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 PAULA ARDILA GOMEZ CC. 1136880601
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 31 días del Mes de Agosto 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:

JORGE HERNANDEZ BELTRAN C.C 5.956.624
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 Junio de 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

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:

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 31 días del Mes de Julio 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

Nit:. 901455240-2
Tel:. 313 448 8620 - 315 873 9903
Correo:. SERVIJAVSAS@GMAIL.COM

SERVIJAVS.A.S

PLAN DE CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EVENTOS Y CATERING GCDB.

AÑO 2022.

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS.

ESTABLECIMIENTO
EVENTOS Y CATERING GCDB.
CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.

PROPIETARIA.
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.
NIT-36.147.801-6.
CEL-3204113279.
COMUNA –7.
NEIVA-HUILA.

FECHA–MARZO-17-2022.

VALIDO 1 AÑO.

SERVIJAV S.A.S
NIT 901.455.240-2
315 873 89 03
313 448 86 20
JESUS ARLEY VARGAS

JESUS ARLEY VARGAS.
REPRESENTANTE LEGAL
NIT-901.455.240-2
CEL-3134488620-3158739903.

EVENTOS Y CATERING GCDB.
MARZO-AÑO-2022.

RESOLUCION 2674-2013.

TABLA DE CONTENIDO.

INTRODUCCION 3
OBJETIVO 4
METODOLOGÍA 5
ENFOQUE 6
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 7

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901745240-2
315 873 99 03
313 448 86 20

INTRODUCCION

El Ministerio de salud y protección social mediante la **resolución 2674-2013** estableció en los artículos 12 y 13 que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria principios básicos de buenas prácticas de manufacturas y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y brindar un alimento inocuo. El plan de capacitación debe contener al menos los siguientes aspectos: metodología duración docente, cronograma, enfoque, contenido y temas a impartir, el alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con el establecimiento. En todo caso el establecimiento debe demostrar la capacidad de las personas para realizar sus actividades.

En cumplimiento de esta norma **ESTABLECIMENTO EVENTOS Y CATERING GCDB Situado** en **LA CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA. CON LA PROPIEDAD DE LA SEÑORA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA NIT-36.147.801-6. COMUNA 7. CEL-3204113279, de la ciudad de Neiva** en el departamento **del HUILA** asesoría de la **empresa servijav s.a.s. que cuenta con personal idóneo autorizado** por la **RESOLUCION 2674-2013**, ha implementado un **PLAN DE CAPACITACION** para ser desarrollado durante la vigencia de **1 año** con el fin de impartir los conocimientos necesarios que permitan a todo el personal cumplir las tareas que se les asignen para poder garantizar a los consumidores de alimentos de la mejor calidad higiénica e **Inocuidad.**

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 8739703 - 312 4488620

OBJETIVO

Lograr que las personas que laboran en las empresas de forma directa o indirecta que tengan relación con los alimentos debe tener en cuenta cada uno de los procesos que tenga desde la producción, pasando por la materia prima, el empacado, elaboración, almacenamiento y expendio y ejecuten unas buenas prácticas de manufactura en forma idónea, de tal forma que puedan llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñan adoptando las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.465.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

METODOLOGÍA

Es eminentemente práctica, partiendo de una corta charla y un recorrido en cada una de las etapas que se realizan en los alimentos, con miras a lograr que cada uno de los operarios ejecute las funciones asignadas con responsabilidad y buen conocimiento en las acciones preventivas para lograr la inocuidad del producto que manipula dentro del establecimiento.

Para ello se dispone de un tablero borrable, un videobeam y un programa en power Point, y videos, como ayudas audiovisuales que permitirán una buena y amplia comprensión de los conocimientos que se impartan.Además, se entregará a cada participante material impreso folletos entre otros que ayudará a reforzar la comprensión de los temas correspondientes.

Para cada una de las charlas se tendrá un test antes y después oral y escrito que permitirá al expositor tener un conocimiento que tienen los participantes sobre el tema y la forma como puedan haber asimilado los conocimientos impartidos.

ENFOQUE

El curso de capacitación de Manipulación de Alimentos está orientado a resaltar la importancia que tiene el personal manipulador de alimentos sobre su responsabilidad en la seguridad y salubridad de los alimentos que se ponen a disposición de la sociedad.

