B.P.M
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 – 4
Autorizada mediante resolución 472 de 2015

EXPEDIDO: 01-12-2025 VENCE: 01-12-2026

JOSE ALIRIO CIFUENTES SANCHEZ
C.C 79.545.672

No. X7081

ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013



PBX 8014408 - CEL: 311 651 0794 - 310 805 31 56
E-mail: higieneintegral@hotmail.com

METODOLOGÍA

Objetivo general de la Capacitación

Proporcionar a los manipuladores de alimentos información necesaria sobre su salud, higiene e inocuidad de los alimentos y las buenas prácticas de manipulación y procedimientos estandarizados de saneamiento y bioseguridad.

Objetivos de aprendizaje

Al finalizar la capacitación, el manipulador de alimentos tendrá los suficientes conocimientos y habilidades para:

1. Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

2. Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población.

3. Cumplir las normas establecidas sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento.

4. Apoyar la implementación de los planes de aseguramiento de la calidad.

6. Base legal La capacitación se sustenta en la **Resolución 2674 de 2013**

7. Estrategias metodológicas

7.1. Descripción de la capacitación La capacitación está estructurada en cinco (3) módulos de aprendizaje que comprenden una (1) sesión de inducción teórico-práctico y clausura. Se desarrollará el tema motivacional, que tiene la intención de que el participante se vea como agente activo y participativo del proceso de enseñanza aprendizaje.

Se aplicará un pre-test oral para medir el nivel de entrada de cada participante e identificar las áreas de conocimiento que requieren mayor esfuerzo, el cual se puede aplicar durante la inscripción o al inicio de la inducción, utilizando técnicas apropiadas. Al finalizar la jornada de capacitación se le aplicará el post-test a cada participante (evaluación).

7.2. Desarrollo de la capacitación La metodología adoptada para la capacitación es la andragógica, con sesiones presenciales, participativas, interactivas, integrando sesiones teórico-prácticas. El material de instrucción básico, bajo los principios pedagógicos que permiten aprovechar la experiencia del participante, su interés, su actividad y motivación. El número de participantes en cada grupo o jornada será preferiblemente de máximo 25 personas.

7.3. Estrategias didácticas Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, estudios dirigidos, simulaciones aplicadas a pequeños sub-grupos, demostraciones, talleres prácticos y referencias bibliográficas.

8. Duración de la capacitación La capacitación tendrá una duración máxima de diez (10) horas.

B.P.M
HIGIENE INTEGRAL

CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACIÓN

27 DE OCTUBRE 2025			
TEMA	**HORA INICIO**	**HORA FINAL**	**DURACIÓN**
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	7:00 am	8:00 am	1 hora
Clasificación general de los alimentos por riesgo epidemiológico y según el tren de la alimentación	8:00 am	9:00 am	1 hora
Tipos de contaminación en alimentos	9:00am	10:00 am	1 hora

10 DE NOVIEMBRE 2025			
TEMA	**HORA INICIO**	**HORA FINAL**	**DURACIÓN**
Que es y tipos de ETAS	7:00 am	8:00 am	1 hora
Buenas prácticas de manufactura	8:00 am	9:00am	1 hora
Manipulador de alimentos	9:00am	10:00 am	1 hora
Contaminación cruzada	10:00am	11:00am	1 hora
01 DE DICIEMBRE 2025			
TEMA	**HORA INICIO**	**HORA FINAL**	**DURACIÓN**
Plan de saneamiento básico	7:00 am	8:00 am	1 hora
Control de proveedores	8:00 am	9:00am	1 hora
Almacenamiento y transporte da alimentos	9:00am	10:00 am	1 hora

FORMATO DE CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS 2025

higieneintegral@hotmail.com

DATOS GENERALES DEL CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA: BPM HIGIENE INTEGRAL NIT: 52860903-4

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: YAMILE ALEXANDRA PALACIOS MORA CEDULA: 52.860.903

DIRECCION DE NOTIFICACION: DG 44 SUR 23-40 TELEFONO: 3133929000

NOMBRE DEL CAPACITADOR: MONICA MARCELA GUTIERREZ CEDULA: 1.096.635.975

PROFESION DEL CAPACITADOR: NUTRICIONISTA DIETISTA

Nº RESOLUCION QUE LO AUTORIZA: 472 FECHA DE EXPEDICION: 13 NOVIEMBRE 2015

EMAIL: higieneintegral@hotmail.com

DATOS GENERALES DE LA CAPACITACIÓN

HORAS: 10 HORAS ANUALES.

En cumplimiento **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013**

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Parágrafo 1°. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.



SOLO PARA B.P.M HIGIENE INTEGRAL
SOLO PARA B.P.M HIGIENE INTEGRAL
SOLO PARA B.P.M HIGIENE INTEGRAL
SOLO PARA B.P.M HIGIENE INTEGRAL