



# Manejo higiénico de alimentos y bebidas

## CAPACITACIÓN PRESENCIAL

**FECHA:**

21 y 22 de junio/2023

**LUGAR:**

Hotel Tequendama  
Cra. 10 Nº 26-21

**HORARIO:**

8:00 a.m.  
a 1:00 p.m.

**INTENSIDAD HORARIA:**

10 horas

**DESCRIPCIÓN**

El propósito del curso es proporcionar formación al manipulador de alimentos y bebidas a través de aspectos teóricos indispensables apoyados en el conocimiento de la normatividad sanitaria nacional, con el fin de adquirir la competencia que se refleje en la mejora continua de las Buenas Prácticas de Manufactura.

**OBJETIVO**

Conocer e implementar normas para la manipulación higiénica de alimentos, su responsabilidad y consecuencias en caso de generarse incumplimientos.

**DIRIGIDO A**

Lideres y personal operativo de producción y servicio del área de alimentos y bebidas.

**CONTENIDO**

- Características de calidad de los alimentos.
- Peligros químicos, biológicos y físicos.
- Clasificación de los alimentos según el riesgo.
- Enfermedades transmitidas por alimentos.
- Normas para manipular alimentos y bebidas.
- Plan de saneamiento y controles asociados.
- Programa de abastecimiento de agua potable.
- Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Programa de control de plagas.
- Programa de limpieza y desinfección.

**COMPETENCIAS ADQUIRIDAS**

Al finalizar el curso el participante estará en la capacidad de:

- Asimilar la importancia de una correcta higiene en la manipulación de alimentos y bebidas, así como los términos utilizados frecuentemente en el ámbito de la higiene alimentaria.
- Conocer la normatividad sanitaria vigente aplicable.
- Identificar las principales fuentes y tipos de contaminación de los alimentos.
- Identificar las características y síntomas de las principales enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.
- Conocer y aplicar prácticas higiénicas con el fin de evitar riesgos de contaminación del producto final por parte del personal manipulador de alimentos y bebidas.

**INSTRUCTORA**

**Piedad Marcela López Morales**, ingeniera de alimentos, de la Universidad INCCA de Colombia; especialista en calidad e inocuidad alimentaria de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia; especialista en gerencia logística de la Universidad Sergio Arboleda; auditor líder ISO 9001, 14001, 45001 y FSSC 22000. Con amplia trayectoria en consultoría, auditoría, asesoría, y capacitación en empresas industriales, gastronómicas, hoteleras y gremiales, en sistemas de gestión de calidad e inocuidad BPM, BPF, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, ISO 9001, ISO14001, ISO45001, NTS y protocolos de bioseguridad; docente en cátedras presenciales y virtuales, con experiencia en gestión y coordinación académica a nivel universitario, diseño y reestructuración de programas académicos por competencias, enfocados a la obtención del registro calificado y acreditación de alta calidad universitaria.

**VALOR**

**Afiliados activos:**

\$150.000  
IVA incluido

**Afiliados suspendidos:**

\$170.000  
IVA incluido

**No afiliados:**

\$220.000  
IVA incluido

**INSCRIPCIONES**

1. Diligencie el formulario de inscripción en el siguiente enlace: <https://forms.office.com/r/qqMAbLVJbX>
2. A su correo llegará la confirmación del cupo, junto con la prefectura y certificación bancaria.