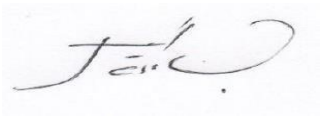
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIñO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CáRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VíA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

## HACER CONSTAR QUE:

Que la señora **BEDOYA REALPE ASTRID LIZETH** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1010101465**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido enla Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 18 Y 19 de agosto de 2023, con una intensidad total de **10 horas**.

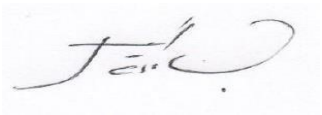
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 19 días del mes de agosto de 2023.



**JOSE ANTONIO CHAVES YELA**
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

## PLAN DE CAPACITACION:

| N. | TEMAS TRATADOS |
|---|---|
| 1. | MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO) |
| 2. | CLASES DE ALIMENTOS |
| 3. | HIGIENE DE LOS ALIMENTOS |
| 4. | INOCUIDAD ALIMENTARIA |
| 5. | DEFINICION DE BPM |
| 6. | IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM |
| 7. | SANCIONES Y MULTAS |
| 8. | BENEFICIOS DE LAS BPM |
| 9. | REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION |
| 10. | MATERIAS PRIMAS E INSUMOS |
| 11. | CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE |
| 12. | EDIFICACIONES E INSTALACIONES |
| 13. | ABASTECIMIENTO DE AGUA |
| 14. | DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES |
| 15. | DISPOSICION DE BASURAS |
| 16. | INSTALACIONES SANITARIAS |
| 17. | INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC) |
| 18. | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
| 19. | PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION |
| 20. | LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS |
| 21. | HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES |
| 22. | ALMACENAMIENTO |
| 23. | TRANSPORTE |
| 24. | VIGILANCIA Y CONTROL |
| 25. | SANIDAD ALIMENTARIA |
| 26. | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA. |
| 27. | METODOS DE CONSERVACION |



**JOSE ANTONIO CHAVES YELA**
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

**JOSE ANTONIO CHAVES YELA**
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831