BOM ENTRENAMIENTO

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

CERTIFICA

Que **ARCESIO ESCOBAR CORREA** de documento **94.520.080** 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 **4 días del mes de agosto de 2025** en la ciudad de Bogotá D.C. Esta capacitación tiene vigencia por un (1) año.

	MÓDULO I Contenido Genérico BPM	**MÓDULO II** Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) | Fuentes de contaminación	**MODULO III** Condiciones del establecimiento y del manipulador
FECHA	**17 de febrero de 2026**	**17 de mayo de 202**	**17 de agosto de 2026**
HORAS	5 HORAS	3 HORAS	2 HORAS
TEMARIO	1. Introducción a la resolución 2674 de 2013. 2. Clasificación de los alimentos según vida útil. 3. Clasificación de los alimentos según función en el cuerpo. 4. Tipos de contaminantes. 5. Contaminación cruzada. 6. Cadena de frio. 7. Proceso de limpieza y desinfección. 8. Sistemas de almacenamiento. 9. Separación en la fuente	1. Cadena alimentaria. 2. Cinco (5) claves de la inocuidad. 3. ETAS. (alergia, Infección, Intoxicación) 4. Enfermedades más comunes. 5. Métodos para eliminar los microorganismos termo-resistentes. 6. Principales fuentes de Contaminación. 7. Errores en la manipulación de alimentos.	1. Condiciones del establecimiento donde se preparan los alimentos. 2. Condiciones del manipulador de alimentos. 3. Entes reguladoras. 4. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC). 5. Practicas Higiénicas.

Curso realizado virtualmente EN MANIPULACIONALIMENTOS.COM

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