

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	MECEDES ROMERO ORTIZ. CC: 28.929.441			
SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 27	MES: Agosto	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 27	MES: Septiembre	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 27	MES: Octubre	AÑO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES - GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q, B, C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	ESTRELLA CASTRO ARCHILA. CC: 39.800.493			
SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 /2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	ANO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	ANO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 22	MES: Agosto	ANO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 22	MES: Sept	ANO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 22	MES: octubre	ANO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES- GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q,B,C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA.
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	LEIDY PAOLA REAL. CC: 1.024.447.653			
SEGUN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 / 2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 27	MES: Agosto	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 27	MES: Sept	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 22	MES: octubre	AÑO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES- GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q,B,C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGUN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	LEIDY ESPERANZA PATIÑO CC: 53.008.016			
SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 22	MES: Agosto	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 22	MES: Sept	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 22	MES: octubre	AÑO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL – CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS – SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO – INOCUIDAD – CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS – CUARTOS FRIOS – CONGELADORES- GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS – DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO – PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS – CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION – F, Q,B,C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS – INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS – VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM – LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES – TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA – LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS – BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	LUZ MARGARITA RENDON SALGADO CC: 52.832.982			
SEGUN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 /2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 27	MES: Agosto	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 17	MES: Sept	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 22	MES: octubre	AÑO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES - GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION - MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q, B, C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGUN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	MARTHA YAMILE TORRES C. CC: 39.562.392			
SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 / 2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 27	MES: Agosto	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 22	MES: Sept	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 27	MES: octubre	AÑO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES - GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q,B,C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGUN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	SOLANLY PAOLA CERVERA C. CC: 40.188.019			
SEGUN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 / 2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: junio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: julio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 27	MES: agosto	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 27	MES: sept	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 27	MES: octubre	AÑO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES- GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q, B, C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGUN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	SANDRA MILENA TOVAR C. CC: 1.033.739.296			
SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 /2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	ANO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	ANO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 27	MES: Agosto	ANO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 17	MES: Sept	ANO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 22	MES: Octubre	ANO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES- GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q,B,C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON
SOCIAL

NATALI SANCHEZ SANCHEZ.
CC: 1.010.181.315

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 / 2014

CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	AÑO: 2021
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	AÑO: 2021
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 21	MES: Agosto	AÑO: 2021
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 22	MES: Sept	AÑO: 2021
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 22	MES: octubre	AÑO: 2021

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES- GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPIS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q, B, C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	DIANILA LEAL LEAL CC: 52.063.216					
SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 /2014						
CAPACITACION MODULO 1	DIA:	18	MES:	Junio	ANO:	2021
CAPACITACION MODULO 2	DIA :	23	MES:	Julio	ANO:	2021
CAPACITACION MODULO 3	DIA :	27	MES:	Agosto	ANO:	2021
CAPACITACION MODULO 4	DIA :	27	MES:	Sept	ANO:	2021
CAPACITACION MODULO 5	DIA :	27	MES:	Octubre	ANO:	2021

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES- GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q,B,C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

RAZON SOCIAL	CLAUDIA JEANNET CRUZ. CC: 39.796.863			
SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014				
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 18	MES: Junio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 2	DIA: 23	MES: Julio	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 3	DIA: 27	MES: Agosto	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 4	DIA: 17	MES: Sept	AÑO: 2021	
CAPACITACION MODULO 5	DIA: 22	MES: octubre	AÑO: 2021	

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES- GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	RÓTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q,B,C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGUN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS**

BRIGETTE CAROLINA CENDALES.
CC: 1.033.805.565

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 - RESOLUCION 719 / 2014

RAZON SOCIAL			
CAPACITACION MODULO 1	DIA:	18	MES: Junio AÑO: 2021
CAPACITACION MODULO 2	DIA:	23	MES: Julio AÑO: 2021
CAPACITACION MODULO 3	DIA:	24	MES: Agosto AÑO: 2021
CAPACITACION MODULO 4	DIA:	27	MES: Septiembre AÑO: 2021
CAPACITACION MODULO 5	DIA:	27	MES: Octubre AÑO: 2021

MODULO 1

1	TALLER INICIAL - CAPACITACION:
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS - SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO - INOCUIDAD - CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS - CUARTOS FRIOS - CONGELADORES - GONDOLAS - CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS - DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

7	ROTULADO - PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS - CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION - F, Q,B,C
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS - INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
10	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
11	BPM - LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
12	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

13	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
14	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES - TIPO VEHICULO
15	VIDEO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA - LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS - BPM PERSONAL NUEVO