Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

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

RAZON SOCIAL	MARLENY SARAZA SANTOYO CC. 52099931

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	08 09	MES:	JUNIO JULIO	AÑO : 2024 2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :		MES:		AÑO :
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :

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 08 JUN 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
MARLENY SARAZA SANTOYO
CC. 52099931
08 DE JUNIO DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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. Alimentos).	08 JUN 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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. Alimentos).	08 JUN 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	19 JUL 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

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. Alimentos).		# 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 socia izar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).		# 5 CAPACITACIÓN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674/2013 DECRETO 1500/2007 SE ANEXA TALLER COMO SOPORTE.

LG CALIDAD ALIMENTARIA

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Marley Soraza FECHA 08 JUN 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ✗ resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ✗ todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ✗ Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ✗ todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Marley Soraza

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Marleny Sarraza Santoyo FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊗ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03. QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊗ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Marleny Sarraza

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC.1057586298

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

RAZON SOCIAL	MIREYA PAOLA MARTINEZ ORTIZ CC: 21095242

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	mayo	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	14	MES:	Julio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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.
	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
	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 01 MAY 2014
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
MIREYA PAOLA MARTINEZ ORTIZ
CC: 21095242
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	NORMATIVIDAD 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).	11 MAY 2024	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mireya Paola Martinez Ort. *FECHA* 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ✓ resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ✓ todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ✓ Verdadero

04. ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ✓ todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mireya Paola Martinez Ortiz FECHA 19 JUL 2021

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊗ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊗ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC. 1057586298

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

RAZON SOCIAL	DIANILA LEAL LEAL CC: 52063216

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	MAYO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	19	MES:	JULIO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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

	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 31 MAY 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

Dianila Leal
FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA DIANILA LEAL LEAL CC: 52063216 MAYO 11 DEL 2024	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024 INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024 INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Dianla Leal Leal FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ● resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ● todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ● Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ● todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA [illegible]

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Dianla Leal

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Dianla Leal Leal FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊘ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊘ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Dianla Leal

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC. 1057586298

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

RAZON SOCIAL	ELVIA PATRICIA MORENO CORREDOR CC: 52229242

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	Mayo	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	19	MES:	Julio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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 11 MAY 2024
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

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
ELVIA PATRICIA MORENO CORREDOR
CC: 52229242
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024 CALIDAD ALIMENTARIA LG INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024 CALIDAD ALIMENTARIA LG INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Elvia Patricia Moreno C. FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- X resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- X todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- X Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- X todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS
FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Elvia Patricia Morero Corredor FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊘ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊘ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE PRODUCCION

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC.1057586298

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

RAZON SOCIAL	EDNA ROCIO LOPEZ ROMERO CC: 1024490259

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	JULIO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	14	MES:	JULIO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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 11 MAY 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
EDNA ROCIO LOPEZ ROMERO
CC: 1024490259
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024 INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024 INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Edna Rocío López Romero FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ( ) decreto 2965 del 2008.
- (x) resolucion 2674 del 2013.
- ( ) ley 019 del 2012.
- ( ) todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ( ) cada 8 dias
- (x) todos los dias
- ( ) cada 3 día
- ( ) ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ( ) Falso
- (x) Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ( ) toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ( ) transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ( ) un chef
- ( ) un panadero
- (x) todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Edna Rocío López Romero FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ✕ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ✕ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ✕ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ✕ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG SALUDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC. 1057586298

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

RAZON SOCIAL	MARTHA YAMILE TORRES CASILIMAS CC: 39562392

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	MAYO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	14	MES:	JULIO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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 01 MAY 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

Martha Yamile Torres P.

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
MARTHA YAMILE TORRES CASILIMAS
CC: 39562392
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Martha Jamile Torres FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ✓ resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ✓ todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ✓ Verdadero

04. ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ✓ todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Martha Jamile Torres G.
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC. 1057586298

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

RAZON SOCIAL	MARIA NATALIA ESPINOSA ROJAS CC: 1031178433

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES: mayo	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	14	MES: Julio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:	AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:	AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:	AÑO :	

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

	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 01 MAY 2024
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).

