CERTIFICACION
PLAN DE CAPACITACION B.P.M.
2025 - 2026

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

DATOS GENERALES DEL PLAN DE CAPACITACION B.P.M.

1. **OBJETIVO:** Establecer los criterios y las actividades a tener en cuenta para realizar las correctas prácticas de manufactura en el establecimiento, en cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la resolución 2674 de 2013.
2. **ALCANCE:** Esta capacitación se aplica a todo el personal que este o entre en contacto directo con el producto o consumidor final, teniendo en cuanta las diferentes etapas de la cadena de abastecimiento del establecimiento
3. **METODOLOGIA:** Capacitación realizada al grupo por personal capacitado y mediante talleres de refuerzo de los temas descritos a continuación y con la intensidad horaria acordada con el establecimiento. Y DE ACUERDO CON EL DECRETO 1500 DE 2007 Y LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

4. CRONOGRAMA

FECHA	NOVIEMBRE 25 DE 2025	FECHA	DICIEMBRE 2 DE 2025	FECHA	MARZO 3 DE 2026
TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.
TEMAS MODULO 1		**TEMAS MODULO 2**		**TEMAS MODULO 3**	
1. Los Alimentos. Clasificación de Alimentos Tren de la Alimentación **2. La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frio** **3. Contaminación** Fuentes de Contaminación | Tipos de Contaminación | Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada. **4. Métodos de Conservación de los Alimentos** Tratamientos Físicos y Tratamientos Químicos **5. Métodos de Descongelación** **6. Enfermedades Transmitidas por Alimentos** Que son | Vías de Transmisión | Fuentes de Transmisión | Algunos Ejemplos. Origen y Síntomas | Como se Multiplican los Microorganismos y Condiciones esenciales para que esto ocurra |Virus, Parásitos, Toxinas, Hongos		**7. Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Seguros** Al Comprar Rotulación – Etiquetado de Productos Al Transportar Al Almacenar Al Vender **8. El Manipulador de Alimentos y sus Normas** **9. Plan de Saneamiento:** Programa de Control de Agua Potable Programa de Limpieza y Desinfección Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos Programa de Control de Plagas 10. Plan de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones 11. Plan de Manejo y Control de Proveedores		**12. Refuerzo Temas Vistos según Establecimiento.** • El Manipulador de Alimentos y sus Normas ó • Plan de Saneamiento ó • Principios Básicos Manejo de Productos en Almacenamiento	

5. CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA:	**GRUPO MADACA S.A.S.**		**NIT:**	**900.421.933-8**
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	**HONORIO CARREÑO VANEGAS**		**CEDULA:**	**19.427.535**
DIRECCION:	**CARRERA 24 # 67 – 28 OFICINA 315 | grupomadaca@gmail.com**		**CELULAR:**	**3155556666**
NOMBRE DEL CAPACITADOR:	**LUZ MYRIAM SOSA CUERVO** **MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS** **RICARDO OSORIO ANGULO**	**QUIMICO DE ALIMENTOS** **MEDICO CIRUJANO** **INGENIERO DE ALIMENTOS**	**CEDULA:**	**40.047.603** **19.115.680** **79.048.521**
No. RESOLUCION QUE LO AUTORIZA:	**302**	**FECHA DE EXPEDICION**	**14-noviembre-2014**	

6. CONTROL DE ASISTENCIA	NOMBRE COMPLETO:	July Alexandra Bernal Vanegas	N. DOC:	1.019.036.003

Firma Modulo 1	Firma Modulo 2	Firma Modulo 3

GRUPO MADACA S.A.S.