SIA
NIT. 76 315 572 - 0

Soluciones Integrales
Alimentarias & Ambientales

Plan de capacitación en Manipulación de alimentos

Nombre del Establecimiento o Empresa:

JJA PRODUCCIONES S.A.S.

Representante legal:

JULIO CESAR ANDRADE VELASCO

NIT: 901.235.624-3

sia160925esemp@gmail.com

Ing Msc. Clara Millán
Cel: 301 406 6792

Ing Esp. Glauco Alejandro Barona
Cel: 311 345 4523

1. INTRODUCCIÓN.

Este Plan de capacitación considera de manera primordial aspectos relacionados con el manejo de alimentos y materias primas en todas las etapas de la cadena agroalimentaria que debe ejercer el personal manipulador en la preparación y fabricación de alimentos destinados al consumo humano

El contenido del presente Programa de Capacitación, se adelantará con base en la necesidad demandada en todo el Departamento del Cauca, adelantando procesos educativos tendientes a modificar hábitos antihigiénicos, conductas inadecuadas y comportamientos negativos, no solo del personal operativo, sino de la parte directiva y administrativa de todos los sitios donde se manejan alimentos haciendo énfasis en el predominio de la calidad e inocuidad de materias primas y productos terminados, como condición necesaria para su consumo. La capacitación será orientada en todo su contenido a lo exigido por la normatividad técnica y legal que regula el ejercicio de dicha actividad y a los lineamientos trazados por el capítulo V de la Ley 09 de 1979 y su normatividad reglamentaria, en especial lo estipulado en los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Su formulación y diseño está contextualizado en un contenido temático amplio y sencillo donde se plantean temas diversos que serán abordados por el instructor con participación permanente de los capacitados, de acuerdo a la demanda presentada. Los mensajes dirigidos a los capacitados tendrán un enfoque preventivo donde se le enseñará al personal asistente la importancia de la promoción y el fomento de la conciencia sanitaria como mecanismo de auto regulación de actores efectivo que promueve el gobierno nacional en la resolución 1229 de 2013, igualmente se enseñará a identificar y analizar los riesgos potenciales que pueden afectar los alimentos y la salud del consumidor, para que al final el educando esté en capacidad de ejercer prácticas adecuadas y aplique las medidas necesarias para reducir, controlar y minimizar los riesgos, a fin de evitar que se traduzcan en peligros o contaminantes para los alimentos.

La capacitación será permanente, continua y participativa para garantizar que todas las personas que asistan tengan formación en materia de educación sanitaria, especialmente que puedan comprender y aplicar prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, adoptar y tomar precauciones para evitar la contaminación de los alimentos, comprender y manejar los puntos críticos que estén bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia y monitoreo, conocer y poder identificar los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites; se dará pautas para que el asistente esté en capacidad de diseñar y desarrollar el plan de saneamiento y sus componentes, como es el programa de control de plagas, limpieza y desinfección, manejo de residuos líquidos y sólidos, y suministro y calidad de agua. Igualmente se dará pautas generales sobre aspectos legales, específicamente sobre las medidas sanitarias de seguridad y acciones correctivas que tienen como herramienta legal las autoridades sanitarias competentes encargadas de ejercer la vigilancia y control oficial de alimentos y bebidas. El nivel de conocimientos que deben precisar las personas de los establecimientos de alimentos, varía con el papel que desempeñan en el conjunto del proceso, por ello se brindará al máximo una orientación secuencial en la temática, buscando que se garantice la calidad y seguridad de los alimentos destinados al consumo humano, para contribuir a mantener en alto la calidad de vida y bienestar de la población en general.

El marco legal general de referencia del Programa de Capacitación presentado es en su orden la Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1229 de 2013, Resolución 0604 de 1993, Decreto 060 de 2002 y Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social

En materia específica la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, a través del cual se reglamenta el procesamiento, elaboración, comercialización, transporte y expendio de alimentos, la resolución 0604 de 1993 que reglamenta aspectos que tiene que ver con las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública en el territorio nacional, la resolución 5109 de 2005 que reglamenta aspectos de rotulación de alimentos y la resolución 1229 de 2013 que promociona y fomenta la consciencia sanitaria en los manipuladores de alimentos; es de urgente atención centrar esfuerzos mancomunados para cubrir la necesidad general de apoyo, orientación, promoción y educación que requiere gran parte de la población caucana que gira alrededor de los establecimientos que manejan alimentos en cualquiera de los eslabones de la cadena alimentaria.

