

**BOM ENTRENAMIENTO**

**CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

MODALIDAD VIRTUAL (PORTAL WEB: WWW.MANIPULACIONALIMENTOS.COM)

**CERTIFICA**

Que **DUVAN FELIPE CAMACHO RAMIREZ** con número de documento **1.013.259.991** de **TABIO** recibió capacitación en Manipulación de alimentos y Buenas prácticas de manufactura. Se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua de 10 horas Cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013, artículos 12 y 13. Se expide a los **20 días del mes de mayo de 2025** en la ciudad de Bogotá D.C. Esta capacitación tiene vigencia por un (1) año.

	<b>MÓDULO I</b> Contenido Genérico BPM	<b>MÓDULO II</b> Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS)   Fuentes de contaminación	<b>MODULO III</b> Condiciones del establecimiento y del manipulador
<b>FECHA</b>	<b>20 del mes de mayo de 2025</b>	<b>20 del mes de septiembre de 2025</b>	<b>20 del mes de diciembre de 2025</b>
<b>HORAS</b>	<b>5 HORAS</b>	<b>3 HORAS</b>	<b>2 HORAS</b>
<b>TEMARIO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción a la resolución 2674 de 2013.</li> <li>2. Clasificación de los alimentos según vida útil.</li> <li>3. Clasificación de los alimentos según función en el cuerpo.</li> <li>4. Tipos de contaminantes.</li> <li>5. Contaminación cruzada.</li> <li>6. Cadena de frío.</li> <li>7. Proceso de limpieza y desinfección.</li> <li>8. Sistemas de almacenamiento.</li> <li>9. Separación en la fuente</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cadena alimentaria.</li> <li>2. Cinco (5) claves de la inocuidad.</li> <li>3. ETAS. (alergia, Infección, Intoxicación)</li> <li>4. Enfermedades más comunes.</li> <li>5. Métodos para eliminar los microorganismos termo-resistentes.</li> <li>6. Principales fuentes de Contaminación.</li> <li>7. Errores en la manipulación de alimentos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condiciones del establecimiento donde se preparan los alimentos.</li> <li>2. Condiciones del manipulador de alimentos.</li> <li>3. Entes reguladoras.</li> <li>4. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC).</li> <li>5. Practicas Higiénicas.</li> </ol>

**Curso realizado virtualmente EN MANIPULACIONALIMENTOS.COM**



**Ing. Juan Pablo Garzón Caballero**  
Matrícula profesional - 6050  
Ingeniero Químico  
BOM ENTRENAMIENTO

Bogotá D.C. Calle 64B # 70D-17. Cel: (+57) 3507902989  
Cali: Calle 30 Norte #2BN oficina 436. Diagonal a la terminal de transportes.  
Centro comercial Santiago. Cel: (+57) 3504227733  
Medellín: Cra 86C #49 BB-22 Santa Lucia. Cel: (+57) 3504227733  
E-mail: [bomentrenamiento@gmail.com](mailto:bomentrenamiento@gmail.com) [bomentrenamiento1@gmail.com](mailto:bomentrenamiento1@gmail.com)