ASOBEN

PLAN DE CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA AÑO 2026 CURSO DE REFUERZO Y ACTUALIZACION (Resolución 2674/2013 Art. 12 y 13)

SESIONES	TEMA GENERAL	TEMAS ESPECIFICOS	DURACIÓN Y FECHA	FUENTES DE VERIFICACION
Parte 1	Contaminación de los alimentos	Los alimentos. Los microorganismos. La seguridad de los alimentos.	2 horas 17/07/2026	Plan de capacitación Material de lectura individual Cuestionario Listados de asistencia
	Plan de Saneamiento Básico	Definición Seguimiento y control del Plan de Saneamiento Básico. Programas del Plan de Saneamiento Básico.	2 horas 21/08/2026	
	Clasificación de alimentos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Alimentos de menor riesgo en salud pública. Alimentos de medio riesgo en salud pública.	2 horas 18/09/2026	
	Métodos de conservación de los alimentos	Métodos de conservación	2 horas 16/10/ 2026	
Parte 2	Personal Manipulador de Alimentos	Estado de Salud educación y Capacitación Prácticas de higiene personal. Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.	2 horas 20/11/2026	

ASOBEN

PLAN ANUAL DE CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA AÑO 2022
CURSO DE REFUERZO Y ACTUALIZACION (Resolución 2674/2013 Art. 12 y 13)

Metodología:

1. El plan de capacitación 2026 se realizará de manera presencial en las instalaciones de la Asociación en las fechas estipuladas.

2. Las Profesionales de Atención a la Primera Infancia, Auxiliares de atención, Auxiliar de Servicios Generales y personal del servicio de alimentos realizarán una lectura previa del material teórico de todas las sesiones los cuales serán enviados directamente a la Asociación; la dedicación por parte del personal a capacitar para la lectura del contenido enviado será de mínimo 1 hora.

3. Posterior a la lectura del material y capacitación de todo el contenido temático se aplicará una evaluación presencial con el cual se evaluarán los conocimientos adquiridos.

4. Se realizará la retroalimentación de los resultados obtenidos de la evaluación individual a cada asistente y de acuerdo con los resultados que deben ser superiores al 95% se entregara la certificación del curso.



HELENA INES LÒPEZ.
CC 52.267.892