Finalmente es importante relacionar que las enfermedades transmitidas por alimentos se presentan con relativa frecuencia en nuestro Departamento, su incidencia y la afectación de los alimentos que la originan es el resultado de negligencia, ignorancia, o ambos hechos; en algunos casos la mayor parte de ETAs no se notifican, lo que implica implementar políticas de SIVIGILA al interior de las Empresas Sociales del Estado y en la población en general se requiere mayor socialización y educación en el manejo de los sistemas de vigilancia epidemiológica y sanitaria, pues las consecuencias de no actuar adecuada y oportunamente arrojan pérdidas económicas y sociales desde todos los frentes, las cuales no se hacen esperar por ser la alteración de los alimentos una de sus causas. Todo desencadena en problemas sanitarios presentados cuando quienes intervienen en la manipulación de alimentos carecen de los conocimientos necesarios para eliminar o controlar los riesgos microbiológicos. Para reducir la incidencia de alteraciones y enfermedades debe educarse a la totalidad de manipulares, permanentes y ocasionales, incluyendo el personal directivo y administrativo quien debe estar comprometido y entrenado para el cumplimiento de las políticas, misión y visión de la empresa.

2. JUSTIFICACION.

El agua y los alimentos son materia prima e insumos de vida, debido a esto se le debe dar la importancia en cómo se manejan los procesos de calidad, que brinden alimentos salubres e inocuos para quienes los van a consumir.

Hoy en día son muchas las personas dedicadas al expendio, fabricación, transporte, distribución y comercialización de alimentos, unos de manera legal, entendido por ello, quienes se acogen y cumplen con todos los requerimientos de la normativa alimentaria que exigen las entidades de vigilancia y control, mientras que otros lo hacen de una manera informal, y en muchos casos en condiciones no adecuadas, riesgosas y hasta peligrosas para la salud de quienes van a consumir los alimentos que ellos ofrecen.

La consciencia de como producir y comercializar estos alimentos de una forma segura, debe estar inmersa en cada proceso de alimentos, debe ser orientado y capacitado por las personas idóneas y profesionales a cargo o delegadas por las entidades de vigilancia y control de alimentos, pues no todas las personas son conscientes de la responsabilidad que se tiene cuando se decide por ocupación este tipo de labor tan importante, y, las implicaciones y responsabilidades cuando no se hacen las cosas de manera adecuada y correcta, esto puede generar una intoxicación alimentaria, una enfermedad transmitida por alimentos y en casos particulares o en forma colectiva, y lo que puede ser aún más grave, cuando los afectados son población vulnerable(niños y adultos mayores), la afectación por la mala manipulación de alimentos, llega a ser mortal.

Los planes de capacitación van dirigidos a las personas que manipulan alimentos, y dichos planes tienen como finalidad brindar los conocimientos necesarios en los diversos temas que tienen que ver con el hacer bien las labores y procesos de alimentos de manera correcta y adecuada en cada uno de los procesos de alimentos.

La higiene de los alimentos, las buenas prácticas de manufactura y los sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad son herramientas fundamentales para garantizar que los alimentos sean salubres y seguros para quienes los consumen.

Por lo tanto, las personas que sean certificadas como manipuladores de alimentos por parte del capacitador en manipulación de alimentos autorizado mediante resolución por la secretaria de salud municipal y/o departamental o el INVIMA, deberán contar con los conocimientos requeridos y serán puestos en práctica de manera correcta y adecuada

3. OBJETIVOS.

3.1. OBJETIVO GENERAL.

Desarrollar el presente plan de capacitación para contribuir a que el personal manipulador, directivos y administrativos de las empresas, entidades e instituciones que involucren manipulación de alimentos, armonicen su nivel de conocimientos y estén en capacidad de cambiar sus actitudes, conductas, prácticas, metodologías y procedimientos inadecuados; aplicando los más idóneos a efectos de eliminar y controlar los peligros de contaminar los alimentos destinados al consumo humano, en procura de contribuir a mantener en alto la calidad de vida y bienestar de la población consumidora.

