contaminación cruzada.
Mes 7 | Febrero 2027:
Módulo 7: Limpieza y desinfección.
Mes 8 | Marzo 2027:
Módulo 8: Manejo y almacenamiento de productos químicos.
Mes 9 | Abril 2027:
Módulo 9: Manejo de residuos sólidos y líquidos.
Mes 10 | Mayo 2027:
Módulo 10: Control integrado de plagas.
Mes 11 | Junio 2027:
Módulo 11: Agua potable y seguridad sanitaria.
Mes 12 | Julio 2027:
Módulo 12: Recepción de materias primas y alimentos.
Mes 13 | Agosto 2027:
Módulo 13: Almacenamiento y rotación de alimentos.
Mes 14 | Septiembre 2027:
Módulo 14: Control de temperaturas.
Mes 15 | Octubre 2027:
Módulo 15: Manipulación higiénica durante la preparación.
Mes 16 | Noviembre 2027:
Módulo 16: Equipos, utensilios y superficies de contacto.
Mes 17 | Diciembre 2027:
Módulo 17: Almacenamiento, distribución y servicio de alimentos.
Año 2028
Mes 18 | Enero 2028:
Módulo 18: Refuerzo integral de BPM y evaluación final.

Elaboró Cesar Danilo Vargas Montenegro - Nutricionista

Avaló Claudia Patricia Capacho Páramo - Coordinadora