## CURSO DE MANIPULACIONDE ALIMENTOS

## METODOLOGIA CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Este curso de manipulación de alimentos tiene como objetivo dar a conocer, comprender y aplicar los principios básicos de la manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas o consumidores, así como el reconocimiento de la importancia del sistema HACCP en la calidad de cada uno de los procesos

**¿Qué aprenderás en nuestro curso?**

Mediante este curso la fundación NUTRYDAR espera que cada uno de nuestros aprendices logre desde un aspecto dinámico y enriquecedor:

- Comprender y aplicar los conceptos básicos de la manipulación y el manejo de los alimentos.
- Conocer los tipos de contaminantes y los peligros que pueden generar en los alimentos
- Identificar el impacto del consumo de alimentos contaminados a la salud de los consumidores.
- Aplicar los métodos adecuados para prevenir la contaminación de los alimentos.
- Conocer la importancia de la aplicación del Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (haccp).

**TIEMPO**

El curso tiene una duración mínima de diez (10) horas, el tiempo se distribuirán de la siguiente forma:

| DIAS | TEMA | TIEMPO |
|---|---|---|
| 15 de Abril | Bienvenida | 10 |
| | Evaluación Inicial | 15 |
| | **Unidad 1. Normatividad vigente** | |
| | Definiciones | 10 |
| | Guías alimentarias basadas en alimentos | 15 |
| | Peligros en los alimentos | 15 |
| | Contaminación de alimentos | 15 |
| | Los microorganismos patógenos, alterantesy beneficiosos | 15 |
| | Alimentos de alto y bajo riesgo de contaminación | 10 |
| | Enfermedades transmitidas por alimentos | 35 |
| | **DESCANSO** | 30 |
| 15 de Abril | **Unidad 2. Condiciones básicas de higiene enla fabricación de alimentos** | |
| | Edificación e instalaciones | 10 |

| DIAS | | |
|---|---|---|
| | Equipos y utensilios | 20 |
| 15 de Abril | Personal manipulador de alimentos | 20 |
| | Medidas higiénicas para prevenir la contaminaciónde los alimentos | 15 |
| | Requisitos higiénicos en la fabricación de alimentos | 20 |
| | Procesos. Buenas prácticas de manufactura | 15 |
| | **DESCANSO** | 20 |
| | **Unidad 3. Saneamiento básico** | |
| | Programa de limpieza y desinfección | 15 |
| | Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos | 15 |
| | Programa de control integral de plagas | 15 |
| | Programa de abastecimiento de agua | 15 |
| 15 de Abril | **Unidad 4. Vigilancia y control** | |
| | Registro Sanitario, Permiso sanitario, Notificación sanitaria | 20 |
| | Inspección, vigilanciay control | 15 |
| | **DESCANSO** | 20 |
| | **Unidad 5. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (haccp)** | |
| | Denominación del sistema | 15 |
| | Beneficios del sistema | 15 |
| | Principios del sistema | 15 |
| | Peligros y tipos de peligros | 15 |
| | Análisis de peligros | 10 |
| | Puntos de control crítico | 10 |
| | Selección de medidas de control | 10 |
| | Límites de temperatura de conservación de alimentos | 20 |
| | Monitoreo, comprobación o vigilancia | 15 |
| | Acciones correctivas | 15 |
| | Verificación | 20 |
| | Sistema de documentación | 25 |
| | Examen Final | 20 |
| | **TIEMPO TOTAL** | **610** |

**RECURSO MATERIAL Y HUMANO**

Computador o CPU
Presentación en diapositivas.
Material educativo
Aplicativo Google Forms (Listado de asistencia, evaluación inicial, evaluación final)

**Recurso humano requerido para el desarrollo del taller:**

La fundación Nutrydar certifica a la Nutricionista Dietista Saralicia Yolanda Guarín Crispín con CC 52.445.959 como profesional idóneo, ya que cuenta con el conocimiento técnico y experiencia requerida para impartir las temáticas en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.






**NUTRYDAR**

**NIT. 830.115.882-5**

Certifican que

**NESLY DESIRED MACIAS ARROYO**

con C.C. **1.000.215.363**

Asistió al curso de manipulación

de alimentos el día **15/04/2026**

con una intensidad de 10 horas

Consecutivo No **2532**

**NUTRYDAR**

**NUTRICIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO**

Saralicia Guarin C.
NUTRICIONISTA - DIETISTA
T.P. MND 02286 U. NAL

**CAPACITADOR**

Calle 27 Sur # 12 H - 49
Tel: +57 310 585 6929 cursos.nutrydar@gmail.com
Bogotá D.C. Colombia