9.

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

12 de Julio del 2022

21537

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
MARJORIE IVONNN LOZANO SANTIAGO
IDENTIFICADO(A) CON: 1233488984
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 21537

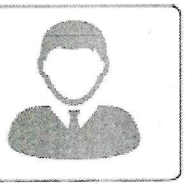
HAGO CONSTAR QUE:

MARJORIE IVONNN LOZANO SANTIAGO

CON C.C. No. 1233488984

DE LA EMPRESA SCIA

CIUDAD BOGOTA DC



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

12/07/2022	12/07/2023
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

12 de Julio del 2022

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
MARJORIE IVONNN LOZANO SANTIAGO
IDENTIFICADO(A) CON: 1233488984
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	**ESTADO**
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	⊗
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	**ESTADO**
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	**ESTADO**
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	**ESTADO**
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✓✓

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCION A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 98%