ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

Programa De Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura E Higiene De Alimentos



ELABORADO POR:

KELLY YANIRA MURCIA GARZON
INGENIERA DE ALIMENTOS
ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA

RESOLUCION 407 DE 2021

OBJETIVO

Brindar conocimientos esenciales para el empresario y el equipo de operarios o manipuladores de alimentos para un mejor desempeño en su trabajo: El manejo e inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA

El plan de capacitación se desarrolla de manera presencial con la presentación de los temas propuestos en el programa de capacitación y el cronograma de capacitación en diapositivas y talleres teórico prácticos.

El temario es aplicado por un capacitador (ingeniero de alimentos). Este material está basado en la resolución 2674 de 2013 (y para el caso del capítulo manejo de agua potable en el Dec. 1686/2012, Resolución 2115 de 2007) y es una guía. Resolución 666 de 2020.

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA
Kelly Yanira Murcia Garzón

CRONOGRAMA DE CAPACITACION 2021	Fechas 2021
Modulo No. 1 1. Legislación Alimentaria Vigente. Resolución 2674/2013 Y Resolución 666/2020 Contingencia Covid-19.	07 agosto 11 agosto
Módulo 2 2. **Condiciones Del Personal Manipulador De Alimentos** **3. Plan De Saneamiento Básico.**	
Modulo No 3. **Control de calidad y rotulado**	

Dirigido a
Gerentes de alimentos y bebidas, contralores, propietarios, jefes de compras, jefes de calidad, administradores, personal del área de alimentos y bebidas, y profesionales que intervienen en la cadena productiva turística interesados en la temática.

Facilitador:

KELLY YANIRA MURCIA GARZON INGENIERA DE ALIMENTOS

Ingeniera de alimentos de la Universidad UNAD, experta en sistemas de aseguramiento de inocuidad HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura, Especialista En Gerencia De Gestión De Talento Humano Y Desarrollo Organizacional.

Soportes: programa de capacitación, Certificado de la capacitación, material ilustrativo de los temas propuestos en medio magnético se enviará a los correos de los participantes.

Nota: Este curso no hace parte de un programa de educación formal superior. Los participantes obtendrán una constancia de asistencia y certificación siempre y cuando cumplan con un mínimo del 80% de la totalidad de las horas del curso.

ELABORÓ:

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
ASEINDUSTRIA
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCION 407 DE 2021

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 407 DE 2021
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

MARIA PAULA ARDILA GOMEZ
C.C 1136880601

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 07 y 11 de agosto 2021, dando cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, y el programa de capacitación.

Dado en NEIVA–Huila el día 12 de AGOSTO de 2021

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS