**CONDICIONES PARA EL PLAN DE CAPACITACIÓN**

**EL PLAN DE CAPACITACIÓN PRESENTADO DEBE CONTENER LOS SIGUIENTES ASPECTOS**:

* Introducción
* Justificación
* Objetivo general
* Objetivos específicos
* Metodología a desarrollar
* Personal al que va dirigido la capacitación
* Intensidad horaria
* Temas a desarrollar
* Cronograma de actividades
* Sistema y formato de evaluación a los participantes
* Formato de registro de asistencia de los participantes
* Formato de certificación a los participantes
* Materiales y ayudas educativas
* Evaluación de contenidos
* Bibliografía

**TEMAS A ABORDAR EN EL PLAN DE CAPACITACIÓN**: Los temas que se deben abordar en la capacitación serán encaminados a generar:

* Conciencia sanitaria
* La higiene de los alimentos
* Buenas prácticas de manufactura
* Sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad
* Conservación y vida útil de los alimentos
* Ecología microbiana
* Prevención de contaminación cruzada
* Métodos de conservación
* Rotulación y manejo método (primeros en entrar, primeros en salir)PEP
* Plan de saneamiento y sus 4 programas prerrequisitos
* Enfermedades trasmitidas por los alimentos
* Programas de saneamiento.