

Plan de capacitación Interno

Cod: Prueba Fecha: 10/30/20

TEMA	SUBTEMA	RESPONSABLE	NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
			S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
Programa de Limpieza y desinfección	descripcion de los productos	Facilitador: Erika Forero/ Microbiologo Esp. De Gestion de Calidad								
	Uso, dosificaciones y modo de empleo									
	EPP , rombo de seguridad, riesgos									
	lyd equipos, utensilios, superficies, productos									
	Sanitizacion de ambientes									
	Diligenciamiento de formatos									
Procesamiento y Correcto almacenamiento de MP	Prealistamiento									
	Fruta en bruto, porcionado, empaque, y									
	almacenamiento									
	alteración									
	Rotulado									
Recibo de MP	Inspeccion y verificacion									
	Diligenciamiento de formatos									
	Protocolo de bioseguridad									
	Almacenamiento temporal									
Servicio al cliente	Generalidades, clases de clientes									
	QRS									
	Menu y cualidades de los productos Nativos									
Programas Manejo integral de residuos, control de plagas, Abastecimiento de agua potable	clasificación en la fuente, almacenamiento									
	lavado de tanque de agua potable, plan de									
	contingencias									
	Abistamiento de plagas, servicio con plaguicida									
	Proveedor autorizado y certificaciones									
	Diligenciamiento de formatos									
	Cronograma de servicios									