3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Lograr que el personal asistente a la capacitación esté en capacidad de manejar con propiedad el concepto de cadena alimentaria, etapas e importancia. Riesgos, concepto y clases de riesgo que se pueden presentar en todas las etapas de la cadena y sus medidas de control.
- Contribuir a que el personal asistente conozca, diferencie, caracterice y maneje de manera continua y permanente con suficiencia y capacidad las fuentes de contaminación física, química, biológica y los principales métodos de control.
- Lograr que el personal asistente adquiera los conocimientos necesarios para que esté en capacidad de fomentar y ejercer unas adecuadas prácticas y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos y adopten las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los mismos.
- Inculcar a los asistentes la necesidad de aplicar las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos y las Buenas Prácticas de Manufactura en el personal manipulador, edificaciones, utensilios, equipos y procesamiento de alimentos.
- Enseñar los principios de conservación y principales métodos de conservación de alimentos, para que los asistentes puedan caracterizar las temperaturas en función del tiempo y manejar las curvas de crecimiento microbiano, rangos de temperatura peligrosas y cómo manejar registros de temperaturas.
- Caracterizar las enfermedades transmitidas por alimentos, clases de ETA, identificar causas, agentes, síntomas, factores que contribuyen a la aparición de las principales ETA, y medidas preventivas aplicar
- Caracterizar los planes complementarios que se aplican en la industria alimentaria para que los asistentes puedan incorporarlos a sus sitios de trabajo como cumplimiento a las exigencias técnico legales que efectúa los órganos sanitarios de control.
- Lograr que el personal asistente pueda diseñar y manejar el plan de saneamiento y sus componentes, caracterizando aspectos generales y específicos sobre los 4 programas que menciona el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Entrenar al personal asistente para que esté en capacidad de identificar, analizar, interpretar y controlar los riesgos y puntos críticos para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos, utilizando el flujograma de proceso y las BPM en las líneas de productos.
- Logra que el personal manipulador tenga la capacidad de ejercer el monitoreo de los puntos críticos de control identificados, sepa que son los límites críticos y cuales se identifican en las líneas de productos, como se llevan los registros y que hacer en las desviaciones detectadas en los registros.
- Orientar al personal asistente pueda comprender y entender la importancia del sistema HACCP, conocer los principios básicos y metodología, para que al final esté en capacidad de aplicar el plan HACCP a diversos alimentos.
- Dar a conocer al personal asistente, generalidades de las normas legales vigentes sobre la regulación de actividades de vigilancia y control en la industria alimentaria para que estén en capacidad de responder a los requerimientos oficiales en materia de exigencias sanitarias.
- Proporcionar información al personal asistente para que puedan caracterizar los deberes, derechos, obligaciones de los productores y consumidores y puedan conocer e identificar las medidas sanitarias de seguridad y preventivas.
- Evaluar al final de cada capacitación, los conocimientos adquiridos por los asistentes y retroalimentar de cuerdo a los resultados.

4. METODOLOGÍA A DESARROLLAR.

La capacitación será orientada por el Ingeniero Agroindustrial Glauco Alejandro Barona Rodríguez, con la experticia y amplios conocimientos de las normas técnicas y legales que giran alrededor de la industria alimentaria. El contenido general del plan de capacitación está diseñado para atender y resolver temas educativos de carácter sanitario en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde donde se quieran abordar los temas de acuerdo a las necesidades en la producción, procesamiento, preparación, distribución, transporte y consumo de alimentos y de acuerdo a las demandas presentadas. Los temas aquí plasmados se dirigirán en diversas etapas del proceso educativo en grupos específicos de acuerdo a la actividad que realicen, los cuales son enunciados previamente al personal asistente, diligenciándose un listado de asistencia que incluye información del lugar, fecha, hora, de la capacitación, nombres e identificación de los capacitados, número de teléfono móvil o fijo, correo electrónico, intensidad horaria, temas a tratar y evaluación de la capacitación.
La capacitación será desarrollada en forma de clases magistrales y/o talleres, donde los asistentes puedan participar activamente en cada uno de ellos de principio a fin. En cada taller se conformarán grupos de trabajo para facilitar la discusión y análisis de los temas que el instructor plantee al comienzo de la jornada educativa a manera de cuestionario; una vez resuelto el cuestionario por cada grupo de trabajo en tiempo limitado, cada grupo será representado por un relator que presentará las respuestas y conclusiones preparadas por cada uno. En la medida que cada grupo realice la presentación del trabajo realizado, el instructor irá orientando, complementando y aprobando las respuestas dadas por cada relator, además de resolver las dudas que se presenten y continuar desarrollando tema por tema hasta abordar la temática planteada. Al final de cada tema se realiza una evaluación sobre el contenido temático abordado con el objeto de identificar el grado de satisfacción y nivel de conocimientos adquiridos por los asistentes, se hará retroalimentación donde sea necesario. Los talleres se desarrollarán en sitio, día, hora que se acuerde con los interesados, los cuales surgirán producto de la concertación previa y de las circunstancias locales propias de cada región.