Es una formación adaptada a las necesidades concretas de cada empresa alimentaria o individuo, en donde recibirás conocimiento de las BPM y legislación alimentaria e inocuidad alimentaria.

PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS

EVENTOS Y CATERING GCDB.

CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA

PROPIETARIA–GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.

DURACION –Cada jornada tendrá una duración de cinco horas y se dictarán de acuerdo al cronograma que a continuación describe. para una duración de diez horas como lo establece la resolución

2674-2013.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

FECHA	TEMA	N° CHARLAS	DURACION/METODOLOGIA.
MARZO 17 2022	Definición del alimento que se elabora, clasificación por valor nutritivo y por riesgos. Perfil del manipulador de alimentos, requisitos de capacitación de salud y hábitos higiénicos, factores de riesgos físicos y bacteriológicos. Establecer las enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS. Que es inocuidad y contaminación cruzada cadena de fio y registro de temperatura. Rotulado y empacado	CINCO	Cinco horas, previo recorrido por recepción de materia prima SERVIJAV S.A.S. Nit. 901.455.240-2 Cel: 315 6739903 - 313 4488620
MARZO 18 2022	Buenas prácticas de manufacturas BPM definición y explicación y en qué consisten y para qué sirven. Normas sobre vigencia de los alimentos. Resolución 2674-2013. Plan de saneamiento básico limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de roedores, abastecimiento de agua potable.	CINCO	Cinco Horas, videos de buenas prácticas de manufacturas en alimentos. Explicación en tablero y video vean sobre riesgos en manejos de productos en el almacenamiento de manejo de temperaturas SERVIJAV S.A.S. Nit. 901.455.240-2 Cel: 315 6739903 - 313 4488620

NOTA: Plan de capacitación tendrá duración de 10 horas se ejecutará como lo establece el cronograma. Resolución 2674-2013.

RESOLUCION 2674-2013.

ESTABLECIMIENTO
EVENTOS Y CATERING GCDB.
CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.

PROPIETARIA.
GLADYS CERQUERA DE BEDOYA.
NIT-36.147.801-6.
CEL-3204113279.
COMUNA –7.
NEIVA-HUILA.

FECHA MARZO 17- 2022.
VALIDO POR 1 AÑO.
VENCE –MARZO 17-2023.

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 8739903 - 313 4488620

JESUS ARLEY VARGAS

JESUS ARLEY VARGAS.
REPRESENTANTE LEGAL
NIT-901.455.240-2
CEL-3134488620-3158738903.

GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"

RESOLUCION 2674-2013.

¿Quién es un manipulador de alimentos?

Es aquella persona que por su actividad laboral entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, expendio y transporte.

¿Qué es alimento?

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

Alimento contaminado.

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento adulterado.

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, pero o volumen para encubrir algún defecto.

Alimento alterado.

Un producto se considera alterado cuando se han producido cambios o modificaciones importantes que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación.

GLOSARIO DE TERMINOS BPM "BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTOS"

RESOLUCION 2674-2013.

¿Quién es un manipulador de alimentos?

Es aquella persona que por su actividad laboral entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, expendio y transporte.

¿Qué es alimento?

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles.

Alimento contaminado.

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionelmente.

Alimento adulterado.

Se ha añadido o quitado de forma premeditada alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para darle su composición, peso o volumen para encubrir algún defecto.

Alimento alterado.

Un producto se considera alterado cuando se han producido cambios o modificaciones importantes que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación

Tipos de contaminación.

Fisica: Elementos extraños visibles (vidrios, metales, uñas, piedras, cabellos, insectos, etc.)

Biológicos: Presencia de microorganismos capaces de producir desde alteraciones y perdida de las caracteristicas organolépticas del producto, hasta la producción de intoxicaciones y toxiinfecciones graves al consumidor (ETA´S).

ETAS.

Enfermedad producida por el alimento. Ejemplos: salmonelosis, staphyloocus hepatitis viral, escherichiacoli y toxoplasmosis.

