



BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

C&S BPM SAS fue creada en 2015 por un equipo de profesionales especializados en diferentes áreas del conocimiento científico.

Con el fin de brindar una herramienta potente y eficaz a las empresas que pertenecen al sector HORECA, Industrial y de Servicios para cumplir con las Normas.

Tenemos capacidad de operar a nivel nacional. También con nuestras capacitaciones virtuales de manipulación de alimentos adaptadas a los diferentes tipos de operación o perfiles como serían:

Hoteles, Restaurantes, Casinos

Expendios y manipuladores de Carnes

Comercialización y expendio de Bebidas Alcohólicas

Ventas Ambulantes

Buenas prácticas Agrícolas y de comercialización Fruver



**“ GALENO SOLIA DECIR
SOMOS LO QUE
COMEMOS”**



**COLOMBIA
CURSOS VIRTUALES A NIVEL NACIONAL**

CYSBPM@GMAIL.COM

W-3123672300

<https://g.page/cys-bpm-sas?we>





CONSULTORIA Y ASESORIA

Desde 2015 hemos asesorado y capacitado empresas del sector de alimentos en diferentes áreas específicas con excelentes resultados.

Logrando Conceptos sanitarios favorables de entidades de control como:

Secretarías de Salud

Invima

Secretaría de Educación

Secretaría de Integración Social

Secretaría Distrital de Ambiente



Cosultoria en cumplimiento de Normas sanitarias y complementarias



Asesoría en montaje y diseño de instalaciones físicas y dotación de equipos aptos según el tipo de operación.



Asesorías integrales para cumplir exigencias de diferentes entidades de control



Capacitaciones de Manipulación de Alimentos



Capacitaciones en prevención y gestión del riesgo



Capacitación en bioseguridad covid-19



MENU DE SERVICIOS

CONSULTORIA

Cumplimiento de normas Sanitarias y Ambientales

ASESORIA

Diseño, instalación y montaje de empresas de alimentos

SOPORTES DOCUMENTALES

Diseño e implementación de Programas, planes, protocolos, procedimientos y formatos necesarios

AUDITORIAS

Visitas programadas en pos de la mejora de las condiciones de la operación

INSPECCIONES

Visitas acordadas no avisadas para levantar perfiles sanitarios y determinar el estado real de las operaciones del punto

CAPACITACION

Cumplimiento de normas sanitarias en la capacitaciones obligatorias de manipulación de alimentos

EDUCACION

Capacitaciones complementarias en temas definidos donde se evidencia debilidad de las operaciones