



ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT. 87103486-5



CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos
Este Certificado Se Expide Según Lo Dispuesto
En La Resolución 2874 - 2013
Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA

ARNOL EMIGDIO

AHUMADA BARRAZA

C.C.

72290220

PROFESIONAL RESPONSABLE

FECHA EXPEDICION

26 SEP 2018

FECHA VENCIMIENTO

26 SEP 2019

Calle 76 C Sur No. 20 - 45 Este Cel: 314 869 97 25 - 311 899 9257
Telefax: 7640144 e-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.



ASESORIA INTEGRAL

NIT: 52103484-3



**PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO
HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)
FORMATO DE INFORMACIÓN 2018**



1. INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.

Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

Esta capacitación se dividirá en 3 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades, incluyendo un Test al inicio y al final del taller. La capacitación se realizará durante 3 días, de 4 y 3 horas respectivamente, para un total de 10 horas.

Al final se entregará el certificado y su respectiva cartilla alusiva a los temas visto en dicha capacitación.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725





ASESORIA INTEGRAL
NIT: 52103484-3

5. AYUDAS DIDACTICAS

Para ello se utilizaran ayudas visuales como video beam, portátil, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura.

6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TEMA	Tiempo Parcial	Tiempo Total
Resolución 2674/2013 - Decreto 3075/97 y disposiciones generales.	1 hora	1 hora
BPM: Buenas prácticas de manufactura <ul style="list-style-type: none">➤ Personal manipulador de alimentos➤ Practicas higiénicas y medidas de protección.	1 horas	2 horas
Requisitos higiénicos de fabricación: <ul style="list-style-type: none">➤ Rotación de productos➤ Empaque➤ Transporte	1 hora	3 horas
Equipos y utensilios: <ul style="list-style-type: none">➤ Condiciones básicas de higiene en la fábrica de alimentos➤ Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora	4 horas
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora	5 horas
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	1 hora	6 horas
Actividad acuosa y microorganismos patógenos	1 hora	7 horas
Disposición de residuos sólidos y programa de basuras cero (video)	1 hora	8 horas
Protocolo de limpieza y desinfección <ul style="list-style-type: none">➤ Manejo de sustancias químicas➤ Dosificación de sustancias químicas y uso.	1 hora	9 hora
Evaluación final – respuesta de inquietudes.	1 hora	10 horas


OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

(Sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)