

**COLMENA vida y riesgos profesionales** realizó en el Centro de integración Universidad empresa de comfenalco de Medellín el taller teórico práctico en “CERTIFICACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS”. Este taller contó con la colaboración y asociación de SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje) quien certifico y apoyo a la exposición y manejo de la información. El evento se realizó el pasado 14 y 15 de Junio contando con la participación de representantes de varias empresas asociadas a la manipulación y producción de alimentos, quienes resaltaron la importancia del evento por su aplicación y contacto dinámico del expositor.

## Notas de interés

El evento de certificación para manipuladores de alimentos se realizo en asocio con el SENA "Servicio Nacional de Aprendizaje" el cual fue certificado por el mismo SENA con una duración de 10 horas divididas en 2 sesiones de 5 horas cada una. Es un evento pensado en apoyar el proceso de certificación de manipulación de alimentos con el que deben cumplir las empresas relacionadas con dicho negocio afiliadas a COLMENA vida y riesgos profesionales. Tuvo como Objetivo principal el Acatar la normatividad en la manipulación de alimentos y aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según la legislación vigente.



Recuerde que su **compromiso y participación** en las capacitaciones que COLMENA vida y riesgos profesionales ofrece mediante su programa Formar, les brinda conocimientos para desarrollar las correspondientes actividades de salud ocupacional al interior de su empresa, las cuales ayudan al bienestar de sus trabajadores. Contamos con su activa participación para este segundo semestre del 2012, ya que con esto lograra fortalecer en su organización la importancia que se debe gestar alrededor de la salud ocupacional y la prevención de riesgos profesionales.