5. PERSONAL AL QUE VA DIRIGIDA LA CAPACITACIÓN.

El presente Plan de Capacitación va dirigido al personal directivo, administrativo, operativo de la ciudad donde se realice la capacitación, que involucra la manipulación de alimentos, consecuente con los lineamientos de la política sectorial de salud ambiental que se enmarcan en el Plan Nacional de Salud Ambiental- PLANASA; cuyo objetivo claramente expresado es el de mejorar la calidad de vida y bienestar de la población colombiana mediante el fortalecimiento de la seguridad sanitaria, la promoción de ambientes saludables y la gestión social de los riesgos del ambiente con énfasis en la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad.

6. INTENSIDAD HORARIA.

La capacitación será dictada siguiendo un proceso secuencial formativo que incluye de manera cronológica la temática planteada, hasta lograr una intensidad horaria de 12 horas, ejerciéndose de manera puntual una evaluación teórica practica de los conocimientos adquiridos. Al final de la capacitación se posibilitará la entrega de material de referencia al personal asistente, el cual hará parte del plan de capacitación a implementar al interior de la entidad o institución. Se dará certificación a los asistentes que cumplan con el 100% de las horas dictadas.
La intensidad horaria de cada proceso educativo será mínima de (3) horas, como ya se mencionó, este podrá ser dirigido en cuatro sesiones de acuerdo a lo concertado con los interesados.
El personal asistente que acumule por lo menos (12) doce horas como intensidad horaria será certificado. Se llevará registro de control de las capacitaciones realizadas, temática abordada, personal asistente, identificación, actividad que realiza, número telefónico de cada asistente, fecha, hora, lugar e intensidad horaria de cada sesión educativa.

7. TEMAS A DESARROLLAR EN LA CAPACITACION.

- Conceptos previos en manipulación de alimentos.
- Quien es el manipulador de alimentos y sus deberes.
- Lavado correcto de manos y cuando se debe realizar.
- ETAs, factores que las generan y su prevención.
- Higiene e inocuidad de los alimentos.
- Desarrollo y crecimiento bacterial y su escala de temperatura asociada.
  Microbiología alimentaria básica, asociada a las materias primas, los procesos y los manipuladores de alimentos.
- Requisitos de un alimento inocuo.
- Plan de saneamiento básico y sus programas.
- Clasificación de los alimentos según su riesgo.
- Tipos de contaminación en los alimentos.
- Recepción, almacenamiento y control de calidad de las materias primas; almacenamiento y control de calidad de producto en proceso y producto terminado en la cadena alimentaria.
- Cadena de frio (control de variables de tiempo y temperatura.)

8. SISTEMA Y FORMATO DE EVALUACIÓN A LOS PARTICIPANTES.

Para evaluar a los participantes de la capacitación en manipulación de alimentos, al finalizar cada una de las cuatro de las cinco sesiones, se hará entrega de un taller de autoevaluación, el cual se revisara al inicio de la sesión siguiente y se asignara un valor positivo o negativo según sea o no presentada por parte del participante, y se resolverán las dudas e inquietudes; y media hora antes de culminar la quinta sesión, se hará la evaluación final y se le asignara un valor positivo o negativo, y se hará el promedio de los valores de evaluación obtenidos por cada participante; quienes tengan valores positivos serán enlistados para ser certificados, y quienes tengan valores negativos, serán revisadas y resueltas las inquietudes en los temas calificados como negativos, y posteriormente serán certificados. El formato utilizado para evaluar será como el siguiente ejemplo:

Examen de Manipulador de Alimentos

Para aprobar el examen debe superar correctamente al menos 14 de las 20 preguntas propuestas. Marque con una equis dentro del circulo o rellene, la respuesta correcta.