Natalia Espinosa

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
MARIA NATALIA ESPINOSA ROJAS
CC: 1031178433
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS María Natalia Espinosa R. FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ✕ resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ✕ todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ✕ Verdadero

04. ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ✕ todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Natalia Espinosa
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS María Natalia Espinosa Rojas FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊘ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊘ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Natalia Espinosa

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC.1057586298

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

RAZON SOCIAL	ADRIANA CAROLINA GONZALEZ HERNANDEZ CC: 1033683307

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	JULIO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	14	MES:	JULIO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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 11 MAY 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

Adriana P

FIRMA ESTUDIANTE

CC. 1033683307

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CROIIOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
ADRIANA CAROLINA GONZALEZ HERNANDEZ
CC: 1033683307
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* BPM. Buenas prácticas de manufactura. - PLAN DESANEAMIENTO BASICO	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).	11 MAY 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	CONTAMINACION BIOLOGICA . - Microorganismos patógenos. - Clases de bacterias. ETAS. - Enfermedades trasmitidas por los alimentos. - Listeria monositogenes. Salmonella – ecoli – leptospira -brusela- citeicerco – etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Adriana Gonzalez H FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ( ) decreto 2965 del 2008.
- (X) resolucion 2674 del 2013.
- ( ) ley 019 del 2012.
- ( ) todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ( ) cada 8 dias
- (X) todos los dias
- ( ) cada 3 día
- ( ) ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ( ) Falso
- (X) Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ( ) toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ( ) transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ( ) un chef
- ( ) un panadero
- (X) todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Adriana G

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586296

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

RAZON SOCIAL	LUZ DEISY LOZANO TUNJANO CC: 1031144491

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	Mayo	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	14	MES:	Julio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NÓMBRES COMPLETOS Adriana Gonzalez H FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊘ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊘ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Adriana G

FIRMA ESTUDIANTE

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 31 MAY 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

Deisy Lozano T

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC 1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
LUZ DEISY LOZANO TUNJANO
CC: 1031144491
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 MAY 2024	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

CALIDAD PARA TODOS
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Luz Deisy Lozano Tunjano **FECHA** 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ✓ resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ✓ todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ✓ Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ✓ todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Deisy Lozano

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/1

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Deisy Lozano Tunjano FECHA 19 JUL

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊗ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊗ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Deisy Lozano.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria
Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

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

RAZON SOCIAL	NANCY ROCIO SANCHES CANTOR CC: 1033777956

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	21	MES:	julio	AÑO :	2014
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	19	MES:	julio	AÑO :	2014
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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 09 MAY 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CAMARA ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

Naral Sanchez
FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
NANCY ROCIO SANCHES CANTOR
CC: 1033777956
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024 INGENIEKA DE ALIM	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Nancy Sanchez Cantor. FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ○ resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ● todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ● Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ● todas las anteriores

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Nancy Sanchez

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Nancy Rocio Sanchez Cantor FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊗ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊗ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Nancy Sanchez

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC.1057586298

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

RAZON SOCIAL	ANYE DANIELA VARGAS RODRIGUEZ CC: 1002559545

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	julio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	14	MES:	Julio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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 11 MAY 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA AMBIENTAL

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
ANYE DANIELA VARGAS RODRIGUEZ
CC: 1002559545
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Anye Daniela Vargas Rodriguez FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- decreto 2965 del 2008.
- + resolucion 2674 del 2013.
- ley 019 del 2012.
- todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- cada 8 dias
- + todos los dias
- cada 3 día
- ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- Falso
- + Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- un chef
- un panadero
- + todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Daniela Vargas

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Ange Daniela Vargas Rodriguez FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊗ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊗ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS
FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Daniela Vargas
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria
Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057584298

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

RAZON SOCIAL	MILDRED MILENA ACEVEDO PEREZ CC. 53131111

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	08	MES:	Junio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	19	MES:	Julio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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

	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
	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 08 JUN 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA MILDRED MILENA ACEVEDO PEREZ CC. 53131111 08 DE JUNIO DEL 2024	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMA TIVIDAD* 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. Alimentos).	08 JUN 2024 CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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. Alimentos).	08 JUN 2024 CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	19 JUL 2024 CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

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. Alimentos).		# 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. Alimentos).		# 5 CAPACITACIÓN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674/2013 DECRETO 1500/2007 SE ANEXA TALLER COMO SOPORTE

