

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA C.C 36.147.801
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS**

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 02 días del Mes de Agosto de 2021 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com



ASEINDUSTRIAL

CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Kelly Yanira Murcia Garzón

Programa De Capacitación En Buenas Prácticas De Manufactura E Higiene De Alimentos



ELABORADO POR:

KELLY YANIRA MURCIA GARZON

INGENIERA DE ALIMENTOS

ASEINDUSTRIAL

CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA

RESOLUCION 407 DE 2021

OBJETIVO

Brindar conocimientos esenciales para el empresario y el equipo de operarios o manipuladores de alimentos para un mejor desempeño en su trabajo: El manejo e inocuidad de los alimentos.

METODOLOGÍA

El plan de capacitación se desarrolla de manera presencial con la presentación de los temas propuestos en el programa de capacitación y el cronograma de capacitación en diapositivas y talleres teórico prácticos.

El temario es aplicado por un capacitador (ingeniero de alimentos). Este material está basado en la resolución 2674 de 2013 (y para el caso del capítulo manejo de agua potable en el Dec. 1686/2012, Resolución 2115 de 2007) y es una guía. Resolución 666 de 2020.



(+57) 316 3344761



Neiva - Huila - Colombia



aseindustrialkm2021@gmail.com



ASEINDUSTRIAL

CAPACITACIÓN E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Kelly Yanira Murcia Garzón

CRONOGRAMA DE CAPACITACION 2021	Fechas
	2021
Modulo No. 1 1. Legislación Alimentaria Vigente. Resolución 2674/2013 Y Resolución 666/2020 Contingencia Covid-19.	07 agosto 11 agosto
Módulo 2 2. Condiciones Del Personal Manipulador De Alimentos 3. Plan De Saneamiento Básico.	
Modulo No 3. Control de calidad y rotulado	

Dirigido a

Gerentes de alimentos y bebidas, contralores, propietarios, jefes de compras, jefes de calidad, administradores, personal del área de alimentos y bebidas, y profesionales que intervienen en la cadena productiva turística interesados en la temática.

Facilitador:

KELLY YANIRA MURCIA GARZON INGENIERA DE ALIMENTOS

Ingeniera de alimentos de la Universidad UNAD, experta en sistemas de aseguramiento de inocuidad HACCP y Buenas Prácticas de Manufactura, Especialista En Gerencia De Gestión De Talento Humano Y Desarrollo Organizacional.

Soportes: programa de capacitación, Certificado de la capacitación, material ilustrativo de los temas propuestos en medio magnético se enviará a los correos de los participantes.

Nota: Este curso no hace parte de un programa de educación formal superior. Los participantes obtendrán una constancia de asistencia y certificación siempre y cuando cumplan con un mínimo del 80% de la totalidad de las horas del curso.

ELABORÓ:

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN

ASEINDUSTRIA

CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA

RESOLUCION 407 DE 2021



ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 407 DE 2021
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

**MARIA PAULA ARDILA GOMEZ
C.C 1136880601**

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 07 y 11 de agosto 2021, dando cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, y el programa de capacitación.

Dado en NEIVA–Huila el día 12 de AGOSTO de 2021



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS



Carlos Andrés Méndez García
Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional
Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

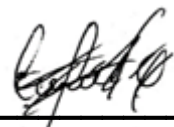
ALEXANDER CARVAJAL MOLINA C.C 93.128.793
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS
NIT 36147801-6

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos con una duración de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.

Se expide a los 03 días del Mes de Enero del 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA




ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

Celular 3023328683 E-Mail ingenierosstcarlos@outlook.com



Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

OSCAR DARIO DIAZ C.C 10.029.996

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

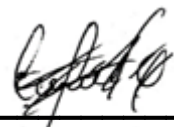
NIT 36147801-6

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos con una duración de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.

Se expide a los 03 días del Mes de Enero del 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

**VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA**




**ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA**

Celular 3023328683 E-Mail ingenierosstcarlos@outlook.com

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS C.C 36.308.079

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 02 días del Mes de Noviembre de 2021 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García
Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional
Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

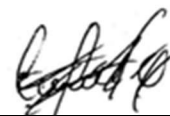
ILDEFONSO ORDOÑEZ ESQUIVEL C.C 83.117.139
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 01 días del Mes de Abril de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA





ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

Carlos Andrés Méndez García
Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional
Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

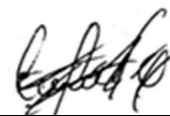
JOSE GREGORIO TRUJILLO C.C 80.115.450
RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de 2007

Se expide a los 01 días del Mes de Abril de 2022 en la Ciudad de Neiva - Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA





ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com



Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

JULIO ENRIQUE FORERO GUAYABA C.C 93.125.131

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

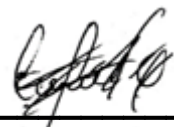
NIT 36147801-6

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos con una duración de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.

Se expide a los 03 días del Mes de Enero del 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

**VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA**




**ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA**

Celular 3023328683 E-Mail ingenierosstcarlos@outlook.com

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
RESOLUCIÓN 407 DE 2021
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

MARÍA JOVA TRUJILLO ESCOBAR.
.C.C. 36157,534

Asistió y aprobó satisfactoriamente el curso en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 07 y 11 de agosto 2021, dando cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, y el programa de capacitación.

Dado en NEIVA-Huila el día 12 de AGOSTO de 2021



KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS

Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO C.C 1.079.175.951

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y decreto 1500 de

2007

Se expide a los 02 días del Mes de Noviembre de 2021 en la Ciudad de Neiva -

Huila

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



**ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA**

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com



Carlos Andrés Méndez García

Ing. En Seguridad Industrial e Higiene Ocupacional

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo

Resolución No 7708

CERTIFICA QUE:

YERLY PAOLA CARDOZO MORENO C.C 1.018.469.851

RESTAURANTE CERQUERA DE BEDOYA GLADYS

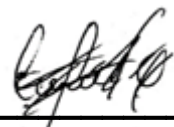
NIT 36147801-6

Asistió y Aprobó a la capacitación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos con una duración de 10 Horas, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013.

Se expide a los 03 días del Mes de Enero del 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

**VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA**




**ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA**

Celular 3023328683 E-Mail ingenierosstcarlos@outlook.com