Salmonelosis :Los alimentos más involucrados son las carnes crudas y leche .se inicia generalmente de 8 a 12 horas después del consumo ,con dolor abdominal ,diarrea algunas veces náuseas y vómitos q duran 1 dia o menos .

staphylocoocus: la toxina se presenta cuando los alimentos contaminados con la bacteria son dejados a demasiado tiempo a temperatura ambiente. Generalmente las carnes, atún, ensaladas ricas en proteínas son ambientes propicios para que las bacterias produzcan la toxina se inicia entre los 30 minutos y las 8 horas después del consumo del alimento con diarrea vómito, dolores abdominales, espasmos y cansancio. Dura 24 a 48 horas muy raramente es mortal.

Contaminación cruzada.

Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras.

Inocuidad alimentaria.

Es la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o sean consumidos.

Alimento perecedero.

Se conoce como alimento perecedero aquellos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla. Ejemplos: carnes, pescados, frutas y lácteos.

Alimentos no perecederos.

Son productos que vienen envasados o empacados. Ejemplos: aceite, azúcar, harina, enlatados y granos.

Saneamiento básico.

Es la organización y ejecución de programas q garanticen q tanto las personas como los equipos utensilios y la edificación se dispondrán de tal forma que permitan un manejo seguro de los alimentos para lograr su inocuidad. Limpieza, desinfección residuos sólidos control de plagas, manejo de calidad de agua.

Limpieza.

Es todo proceso de eliminación física de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables, donde se realiza la operación de restregado con cepillo en presencia de un detergente especial, y posterior enjuague con agua potable.

Desinfección.

Es la eliminación de los microorganismos que producen enfermedad a su reducción a niveles inocuos, con la utilización de sustancias químicas desinfectantes o mecanismos físicos.

Sistema de calidad haccp?

Es un sistema que controla la calidad de los productos procesados, asegurando su correcta elaboracion mediante la deteccion a tiempo de los riesgos y peligros existentes

Es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria

REQUISITOS DE SALUD PARA UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- constancia de asistencia al curso **10 HORAS.**
- Certificado medico
- El medico considerara que exámenes se debe efectuar y que sean necesarios de acuerdo al estado de salud de la persona. De conformidad a las normas legales vigentes.

JESUS ARLEY VARGAS
REPRESENTANTE LEGAL.

Asesorias, capacitaciones en manipuleción de alimentos
Certificado médico y fumigación.
(Exámenes laboratorio coprológico, koh uñas, frotis de garganta).
Email: servijavsas@gmail.com

Cel: 313 448 86 20–315 873 99 03.

SERVIJAV S.A.S
NIT. 901.452.241
315 873 99 03
313 448 86 20

CAPACITACIÓN SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTO
RESOLUCION 2674-2013

RECOMENDACIONES QUE DEBE TENER ENCUENTA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1. BUENA PRESENTACION PERSONAL
2. BAÑO DIARIO
3. LÁVESE LAS MANOS ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS CON BUENA
   DESINFECCIÓN UTILIZANDO JABÓN ANTIBACTERIAL.
4. UTILICE SIEMPRE EL UNIFORME PREFERIBLEMENTE BLANCO.
5. MANTENGA SU CABELLO RECOGIDO UTILIZANDO GORRO O CACHUCHA PARA EVITAR LA CAÍDA DE CABELLOS EN LOS ALIMENTOS QUE ESTAMOS MANIPULANDO.
6. LAS UÑAS DEBEN SER CORTAS Y LIMPIAS SIN ESMALTE.
7. NO MANIPULE ALIMENTOS CUANDO ESTE RECIBIENDO DINERO.
8. NO HABLE NO TOSA NI ESTORNUDE CUANDO SE ESTA MANIPULANDO ALIMENTOS UTILICE SIEMPRE EL TAPABOCAS.
9. LÁVESE BIEN LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE IR AL BAÑO.
10. EL SITIO DONDE SE PREPARAN O VENDEN ALIMENTOS DEBEN SER TOTALMENTE LIMPIOS SIN PRESENCIA DE ANIMALES DOMESTICOS (PERROS GATOS)
11. UTILICE MEDIDAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
    PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS Y SEMIPERECEDEROS
12. UTILICE AGUAS POTABLES PARA LAVAR Y DESINFECTAR LOS ALIMENTOS
13. EN EL SITIO DONDE SE EXPENDEN ALIMENTOS NO DEBEN ESTAR LAS CANECAS DE LAS BASURAS (CANECAS PLÁSTICAS CON SU REPESPETIVAS BOLSAS Y TAPAS PARA EVITAR LA PRESENCIA DE VECTORES (MOSCAS CUCARACHAS Y RATONES)
14. UTILICE LIMPIONES DESECHABLES.
15. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE SER UNA PERSONA SANA Y NO DEBE PRESENTAR NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA.
16. EL MANIPULADOR NO DEBE TRABAJAR CON HERIDAS EN LAS MANOS NI CON BENDAS.
17. NO UTILIZAR UTENCILIOS DE MADERA U OTROS METALES CORROSIVOS.

