CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

HARBEY FIERRO GARZÓN

Tel: 314 6206871

INGENIERO DE ALIMENTOS
CON ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA
EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTÁRIA

Matricula profesional N° 66254-283856

CERTIFICA

NOMBRE Katherine

APELLIDOS Lopez Otoya

IDENTIFICACIÓN 1004 778 013

EXPEDICIÓN 09-03-2026

INTENSIDAD 10 HORAS N°

EL PRESENTE DOCUMENTO CERTIFICA QUE EL PORTADOR RECIBIÓ
CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS COMO LO ESTABLECE
EL DECRETO 3075 DE 1997 Y LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013.
LA LEY 9 DE 1979, Y 616 DE 2006 Y DECRETO 1500 RESOLUCIÓN 242 Y 243
RESOLUCIÓN 1407 DE 2018 Y 5909 DE 2005
LA RESOLUCIÓN 5109 DEL 2005, LA RESOLUCIÓN 333 DEL 2011,
EL DECRETO 1575 DEL 2007 Y ARTICULO 78 DE LA CONSTITUCIÓN
POLÍTICA DE COLOMBIA

RESOLUCION 0719 DEL 2015,RESOLUCIÓN NO. 2505 DE 2004, LA LEY 1480 DEL 2011.

DE TU CULTURA Y CONCIENCIA DEPENDE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES

HARBEY FIERRO GARZÓN
Ingeniero de alimentos
Matricula profesional
66254-283856

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

son los requerimientos mínimos de higiene y salubridad necesarios para asegurar la producción de un alimento sano



Lo que se busca es evitar riesgos que generen peligro y contaminen los alimentos, esto se logra a través de:

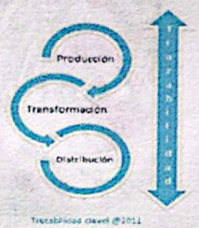
1 Higiene y aseo personal

2 Uniforme limpios y desinfectados.

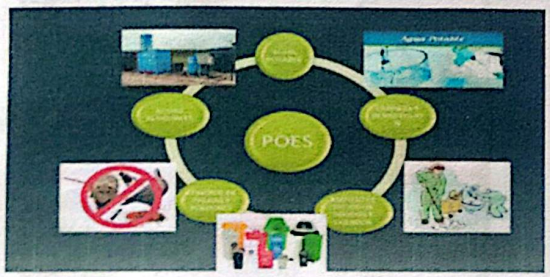
3 Elementos de protección

Trazabilidad.

Busca la forma de hacer seguimiento a la materia prima en toda la cadena de suministro desde el campo, trasporte, transformación, y consumo, y evitar alteración o contaminación del alimento.



PLANES OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACION



Un plan de saneamiento básico esta compuesto por:

Agua potable, programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos solidos, control de plagas y roedores, manejo de aguas residuales.

Clasificación de los alimentos

Los alimentos se clasifican en:

Perecederos

Semiperecederos

Los de alto riesgo

Los de bajo riesgo

Las etas

Contaminación de los alimentos por deterioro o alteración del mismo



Para evitar las etas es necesario la ayuda de temperaturas bajas para la preservación del alimento y las temperatura alta superior a 70°c para su cocción y servir no inferior a 60°c.

Contaminaciones externas de los alimentos



Frecuentemente un alimento puede estar contaminado sin mostrar signos evidentes

Sistemas de aseguramiento de la calidad delos alimentos

Es un programa que lo busca es hacer un control permanente para evitar fallas, riesgos y peligros

ISO 9001: sistema de calidad.

ISO 22000: sistema de inocuidad alimentaria

HACCP : ley 60del 2002 sistema de análisis de puntos



HARVY FIERRO GRAZON
MP. 66254-283856

Dirección principal
CALLE 16 N° 11 b 22

Teléfono:
cel. 3146206871
Correo: harbyfg@gmail.com

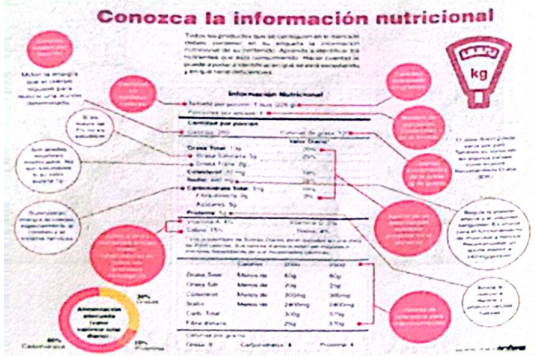
Powered by CamScanner

ROTULADO Y EMPAQUE

Todo producto alimenticio que este envasado o empacado de cumplir con la resolución 2652 de 2004 y de etiquetado , ley 2120 del 2021, resolución 2492 del 2022, resolución 254 del 2023

Debe contener en la etiqueta lo siguiente:

Nombre del producto.
Ingredientes.
Tabla nutricional.
Fecha de fabricación.
Fecha de vencimiento.
Lote.
Peso.
Y si tiene o no agentes modificadores



Normatividad Ley 9 de 1979—Decreto 3075 de 1997— Resolución 2674 de 2013 — Resolución 0719 de 2015 — decreto 1500 del 2007— Resolución 40,241.242 del 2013 , Decreto 616 del 2016 — resolución 604 de1993— Decreto 1575 del 2007— resolución 12186 de 1991, decreto 60 del 2002, resolución 1506 del 2011.—resolución 810 del 2021- RESOLUCIÓN 683 DE 2012 -DECRETO 162 DEL 2021—ley 2120 del 2021– RESOLUCION 254 DEL 2023

Ley 2120 de 2021
COMIDA CHATARRA

RESOLUCIÓN 254 DE 2023



HARVY FIERRO GARZON

INGENIERO DE ALIMENTOS ESPECIALIZADO EN INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

M.P. 66254-283856

Dirección principal
CALLE 16 N° 11 b 22

La Virginia Risaralda Colombia

Teléfono:
cel. 3146206871

HARVY FIERRO GARZON

PLAN DE CAPACITACION EN MANIPULACION





CEL 3146206871

Powered by CamScanner