CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	***NORMATIVIDAD*** Generalidades BPM Legislación vigente. Res 2674/2013 – res 719/2015 – dec 1500/2007. Manipulador de alimentos. Clases de manipulador. Alimento – inocuidad. Clases de alimentos. Alto – mediano – bajo riesgo.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar norma vigente RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007 - VIDEO-video Been	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	CONTAMINACION BIOLOGICA. - Microorganismos patógenos. - Clases de bacterias. ETAS. - Enfermedades trasmitidas por los alimentos. - Listeria monositogenes. Salmonella – Ecoli –Leptospira -Brusela- Cisteicerco – etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS – Socialización Plan de saneamiento básico jardines Chaminade TALLER- VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	Clases de conservación. Frio – calor. Rotulado. almacenamiento TRAZABILIDAD. - A Materias primas. - Producto terminado. - taller inicial. - Contaminaciones - Física – joyas. - Química - venenos - Cruzada - crudo preparado - biológica. Bacterias, virus, hongos, parásitos etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar norma vigente RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007 - VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

Calidad alimentaria

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	BPM. Buenas prácticas de manufactura. - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		# 4 CAPACITACIÓN ASISTIDA PARA RESOLUCIÓN 2674/2013 DECRETO 1500/2007
5	PROTOCOLOS. - Aseo e higiene personal – dotación. Limpieza y desinfección locativa y equipos, utensilios. Mesas mesones etc. - Manejo de residuos sólidos y líquidos. - Reciclaje. - Control de plagas – prevención. Fumigación. - Agua potable – tanque de reserva de agua. - Planillas de control. - Taller final.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		# 5 CAPACITACIÓN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674/2013 DECRETO 1500/2007 SE ANEXA TALLER COMO SOPORTE

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS

RAZON SOCIAL	FUNDACIÓN CHAMINADE JARDINES COFINANCIADOS VOZ DE ALERTA Y PORTAL DE LO SUEÑOS

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION MODULO 1	*DIA: 11*	*MES: MAYO*	*AÑO : 2024*
CAPACITACION MODULO 2	*DIA : 13*	*MES:JULIO*	*AÑO : 2024*
CAPACITACION MODULO 3	*DIA :21*	*MES:SEPTIEMBRE*	*AÑO : 2024*
CAPACITACION MODULO 4	*DIA :19*	*MES:OCTUBRE*	*AÑO : 2024*
CAPACITACION MODULO 5	*DIA : 09*	*MES:NOVIEMBRE*	*AÑO : 2024*

MODULO 1

1	TALLER INICIAL – CAPACITACION: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M
2	SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO JARDINDES CHAMINADE
3	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS – SALUD PUBLICA
4	ALIMENTO – INOCUIDAD – CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS – CUARTOS FRIOS – CONGELADORES, GONDOLAS - CANASTILLAS
6	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – CLASES DE MANIPULADOR - D
7	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS – DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

8	ROTULADO – PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS – CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
9	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION – F, Q,B.C
10	ETAS - CLASES DE BACTERIAS – INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
11	MICROORGANISMOS – VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
12	BPM – LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
13	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

14	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
15	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES – TIPO VEHICULO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA – LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS – BPM PERSONAL NUEVO

MODULO 4

19	DOCUMENTACION DE LA EMPRESA – CARPETA SANIDAD.	
20	REGISTROS SANITARIOS DE PROVEEDORES – INVIMA	
21	REGISTROS DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA. CADA CUANTO DEBE HACERSE	
22	REGISTRO DE FUMIGACION – CUANDO SE DEBE FUMIGAR	
23	PLANILLAS DE CONTROL PLAN DE SANEAMIENTO	
24	MANEJO TERMOMETRO ALIMENTO FRIO	

MODULO 5

25	TRAZABILIDAD EN PRODUCTO TERMINADO	
26	CONTROL MATERIAS PRIMAS – DEVOLUCIONES – RECIBO DE MATERIAS PRIMAS	
27	DERECHOS DE LA EMPRESA CON INSPECTOR DE INVIMA – SANIDAD	
28	CERTIFICACION DE 10 HORAS ANUALES DE CAPACITACION	
29	EXAMENES DE LABORATORIO Y MEDICO. KOH UÑAS. FROTIS FARINGEO COPROLOGICO CERT MEDICO	
30	VIDEO - EXAMEN FINAL – SEGUIMIENTO POR PARTE DE LA EMPRESA	

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	HORAS CERTIFICADAS 10 HORAS ANUALES	FECHA DE INICIO	
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:		

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

LUCY NATHALY PARRA PEREZ
CC: 1057586298 BOGOTA D.C
TEL 4073615 MOVIL: 3115521752



PERFIL PROFESIONAL

Experiencia en Manejo Integrado de plagas e inocuidad alimentaria y en el cuidado y protección del medio ambiente. Alto conocimiento en normatividad como: Decreto 1843 de 1991(Uso y Manejo de Plaguicidas), Decreto 1443/2004(Manejo residuos Peligrosos), ISO 9001 (Gestión de Calidad). Decreto 3095/97(Buenas Prácticas de Manufactura), HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control). Facilidad en la elaboración y ejecución en programas de capacitación.

Me considero una persona honesta con valores éticos y excelentes relaciones interpersonales. Alto nivel de responsabilidad y objetividad, capacidad de escucha, optima expresión verbal, facultad para el manejo y dirección de grupos, buen criterio para la toma de decisiones, recursividad y creatividad.