LG CALIDAD ALIMENTARIA

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mildred Alena Acevedo Perez FECHA 08 JUN 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- X resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- X todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- X Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- X todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mildred Milena Acevedo Perez **FECHA** 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ⊗ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ⊗ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC.1057586298

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

RAZON SOCIAL	LEIDY LILIANA ROBAYO ZAMBRANO CC: 52861256

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	mayo	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	19	MES:	Mio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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.
)	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 [illegible] MA[illegible]24
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
LEIDY LILIANA ROBAYO ZAMBRANO
CC: 52861256
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Leidy Liliana Rabayo Zambrano. FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- X resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- X todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- X Verdadero

04. ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- X todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria
Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC. 1057586298

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

RAZON SOCIAL	LEIDY LILIANA ROBAYO ZAMBRANO CC: 52861256

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:	11	MES:	abril	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	19	MES:	Mio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :		MES:		AÑO :	

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 01 MA[illegible]24
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
LEIDY LILIANA ROBAYO ZAMBRANO
CC: 52861256
MAYO 11 DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* 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).	11 MAY 2024	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	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).	19 JUL 2024	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	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 - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. ambiental).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	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	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

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Leidy Liliana Rabayo Zambrano. FECHA 11 MAY 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ( ) decreto 2965 del 2008.
- (X) resolucion 2674 del 2013.
- ( ) ley 019 del 2012.
- ( ) todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ( ) cada 8 dias
- (X) todos los dias
- ( ) cada 3 día
- ( ) ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ( ) Falso
- (X) Verdadero

04. ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ( ) toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ( ) transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ( ) un chef
- ( ) un panadero
- (X) todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Leidy Liliana Rebayo. FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ✓ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ✓ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ✓ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ✓ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

El objetivo general de la capacitación en manipulación de alimentos es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios según norma legal vigente

FECHA: 19 JUL 2024 *HORA:* 8-12 M. *CAPACITADOR:* INGENIERA DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Maileny Sarraz	52'099931	J.I.C. portal de los sueñ	2	Dg 51 # 5B 27	3228032184	Maileny Sarraz 19 JUL 2024
Paola Martinez	21095242	J.I.C. Portal de los Sueñ	2	Dg 30 # 7c-65 Soacha	3172887170	19 JUL 2024
Martha Yamile Torres	39562392	J.I.C. portal de los sueños	2	Dg. 51 # 5B-27	3219629896	19 JUL 2024
Natalia Espinosa Rojas	1031178433	JIC Portal de los sueños	2	Dg 51 #5B-27	323 3912651	19 JUL 2024
Edna López Romero	1024490259	JIC portal sueños	2	Dg 51 #5B-27	3138661655	19 JUL 2024
Dianila Leal Leal	52063216	JIC Portal de los sueños	2	Dg 51 # 5B-27	3103355693	Dianila Leal 19 JUL 2024
Leidy Robayo Z	52861256	JIC Portal de los Sueños	2	Dg 51 # 5B-27	3132758104	19 JUL 2024
Mildred Acevedo	53131.111	JIC Portal de los Sueños	2	Dg 51 # 5B-27 Suba	3208128402	19 JUL 2024
Nancy Sánchez	1033777956	JIC Portal de los sueños	2	Dg 51 # 5b-27	3118239579	Nancy Sánchez 19 JUL 2024
Deisy Lozano	1031144497	JIC Portal de los Sueños	2	Dg 51 # 5b-27	3106776189	Deisy Lozano 19 JUL 2024
Patricia Moreno	52229242	JIC Portal de los Sueños	2	Dg 51 # 5B # 27	3108718517	19 JUL 2024
Adriana Gonzalez	1033683307	JIC Portal de los Sueños	2	Dg 51 # 5B 27	3106493232	19 JUL 2024
Aye Daniela Vargas	1002559545	JIC Portal de los sueños	2	Dg 51 # 5B 27	3045581332	Daniela Vargas 19 JUL 2024
Nelly Vargas Daza	52442435	JIC portal de los Sueños	2	Dg 51 A Sur # 5B-27	3053636077	19 JUL 2024

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR