Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Fecha	17,22,24,27,28 de noviembre 2025
Código Ficha	3391943
Actividades Desarrolladas	**1. Requisitos normativos sanitarios del manipulador de alimentos según Capítulo 3 de la Resolución 2674 de 2013** Los participantes analizaron los requisitos sanitarios que deben cumplir los manipuladores de alimentos según la legislación vigente. A través de estudio de normativas, revisión de casos prácticos y ejercicios de autoevaluación, comprenderán la importancia del cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 para garantizar la seguridad alimentaria. **2. Entorno a las BPM según Resolución 2674 de 2013** Esta actividad hubo un enfoque en la aplicación de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, analizando los principios clave establecidos en la normativa. Los participantes aprendieron a identificar factores como la contaminación, aplicar medidas preventivas y evaluar la higiene en diferentes entornos productivos, reforzando el cumplimiento de las BPM en la industria alimentaria, promoviendo la producción de alimentos inocuos y de calidad.

Evidencias fotográficas: Actividades de formación.



