CERTIFICADO-112021- 1015430209

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CARNÉ MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRE: PATRICIA GUTIERREZ

CEDULA: 1.015.430.209

VENCE: 30 Noviembre Del 2022

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

ESTE CARNÉ ACREDITA AL PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (Resolución 2674 de 2013 Cap.III Art 12 y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
ABOGADO
RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
PROFESIONAL EN ADIMINISTRACIÓN AMBIENTAL
CAPACITADOR

GEMSAP Nit. 1014208551-3 - Contacto 310 708 94 94

CERTIFICADO-112021- 1015430209

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

NIT. 1014208551-3

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **PATRICIA GUTIERREZ BERNAL** con cedula de ciudadanía N° **1.015.430.209** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas, con una intensidad horaria de Diez (10) horas, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos.

El presente certificado se expide a los 30 días del mes de Noviembre del año 2021.

Atentamente,

GEMSAP NIT 1014208551-3 APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional en Administración Ambiental
CAPACITADOR

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: grupoprofesionalambiental@gmail.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador y la validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Aval Ministerio de Salud Curso Virtual Valido Toda Colombia

CERTIFICADO-112021- 1015430209

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

CAPACITACION	INTENSIDAD HORARIA	OBJETIVOS
PRIMERA SESIÓN		
Normatividad vigente	1 hora	Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para el control del manejo de los alimentos en Colombia.
Buenas Prácticas de manufactura Res 2674 de 2013	2 horas	Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, que garantice la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano.
Los Alimentos y los microorganismos	2 horas	Identificar el concepto de alimento, así como sus características, los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.
SEGUNDA SESIÓN		
Practicas Higienicas	2 horas	Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico
Factores claves en la conservación de alimentos	2 horas	Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.
Inspección Sanitaria	1 hora	Reconocer los puntos críticos y los requerimientos que se deben de cumplir ante las autoridades competentes durante una inspección sanitaria.

CERTIFICADO-112021- 1015430209

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

La salud es de todos | Minsalud

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: 201921400331311
Fecha: 2019-03-19

Bogotá D.C.,

Señor
RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
Calle 78f # 112 07
Bogotá D.C., Colombia
ra.orjuela@gmail.com

ASUNTO: Respuesta al Radicado N° 201942400330792

Respetado señor

Referente a su consulta concerniente a la emisión de un concepto frente al cumplimiento de los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con la valides del proceso de formación destinado a manipuladores de alimentos de manera virtual, es decir a través de plataforma digital educación tipo online, esta Cartera manifiesta que:

El precitado acto administrativo señala que las empresas objeto de la misma resolución, deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la mencionada resolución.

Cuando el plan de capacitación sea realizado por personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, las mismas deben demostrar su idoneidad técnica y científica, así como su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Por lo anterior, la selección de la persona natural o jurídica para impartirá el mencionado Plan de capacitación, estará a cargo de la empresa que requiere de este servicio y es quien valora su experticia para el desarrollo de la actividad de capacitación; sin embargo la misma norma, no condiciona a que sea de manera presencial o virtual.

El artículo 13 de la mencionada resolución, frente al plan de capacitación, señala que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes,

La salud es de todos | Minsalud

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: 201921400331311
Fecha: 2019-03-19

cronograma y temas específicos a impartir. Por tanto, cuando en el Plan de capacitación se hace referencia a la metodología, es en este aparte, donde debe hacerse mención a si la capacitación se impartirá de manera virtual o presencial.

Se recuerda que el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida, lo cual se verifica con el proceso de inspección, vigilancia y control realizado por las autoridades sanitarias del orden nacional y territorial.

Esperamos haber dado respuesta a la consulta.

Cordialmente,

ELISA MARÍA CADENA GAONA
Subdirectora de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas
Dirección de Promoción y Prevención

Elaboró: eavila
Revisó/Aprobó: ecadena

C:\Users\eavila\Documents\MSPS - SSNAB 2019\MEMOS Y OFICIOS\Rta DP-201942400330792 Rafael Orjuela.docx

Sistema de gestion Orfeo. http://www.minsalud.gov.co

AVAL MINISTERIO DE SALUD VALIDO PARA LA EMPRESA GEMSAP CAPACITADOR RAFAEL ORJUELA



Carrera 13 No. 32- 76 Bogotá, D.C., Código Postal 110311
PBX: (57-1) 3305000 - Línea gratuita: 018000-960020 Fax: (57-1) 3305050 www.minsalud.gov.co