RECORDAR SIEMPRE EL LAVADO DE MANOS.

JESUS ARLEY VARGAS
REPRESENTANTE LEGAL SERVIJAV S.A.S.
Celular: 3134488620 – 3158739903.
Email: servijavsas@gmail.com



HOJA DE VIDA
DATOS PERSONALES

TARJETA PROFESIONAL N° 702541482291TLM

NOMBRE	**MARIA CRISTINA**
APELLIDOS	**FORERO VARGAS**
IDENTIFICACION	**CC 36.178.885 de Neiva**
PROFESION	**INGENIERA DE ALIMENTOS**
LUGAR DE NACIMIENTO	**BOGOTA (Cundinamarca)**
ESTADO CIVIL	**CASADA**
LUGAR DE RESIDENCIA	**Calle 4 N° 7-83**
TELEFONO	3163569312
CORREO	macrifor44@hotmail.com

SERVIJAV S.A.S
NIT 901.484.241
315 873 80 03
313 448 86 20

ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSITARIOS	**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD 2002 Neiva –Huila**
TITULO OBTENIDO	**INGENIERA DE ALIMENTOS**
UNIVERSITARIO	**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD 1999 Neiva –Huila**
TITULO OBTENIDO	**TECNOLOGA EN ALIMENTOS**
SECUNDARIOS	**COLEGIO NOCTURNO ROJAS GARRIDO 1990 Neiva - Huila**
OTROS	**CURSO DE MERCADEO Y VENTA FUNDACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL HUILA 1992 Neiva-Huila**
	CURSO RECEPCIONISTA HOTELERA SENA – NEIVA 1980 Neiva - Huila
	DIPLOMADO EN COMERCIALIZACION Y EXPORTACIONES 2005 Neiva- Huila

SERVIJAV S.A.S
315 873 99 03
313 448 86 20

REFERENCIAS

ANA LILIA BERNAL
INGENIERA DE ALIMENTOS
DOCENTE UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

CONSTANZA VARGAS CASTELLANOS
INGENIERO DE PETROLEO
GERENTE COLESAM LTDA
(O988) 715984

JUAN PABLO VARGAS CASTELLANOS
INGENIERO DE PETROLEO
BAROID-HALLIBURTON
CELULAR (310) 6799056

MARIA CRISTINA FORERO VARGAS
CC. 36.178.885

SERVIJAV S.A.S
NIL 901 455 240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

INGENIERA DE ALIMENTOS



SERVIJAV S.A.S
315 873 00 03
313 448 00 20

Nit:. 901455240-2
Tel:. 313 448 8620 - 315 873 9903
Correo:. SERVIJAVSAS@GMAIL.COM

SERVIJAVS.A.S

SERVIJAV S.A.S.
Nit. 901.455.240-2
Cel: 315 8739903 - 313 4488620

CERTIFICA

SERVIJAVS.A.S

MARZO 18– 2022.

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	**EVENTOS Y CATERING GCDB.**	
PROPIETARIA	**GLADYS CERQUERA DE BEDOYA**	**NIT-36.147.801-6.**
INTENSIDAD HORARIA	**10 HORAS RESOLUCION 2674-2013**	**BPM.**
COMUNA	**7**	**CEL- 3204113279.**
DIRECCION	**CARRERA 48 # 6-159 IPANEMA.**	