1. **Los alimentos que se contaminan con más facilidad son:**

- ○ Helados y pasteles.
- ○ Carne picada, Carnes de aves, Lácteos, Huevos, Pastelería y Verduras crudas
- ○ Sólo Carnes y Pescados.
- ○ Huevos y Lácteos.

2. **Indica cual no es un contaminante no biológico de los alimentos:**

- ○ Residuos de plaguicidas.
- ○ Toxinas provenientes de las bacterias.
- ○ Compuestos resultantes del procesado de los alimentos
- ○ Levaduras.

3. **La temperatura a la que se destruyen la mayoría de las bacterias y virusque pueden estar presentes en un alimento crudo es:**

- ○ Por encima de 37ºC.
- ○ Por encima de 65 ºC.
- ○ Por encima de 100ºC.
- ○ Por encima de 50ºC.

4. **Para reducir la posibilidad de que un alimento se contamine existendiversos procesos que se pueden aplicar. Por ejemplo:**

- ○ Meterlo en agua.
- ○ Cocinarlo a fuego lento.
- ○ Aumentar su acidez usando limón o vinagre.
- ○ Manteniéndolo caliente una vez cocinado.

5. **¿De las siguientes afirmaciones cuál es falsa?**

- ○ Se debe mantener la temperatura de las neveras entre 1ºC y 5ºC. para refrigerar los alimentos
- ○ Si los alimentos son verduras si se pueden mezclar las crudas con las cocinadas en su conservación.
- ○ Jamás volver a congelar un producto descongelado.
- ○ Los congeladores se mantendrán a una temperatura entre 0 ºC a -18ºC.

6. **Indica cuál de los siguientes no es un método de conservación de alimentos:**

- ○ Limpieza y desinfección de los utensilios y maquinaria encontacto con los alimentos
- ○ Envasado de los alimentos al vacío
- ○ Reducción de la actividad de agua o desecación del alimento(perdida de humedad).
- ○ Uso de aditivos alimentarios.

7. **Los utensilios de cocina deben ser...**

- ○ De acero inoxidable con mangos de madera.
- ○ En acero inoxidable, fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos,zonas oxidadas u agujeros donde pueda alojarse la suciedad.
- ○ De aluminio o madera.
- ○ De plástico y de un solo uso.

8. **Un síndrome, o conjunto de síntomas, que tiene su origen en la ingestión o manipulación de alimentos, que contengan agentes en cantidades tales que afecten la salud del consumidor, a escala individual o grupos de población, es:**

- ○ Enfermedad de transmisión alimentaria.
- ○ Enfermedad de origen animal.
- ○ Enfermedad del sistema digestivo.
- ○ Enfermedad enzimática.

9. **¿Cuándo debemos lavarnos las manos?**

- ○ Sólo cuando toquemos alimentos cocinados.
- ○ Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminacióncruzada).
- ○ Cuando terminemos la jornada.
- ○ Sólo cuando no podamos limpiarnos con una toalla.

10. **La ropa de trabajo...**

- ○ Deberá ser de uso exclusivo dentro de las instalaciones delcentro de trabajo, evitando salir al exterior con ella.
- ○ Podremos irnos a casa con ella siempre que la lavemos antes de ponérnosla para volver al trabajo.
- ○ No es importante llevarla si no hay clientes que nos vean.
- ○ Sólo será obligatorio el uso de gorro o redecilla si se tiene el pelo largo.

¡¡ Concéntrate, apropia los conocimientos adquiridos y ante todo ponlos en práctica, muchos éxitos!!

9. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

Establecimiento de alimentos: JJA Producciones S.A.S. Propietario: Julio Cesar Andrade Velasco
Orientada por: Ingeniero Agroindustrial, Glauco Alejandro Barona Rodríguez, TP: 19261150385 CAU.

