ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-1

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2022



1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.

Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144899725



(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

Escaneado con CamScanner

5. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS		
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.		
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES		
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**	**FECHA**
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos	12 DE FEBRERO DE 2022
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos	
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora y 25 minutos	
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	25 minutos	
Seguridad alimentaria ante el Covid-19: ➢ Medidas de protección. ➢ Lineamientos para establecimientos de bebidas y alimentos.	30 minutos	
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 15 minutos	
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora	19 DE MARZO DE 2022
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora	
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos	
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos	
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora	
Plan de saneamiento básico	35 minutos	
Evaluación final	30 - 45 minutos	
	Tiempo Total	10 horas

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá D.C.

Escaneado con CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484- 3

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			PLANILLA DE ASISTENCIA FORMATO 2022	
ESTABLECIMIENTO: ASESESORIA INTEGRAL				
DIRECCIÓN: CALLE 76C No. 5 - 49				
FECHA: 19 DE MARZO DE 2022				
NOMBRES Y APELLIDOS	**No. DE CEDULA**	**EXPEDIDA EN**	**No. DE TELEFONO / CELULAR**	**FIRMA**
Dayana Yuneth Carrascal	1.023.950.220	Bogotá	5242850960	Dayana Yuneth.
Reiver Rafael Jimenez	1.046.759.582	Bogota	3002643971	Reiver Jimenez
Jesus Alberto ramirez	1046739559	Bogota	3133058957	Jesus A Ramirez
Claudia Diaz	52202534	Bogota	3204005306	Claudia Diaz
Aleida Navarro Marin	52359709	Bta	3194037011	Aleida Navarro
Marleny Hernandez Hugos	52.133.223.	Bta.	3135776548	Marleny Hernandez
Karen Dayana Jozadaki	1.121.962.035	Villavicencio	3228928319	Dayana Jozadaki
Franco. Arnulfo Tejeiro.	cc: 1022946.	Bt.	315.3516615	Franco. Tejeiro

Recuerda: Evitar el contagio y la propagación del virus está en tus manos. Refuerza tus buenas prácticas higiénicas.

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com **Bogotá D.C.**

Escaneado con CamScanner

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **FRANCO ARNULFO**

FAJARDO CABRERA

C.C. **1022941716** **BOGOTA**

Escaneado con CamScanner

PROFESIONAL RESPONSABLE

FECHA EXPEDICION 19703122

FECHA VENCIMIENTO 19703123

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725
Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

Escaneado con CamScanner