MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE **ALIMENTOS**



Resolución 2674 de 2013, Codex CAC/RCP 1-1969, Rev. 2020.







Propósito de formación:

Virtual/ Presencial

Fortalecer las competencias técnicas del personal manipulador de alimentos mediante la apropiación de los principios de higiene, inocuidad y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con base en los requisitos legales y sanitarios vigentes en Colombia y en lineamientos internacionales del Codex Alimentarius. El curso orienta sobre prácticas seguras durante todas las etapas del proceso alimentario, desde la recepción hasta el servicio al consumidor, promoviendo entornos seguros y responsables

Dirigido a:

Manipuladores de alimentos en servicios de alimentación colectiva, expendios, plantas de procesamiento, transporte y comercialización. Operarios, auxiliares, cocineros, empacadores y personal operativo involucrado en el contacto directo con alimentos. Coordinadores de servicios de alimentación, supervisores de calidad o técnicos sanitarios. Empresas que requieran el carné de manipulador de alimentos o formación continua en requisitos sanitarios nacionales

Contenido:

- Requisitos legales: Resolución 2674 de 2013.
- Principios de inocuidad alimentaria: peligros biológicos, físicos y químicos.
- Prácticas higiénicas de manipulación en cada etapa: recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servicio.
- Higiene personal, salud del manipulador, vestimenta, hábitos prohibidos.
- Limpieza y desinfección de superficies, utensilios, equipos y áreas.

- Control integrado de plagas en áreas de alimentos.
- 💡 Conservación por temperatura, rotulado, vida útil y protección de los alimentos.
- 🥊 Manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Identificación y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Cultura sanitaria y responsabilidad individual frente al consumidor.

Contacto



+57 310 300 73 69







