



FUNDACIÓN BIOSURGIR
NIT: 900201878 -7
Para una Mejor Calidad de Vida!

CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y B.P.M – AÑO 2017

Resolución 2674 de 2013

Presentado a:



**Jefes de Cocina, Logística y Operativos de Recursos Humanos
Agroindustrias y cadenas de Restaurantes, zonas de Alimentación
Estacionarias Y Ambulantes, Transportadoras de Alimentos y
Medicamentos.**



FUNDACIÓN BIOSURGIR

OBTENGA CERTIFICADO

EN

CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM

www.biosurgir.org

E – mail: directora@biosurgir.org fundacionbiosurgir@yahoo.com

Tels: 57 + 3002769969 Y 3175078806

Síguenos en FACEBOOK



Véanos en YOUTUBE



Contáctenos

Celular: 300 -2769969 - 3175078806

WEB: www.biosurgir.org e – mail fundacionbiosurgir@yahoo.com

Visítenos en FACEBOOK: Fundación Biosurgir y en YOUTUBE: Biosurgir ONG



FUNDACIÓN BIOSURGIR

NIT: 900201878 -7

Para una Mejor Calidad de Vida!

CONTENIDO DEL PROGRAMA GENERALIDADES

OBJETIVO:

Capacitar a todo el personal que tiene directa o indirecta Relación en su desempeño ocupacional, manipuladores de Alimentos Mejorar la capacidad de respuesta en la responsabilidad para el personal que tenga que manipular alimentos concientizándolos de la importancia y responsabilidad y las consecuencias que esto trae tanto para el manipulador de alimentos como la incidencia que tiene en la salud de la población.

DIRIGIDO A: Todo el personal que transforma, manipula, almacena, transporta y distribuye cualquier producto alimenticio.

DURACIÓN: 10 horas (2 Sesión) 10 min. De descanso. Este horario está sujeto a las necesidades de su empresa ò negocio. Este horario está sujeto a las necesidades de la empresa, para su mayor comodidad.

MATERIAL DIDACTICO: Paleógrafo, lecturas de casos, Presentación de diapositivas en Video- Beam, video. Formato de Evaluación.

RECOMENDACIONES: Involucrar en los diferentes temas, el tema de la calidad total como parte importante del producto como tal como también de la importancia de las personas que hacen parte de ese producto, prevaleciendo el factor humano y social del empleado manipulador de alimentos.

INSTRUCCIÓN:

La **Fundación BIOSURGIR** tiene en cuenta dentro de este proceso de capacitación, no solamente del producto como tal, sino también la mano de obra calificada como no calificada como centro importante de la transformación de la materia prima. Esto como proceso importante de la Salud Ocupacional, la guía estará disponible por cada uno de los instructores o facilitadores como proceso del mejoramiento continuo que tiene nuestra Fundación.

Contáctenos

Celular: 300 -2769969 - 3175078806

WEB: www.biosurgir.org e – mail fundacionbiosurgir@yahoo.com

Visítenos en FACEBOOK: Fundación Biosurgir y en YOUTUBE: Biosurgir ONG



FUNDACIÓN BIOSURGIR

NIT: 900201878 -7

Para una Mejor Calidad de Vida!

Nuestro grupo de profesionales están capacitados en las diferentes Técnicas Docentes que nos permitirá realizar un trabajo dinámico de excelente calidad.

El Curso de manipulación de alimentos está diseñado para capacitar a cualquier persona que lo requiera en los siguientes temas:

Calidad Total como parte fundamental en la transformación de los alimentos y de la importancia de las personas que realizan estos procesos.

Buenas Prácticas de Manufactura, Normas y Hábitos higiénicos del Manipulador de Alimentos, así como del personal que se desempeña a nivel institucional y requiere Formación e instrucción en los temas relacionados con hábitos de higiene y Normas de Bioseguridad.

Los alimentos, contaminación, protección, conservación, Prácticas de Rotulado, Limpieza y Desinfección.

Legislación basada en la Resolución 2674 de 2013.

El personal que tiene competencia con el área de Bioseguridad institucional e industrial es capacitado y formado de igual manera.

Quedamos atentos de sus inquietudes Mayores informes visítenos en la Web: www.biosurgir.org

Recuerde en Fundación Biosurgir estamos para servirles!

Martha Cecilia Zambra Cortes
Directora Ejecutiva – Fundación Biosurgir.

Contáctenos

Celular: 300 -2769969 - 3175078806

WEB: www.biosurgir.org e – mail fundacionbiosurgir@yahoo.com

Visítenos en FACEBOOK: Fundación Biosurgir y en YOUTUBE: Biosurgir ONG