

MANIPULACIÓN Y MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DURACIÓN: 10 horas

FECHA: del 4 al 7 de febrero de 2025

HORARIO: 8:00 a.m. a 10:30 a.m.

MODALIDAD: Virtual

ENLACE DE INSCRIPCIÓN:

<https://forms.office.com/r/qktSmtFDeR>

PRECIOS: Valor afiliados: \$90.000

Valor suspendido: \$120.000

Valor no afiliado: \$160.000

DIRIGIDO: Gerentes de AyB, Chefs, Cocineros, Steward, Personal de Mesa y Bar, Supervisores, Panadería y todo quien se encuentre interesado en tomarlo.

OBJETIVO: Capacitar, sensibilizar y empoderar a todo el personal manipulador de alimentos de todas las áreas de servicio, administrativos, servicios generales y/o responsable del manejo directo o indirecto de los alimentos; en los conceptos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

MARCO LEGAL Y TEÓRICO

- Ley 9º de 1979
- Decreto 3075 de 1997
- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 666 de 2020
- Resolución 1050 de 2020

TEMARIO

- Legislación y tipos de contaminación.
- Programa de limpieza y desinfección con enfoque a protocolos de bioseguridad
- Programa en manejo de residuos sólidos
- Programa en control preventivo de plagas
- Programa en manejo de agua potable
- Cadena de frío
- Rotulación
- Buenas prácticas sanitarias
- Enfermedades transmitidas por alimentos

CAPACITADOR: **BIGIJEINS RUGE**

Ingeniera de Alimentos con especialización en Sistemas de Gestión Integrada en Calidad, Medio Ambiente y Prevención de Riesgos Laborales, con más de 12 años de experiencia en inspección, vigilancia y control de establecimientos relacionados con alimentos y bebidas. Certificada como auditora líder en normas ISO 9001 e ISO 14001, cuenta con amplia experiencia en planificación, implementación y mejora de sistemas de gestión en diversos sectores. Consultora y capacitadora en BPM, HACCP, manejo ambiental y gestión del riesgo. Destaca por sus habilidades en liderazgo, desarrollo de talento humano y docencia universitaria en gestión integrada y auditorías.