FORMACIÓN ACADÉMICA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Ingeniera de alimentos y BPM con matricula profeccional No. 15254 - 409878 del 28 de diciembre del año 2018 otorgada mediante resolucion nacional 1837

- Cursos y Seminarios:

II Seminario Manejo y control de profesional de plagas en industria. Junio 2013. Bayer
II Seminario internacional sobre inocuidad alimentaria y manejo integrado de plagas. Mayo 2013. Universidad CES-Vector &Pest
Manejo de granos y productos almacenados. Mayo 2013. Universidad CES
Principios de Buenas Prácticas de Manufactura. Febrero 2013. SENA.
Curso Manejo Integrado de Plagas (MIP). Agosto 2012. AIB Internacional.
Jornada de actualización en control vectorial. Diciembre 2011
Curso Apoyo Normativo para la Implementación de Norma ISO 9001 2008. Octubre 2011. SENA
Curso de actualización Manejo Seguro de Plaguicidas empleados en Salud pública. Octubre2011. SENA
Curso Desarrollo profesional de sitios web Nivel I. Octubre 2009. Makenta
Curso de actualización manejo seguro de plaguicidas. Septiembre 2009. SENA
Curso Introducción a los Sistemas de Gestión de Calidad. Mayo 2009. SENA
Curso Diseño de Jardines. Octubre 2008. Jardín Botánico José Celestino Mutis
Curso Manejo de viveros forestales. Agosto 2008. Jardín Botánico José Celestino Mutis.

Powered by CamScanner

EXPERIENCIA LABORAL

ASESORA TECNICA EN EMPRESAS CONTROLADORAS DE PLAGAS SALUD PUBLICA, 2010-2013

Labores Realizadas:

- Brindar Asesoría en adecuación locativa y manejo para el empleo de plaguicidas según decreto 1843 de 1991. (Compra, almacenamiento, planes contingencia en caso de derrame o intoxicación, manejo de vertimientos y de residuos y/o envases peligrosos, Equipo de protección personal, Transporte de plaguicidas etc.)
- Capacitaciones sobre Manejo Integrado de Plagas para operarios.
- Inspecciones (inicial) locativas al sector industrial (especialmente alimentos) para la implementación de programas de Manejo Integrado de plagas y plan de saneamiento básico. Capacitaciones.
- Inspecciones de control de calidad de los servicios prestados por marte de las empresas controladoras al sector industrial.

Empresas asesoradas:
TKC FUMIGACIONES
Cll71N°68F-92 Bogotá/Teléfono 3291060
KERMES ALIMENTOS Y BEBIDAS
Cr 80i N°43-83sur Teléfono 3166087990
FUMIGACIONES 24 HORAS
Cr 80h N°53ª32sur Teléfono: 2733445
EXTINFUM
Cll90A N°95D-37int104 Teléfono: 3108091379
FUMI-INTEGRALES
Av. Calle 90 N°94L47/Teléfono: 2280916 /3115391157
FALCON FUMIGACIONES
Dg 72sur N°88b-10 Teléfono: 3114693390
ALEMANA DE MULTICERVICIOS
Cll71AsurN°6-17 Bogotá- Teléfono: 7647985
FUMIGACIONES MORA S.A.S
Calle 8B sur N°12-71 Soacha-Teléfono 5788755
FUMYCONTROL
Cr 110Bis64D89 Bogotá. Teléfono: 4421098
FUMIGIR LTDA
Manzana 51casa 5 barrio Kennedy- Girardot -Teléfono 8336102
GRANFUNDACION
Cr 7Nº4-51 centro - Teléfono: 3332200
TREBOL COMIDAS SANAS
Cll 7gN 3e-153 Cajica- Teléfono 8660196/8661777
FUMISALUD S.A.S
Diagonal 32c sur Nº 1 este 33 Bogotá -Teléfono: 3673096
ALIMENTOS Y BEBIDAS UNO A
Cl. 10sur 35B -26 Bogotá -Teléfono: 2026023/3114522780
CENTRAL DE FUMIGACIONES J.F
Av. 28N°20ª30 Bogotá- Teléfono: 3232502
PURIFIC LIFE
Dg 65gNº 80m-34 Bogotá- Teléfono: 4800827

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN GRANJA ECOLÓGICA EL PORVENIR
Cargo: Ingeniera Agrónoma
Km. 5 vía Mesitas Tel. 4101614
2007- 2013
Labores Realizadas:
Práctica de talleres sobre Cuidado y protección del medio ambiente, Biodiversidad, agricultura Orgánica, Lombricultura, Manejo de residuos orgánicos (Compostaje) y Lombricultura.
Asesoría Técnica y manejo de los cultivos orgánicos (Hortalizas de Clima Frio).
Elaboración e implementación del protocolo para certificación de producción ecológica (ECOCERT).
Investigación sobre especies de Lepidópteras (Mariposas) diurnas de la zona.

REFERENCIAS PERSONALES

ING. ANDREAS GAIGL

Ingeniero Agrónomo. PhD.
Profesor e Investigador asociado Facultad de Agronomía.
Universidad Nacional de Colombia.
E- mail: agaigl@unal.edu.co
Tel. 57 - 3272105 ext. 19054

ING. FRANCISCO SERNA

Ingeniero Agrónomo. PhD.
Profesor e Investigador asociado Facultad de Agronomía.
Universidad Nacional de Colombia.
E- mail: fjsernac@unal.edu.co
Tel. 3272105 ext. 19008

ING. ALFREDO ACOSTA

Ingeniero Agrónomo área de Entomología. PhD.
Profesor Facultad de Agronomía. Universidad Nacional de Colombia.
E- mail: aacostag@unal.edu.co

ING. LUCY NATHALI PARRA PREZ
CC: 1057586298

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2024-2731537

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que LUCY NATHALI PARRA PEREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1057586298, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 15254-409878 desde el 28 de Diciembre de 2018, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 1837.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los ocho (08) días del mes de Mayo del año dos mil veinticuatro (2024).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado
El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.