
capacitación y formación de acuerdo a los lineamientos establecidos en la resolución 2674/2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM
PROGRAMA DE FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA
(12 horas)
Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos
Módulo 2: Higiene Personal
Módulo 3: Limpieza y Desinfección
Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos
Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos
Módulo 6: Conservación de Alimentos.
Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.
Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
Módulo 11: Alergias Alimentarias .
Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.
Capacitador responsable:
Adriana Marcela Galindo Martínez
Esp. Seguridad y calidad alimentaria.
Aud. Int. en FSSC 22000, ISO 22000:2018 y BPM.
Reg. COPNIA: 3740245-30634
CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2°
322 339 62 07
(601) 522 42 60
www.prevemedic.com
"SALMO 119: 145-152"


No A 1155
CERTIFICADO DE FORMACIÓN CONTINUA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS E
HIGIENE ALIMENTARIA BPM
Res. 2674 del 2013
Nombres:
Maria Sandra
Apellidos:
Villalba Vasquez
fecha realización
Desde:
Hasta:
17 MAR 2025
6 MAR 202
Código Qr
Verificador
REVEMEDIC HSEQ - BPM
2025
C.C 28.731.835
A1155
MARIA SANDRA VILLALBA VASQUEZ