MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Bogotá, D.C 24 Mayo 2024

Señores

ASOCIACION BENEFACTORA DE NIÑOS ASOBEN

RAFAEL COGOLLO AHUMEDO

Representante Legal

Ciudad

Por medio de la presente radico a usted el plan de capacitación BPM 2024, para los convenios 7626 / 7627

FECHA	**TEMA**
MAYO	Generalidades, Normatividad y evaluación diagnostico
JUNIO	1. Contaminación Fuentes de contaminación Tipos de contaminación Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada con ejemplos
JULIO	2. Plan de saneamiento: Programa de control de Agua potable Programa de limpieza y Desinfección Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programas de control de plagas
AGOSTO	3. Los alimentos Clasificación de alimentos Rueda Alimentaria 4. La cadena alimentaria y la cadena de frio
SEPTIEMBRE	5. Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamientos químicos 6. Métodos de descongelación
OCTUBRE	7. El manipulador de alimentos y sus normas 8. Principios básicos en el manejo de alimentos seguros al comprar, transportar, almacenar y vender
NOVIEMBRE	9. Rotulación-etiquetado de productos 10. Enfermedades transmitidas por alimentos que son: Vías de trasmisión Fuentes de trasmisión 11. Algunos ejemplos, orígenes y síntomas

ANEXO.

Resolución hospital de chapinero

Diploma ingeniero de alimentos

Hoja de Vida

Agradezco su atención a la presente

Cordialmente

HONORIO CARREÑO VANEGAS

Representante Legal

Grupo Madaca S.A.S