



## **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](mailto: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.



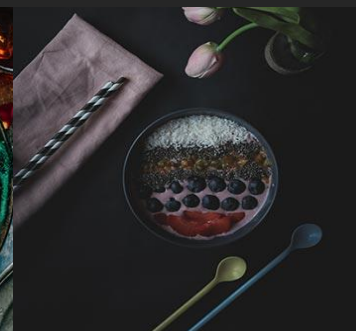
Asesorías integrales para cumplir exigencias de diferentes entidades de control



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