ITEM	IDENTIFICACION	NOMBRE
1	83.117.139	ILDEFONSO ESQUIVEL ORDOÑEZ
2	80.115.450	JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO
3	1.079.175.951	MARIA JURLETH TRUJILLO SERRANO
4	36.308.079	ANGIE MARCELA PARRA VANEGAS
5	1.075.236.693	DIANA LORENA CACHAYA
6	36.157.534	MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR
7	36.147.801	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
8	7.693.972	JHON LEONARDO BEDOYA
9	1.079.182.387	LEIDY CATERINE CASTRO CORREDOR
10	1.079.172.354	JENNY BEATRIZ GIRALDO
11	1.079.178.268	JENNYFDFER MARTINEZ
12	1.004.062.858	JAIDER NARVAEZ
13	1.079.172.363	ROCIO TOBAR ALVARADO
14	1.007.704.742	KAREN JULIETH TRUJILLO CASTRO
15	1.079.174.600	YULY LORENA PENAGOS

Definición del alimento que se elabora, clasificación por valor nutritivo y por riesgos. Perfil del manipulador de alimentos, requisitos de capacitación de salud y hábitos higiénicos, factores de riesgos físicos y bacteriológicos. Definición de los alimentos perecederos semiperecederos y no perecederos.

Establecer las enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS.

Que es inocuidad, contaminación cruzada .plan de saneamiento básico limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y líquidos, control de roedores y abastecimiento de agua potable rotulado y empacado, normas de vigencia de los alimentos.

Buenas prácticas de manufacturas definición y explicación y en qué consisten y para qué sirven. Normas sobre vigencia de los alimentos control de la temperatura y Lote.

VALIDO 1 AÑO.

SERVIJAV S.A.S
Nit. 901.455.240 - 2
315 873 99 03
313 448 86 20

JESUS ARLEY VARGAS.

JESUS ARLEY VARGAS.
REPRESENTANTE LEGAL.
CEL-3134488620-3158739903.

MARIA CRISTINA FORERO V.
TP.70254148229 TLM.
CAPACITADORA.

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:

DEISY ACOSTA CAMPOS C.C 65.706.174
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 Mayo 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:

INES PINEDA CARVAJAL C.C 65.702.431
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 31 días del Mes de Julio de 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

VALIDO POR UN AÑO
A PARTIR DE LA
FECHA



ING. CARLOS A MENDEZ
GARCIA

3023328683 ingenierosstcarlos@Outlook.com

JOMER

ASESORIAS EN ALIMENTOS

NIVEL

0244

Certificado

EXPEDIDO A SATURIA MEDINA

CON C.C. 65699234 ACTIVIDAD RESTAURANTE SENA

POR HABER ASISTIDO A CAPACITACION

"Manipulación de Alimentos"

REALIZADO EN: ESPINAL

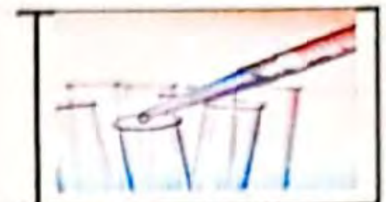
CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS, EL DIA 2-06-2022

REPRESENTANTE LEGAL

APROBADO POR RESOLUCION N° 70254363611 TLOM

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

a Botero



FECHA: 15/06/2022

No: 1399

NCONTRANDO

CAPAZ DE

TRANSMITIRSE POR LA MANIPULACION DE ALIMENTOS, POR LO TANTO

ES APTO PARA DICHA ACTIVIDAD.

RESULTADOS DE EXÁMENES NORMALES.

eaccion Leucocitaria

72 horas de incubación

NIETH SILVA AYALA
. 28.797.721
IOLOGA U.C.M.C

Alexyda P.
Alexyda Peña Barbera
Medico General Rx
Ced. Profesional

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

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

CERTICA 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

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:

JOSE MAURICIO RONDON C.C. 93.135.372
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 2 días del mes de mayo 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:

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:

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:

LUIS CIPRIANO VEGA C.C. 1.105.671.835
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 31 días del Mes de agosto de 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

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:

EDWIN PARRA VALERO C.C 1.105.678.551
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 31 días del Mes de Agosto de 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

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:

LUCY ETELVINA GONZALEZ BLANCO C.C 51831979
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 Junio de 2022 en la Ciudad de Espinal - Tolima

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:

NOEL TOVAR SANDOVAL C.C 19.325.292
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 2 días del Mes de Junio 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