SESION	FECHA PROGRAMADA	NUMERO DE HORAS	TIPO DE ACTIVIDAD	TEMATICA A DESARROLLAR
1	18 - 3 - 2026	3	• Capacitación virtual con video o presencial, conferencia • Sesión 1	• Buenas prácticas de manufactura. • Cadena alimentaria. Concepto e importancia. • Riesgos. • Requisitos que debe tener el personal manipulador de alimentos. Presentación, Higiene Personal, Higiene • Alimentaria e Inocuidad Alimentaria
2	18 - 6 - 2026	3	• Capacitación virtual con video o presencial, conferencia • Sesión 2	• E.T.A.s • Conservación de Alimentos. • Clases de contaminación. Posibilidades y fuentes de contaminación. • Temas generales en manipulación de alimentos.
3	18 - 9 - 2026	3	• Capacitación virtual con video o presencial, conferencia • Sesión 3	• Control de calidad en materias primas y proveedores, en productos de Panadería y pastelería.
4	18 -12- 2026	3	• Capacitación virtual con video o presencial, conferencia • Evaluación final de las 3 sesiones de la capacitación. • Sesión 4	• Métodos de conservación y variables de control en el proceso de producción de productos de Panadería y pastelería.
4		**12**	**4**	**: TOTAL**

LISTADO DE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

SIA NIT. 76 365 572 - 0

Responsable: INGENIERO AGROINDUSTRIAL GLAUCO ALEJANDRO BURBANO	Lugar: AUDITORIO JJA PRODUCCIONES S.A.S.	Fecha: 17 Y 18 DE MARZO/2026	Municipio: POPAYÁN

Nº	Nombres y Apellidos	Nº de Cedula	Nº Telefónico	Dirección (Barrio o Vereda)	Firma
1	Yuliana cristina Beinal	1061.798.431	3133134048	Patal Ferias II	Yuliana B
2	DORA LILIA RUIZ BERNUDEZ	25.600.038	3136387893	CR 6 8-12	
3.	JULIO CESAR ANDRADE VELASCO	76.316.214	3046387835	CR 6 8-12	
4.	JUAN FERNANDO FERNANDEZ GÓMEZ	76.328.832	3002065844	CR 6 8-12	
	Angela Viviana Beinal	1061.738.846	3108332800	CL 13E # 3E 15	Angela Viviana B

11. MATERIALES Y AYUDAS EDUCATIVAS A UTILIZAR.

El material educativo disponible para el desarrollo de los talleres y capacitaciones es: tablero acrílico, marcadores borrables y borrador, televisor y/o video proyector donde sea posible, videos educativos, portátil, papel periódico, marcadores, formularios de apoyo, memorias y material de referencia.

12. BIBLIOGRAFÍA.

- Ley 09 de 1979.
- Ley 10 de 1990.
- Ley 100 de 1993.
- Ley 715 de 2001.
- Ley 1122 de 2007.
- Ley 1151 de 2007 (Plan Nacional de Desarrollo).
- Decreto Ley 2150 de 1995.
- Ley 962 de 2005.
- Decreto 3039 de 2007 (Plan Nacional de Salud Pública).
- Plan Departamental de Salud Pública de Intervenciones Colectivas (Resolución 425 de 2007- 2008).
- Plan Nacional de Salud Ambiental – PLANASA.
- Resolución 2674 de 2017 y Resolución 0604 de 1993 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Decreto 060 de 2002, Ministerio de Salud y Protección Social
- Resolución 5109 de 2005 Ministerio de Salud y Protección Social
- MARTINEZ BAQUERO Luz Daysi, Salud Ocupacional, Editorial UNAD 2002
- ARENAS HUORTUA, Alfonso, IMPLEMENTACION Y FUNCIONAMIENTO SISTEMA DE ANALISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP, Ministerio de Salud 1997.
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION, Manual Básico para inspectores sanitario de alimentos, Ministerio de Salud, Santafé de Bogotá 1992.
- MARTINEZ María Mercedes, UNISUR, Microbiología de Alimentos, Santafé de Bogotá D.C. 1995.
- ALFARO CUBILLOS Ana Myriam, UNISUR, Seguridad en la industria de alimentos, Santafé de Bogotá D.C. 1994.

Profesionalmente,

Ing. Glauco Alejandro Barona Rodríguez
SOLUCIONES INTEGRALES ALIMENTARIAS & AMBIENTALES