ASESORIAS

NIT. 51.735.486 - 6

ING. GRACIELA MORA

HACE CONSTAR QUE:

NOMBRES: **MIRYAM**

APELLIDOS: **HERRERA GAMBA**

IDENTIFICACION: **39.796.103**

SE CAPACITO EN:

EDUCACIÓN SANITARIA
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 10 HORAS. RES,2674/2013,

Profesional Responsable

Graciela Mora

INGENIERA DE ALIMENTOS

TP 25254[illegible]0147 CND

Fecha Expedición

06 JUN 2026

Fecha de Vencimiento

06 JUN 2027

PBX: 764 7923 - 312 424 6344 Cel.: 311 548 8572
E - Mail:gmascap@gmail.com

Powered by CamScanner

ASESORIAS
NIT. 51735486-6

FICHA TECNICA

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE EN EDUCACION SANITARIA, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

VALIDO PARA: **MIRYAM HERRERA GAMBA**		COD: PCCES-001 VERSION:001-2026	PROFESIONAL RESPONSABLE:
INTENSIDAD ANUAL: 10 HORAS	No. DE SESIONES: 2	LEGISLACION RES. 2674 /2013	

Tel. 7647923-3115488572-3124246344

1. OBJETIVO: Todas las personas que realizan actividades en manipulación de alimentos, deben de tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, proteger la salud pública y evitar medidas sanitarias al establecimiento, dando cumplimiento a la Res. 2674 de 2013 en su capítulo III, art. 12 y 13.

2. ALCANCE: La capacitación en Educación Sanitaria, se aplica a todo el personal que labora en donde se fabrican, procesan, transportan, preparan, sirven y comercializan alimentos para consumo humano, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura en áreas, equipos y utensilios que entran en contacto con los productos alimenticios.

3. METODOLOGIA: La capacitación continua en Manejo Higiénico de Alimentos se realizará acorde a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

Capacitación inicial: Se dictará en fecha, lugar e intensidad horaria acordada con la empresa a capacitar, utilizando la siguiente metodología:

- Charla magistral, orientada al tipo de establecimiento, acompañada de videos referentes al tema y con participación activa de los asistentes.
- Respuesta a las preguntas e inquietudes de los participantes.
- Evaluación escrita a los manipuladores de alimentos al finalizar la charla.
- Se entrega plan de capacitación, lista de asistencia y evaluación final al representante o administrador del establecimiento capacitado, para efectos de supervisión ante las entidades sanitarias.

Refuerzos: Siguiendo los lineamientos de la Res. 2674 de 2013, se harán refuerzos en el transcurso del año, con el fin de completar las 10 horas de capacitación, de igual forma en fechas, lugar e intensidad horaria acordadas con la empresa a capacitar, los cuales quedarán consignados en el cronograma.

Powered by CamScanner

4. CRONOGRAMA DE CAPACITACION 2026-2027.

		MESES												
MODULO	TEMA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN 03 Y 06	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	TIEMPO HORAS
I	LEGISLACION RES. 2674/2013						30'							
	PERSONAL MANIPULADOR						30'							
	-COMPRA, TRANSPORTE, RECIBO, ALMACENAMIENTO, FABRICACION COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS.						90'							
	RECESO						30'							
II	CONDICIONES GENERALES, LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS						90'							
	EVALUACION						30'							
	TIEMPO EN MINUTOS						300'							5
III	CONTAMINACION EN ALIMENTOS						60'							
	MICROORGANISMOS						30'							
	RECESO						30'							
	ETAS						60'							
	REFUERZO EN BPM						45'							
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO						45'							
	EVALUACION						30'							
	TIEMPO EN MINUTOS						300'							5
													TIEMPO TOTAL EN HORAS:	10

Profesional responsable:

PROFESIONAL: ING. Graciela Mora
TP. 25254160147 CND

ASESORIAS