C&S SAS	PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIENTOS	Res. 2674/2013 Versión 2 Código: PC/C

Hace constar que:

YENCI DAYANA RIOS GONSALEZ
1117810545

Constancia No. 2265

Asiste al Plan de Capacitación de Manipulación Higiénica de Alimentos, conforme con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Art 12 y 13 de 10 horas anuales

La resolución 2674 de 2013, dispone en su artículo 12 que: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

CRONOGRAMA Plan de Capacitación

Cada tema tiene une intensidad de una hora

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
15/11/2024	**22/11/2024**	**29/11/2024**
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	CONTROL DE CALIDAD
PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
LIMPIEZA Y DESINFECCION	CONSERVACION DE ALIMENTOS	TRANSPORTE Y DISTRIBUCION
SANEAMIENTO BASICO	CONTROLES DE PROCESO	PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

C&S SAS

Certifica que YENCI DAYANA RIOS GONSALEZ
C.C. 1117810545

Asiste al Plan de Capacitación de Manipulación Higiénica de Alimentos, conforme con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Art 12 y 13 de 10 horas anuales

No. A 2265

Este carné es personal e intransferible.

Fecha de Expedición **2/12/2024**

Válido hasta **2/12/2025**

Jairo Salamanca

Jairo A. Salamanca
Capacitador Autorizado C & S BPM SAS
Resolución S.D.S 325 de Julio 2015

E-mail: cysbpm@gmail.com Celular: 3123672380

C&S SAS	JAIRO ANTONIO SALAMANCA Identificación: 79554517	Celular: 3123672380 Correo electrónico cysbpm@gmail.com	Bogotá, Colombia

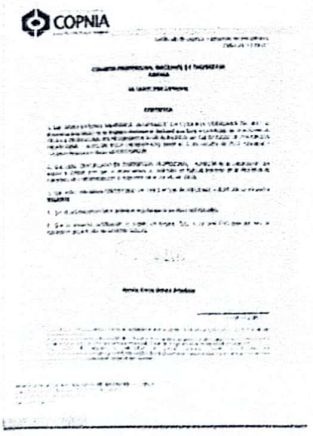
Powered by CamScanner

C&S SAS	PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIENTOS	Res. 2674/2013 Versión 2 Código: PC/C

INTRODUCCION

La resolución 2674 de 2013, dispone en su artículo 12 que. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

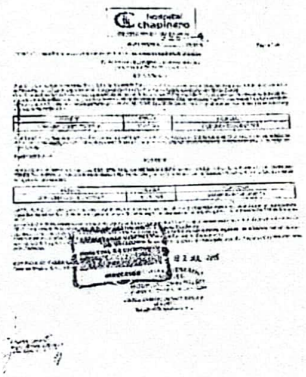


OBJETIVO GENERAL

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos mediante charlas y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado

OBJETIVOS ESPECÍFICO

- Realizar inducción a todo el personal sobre las normas básicas de higiene
- Implementar herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano mediante buenas prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes, instalaciones.
- Educar a todos los manipuladores de alimentos sobre la importancia de la limpieza y desinfección de manos, utensilios, equipos, instalaciones y demás superficies que entren en contacto con el alimento.
- Dar a conocer la importancia del control de plagas, manejo de residuos sólidos y la aplicación del Plan de Saneamiento
- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.



JUSTIFICACION

En el **establecimiento** se realizan procesos de elaboración y manipulación de alimentos, por consiguiente, Es importante saber que la causa principal de contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación; las personas encargadas de esta labor juegan un papel importante con sus actitudes y son responsables de evitar enfermedades al consumidor. Esto hace que el manipulador practique reglas básicas que tiene que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta, sus hábitos en la manipulación de alimentos. La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades y dan una sensación de seguridad al consumidor. Por ello es importante capacitar al personal en las buenas prácticas de manipulación establecidas en el decreto 3075/97 y resolución 2674/13 donde hace referencia a los aspectos higiénicos en el procesamiento de alimentos y regular las actividades que generan riesgo al consumidor.

METODOLOGIA

- ✓ Exposición teórica del capacitador donde se expone la importancia de las practica higiénicas para el manipulador de alimento
- ✓ Desarrollo de talleres
- ✓ Presentación de videos
- ✓ Espacio para aclaración de dudas
- ✓ Entrega de material con normas higiénicas
- ✓ Plataforma e-learning

Jairo Salamanca

Firma electrónica.
Sello

C&S SAS

Powered by CamScanner