INTRODUCCION

La resolución 2674 de 2013, dispone en su artículo 12 que: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

OBJETIVO GENERAL

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos mediante charlas y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado, evitando generar riesgo en su manipulación

OBJETIVOS ESPECÍFICO

- Realizar inducción a todo el personal sobre las normas básicas de higiene
- Implementar herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano mediante prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes, instalaciones.
- Educar sobre limpieza y desinfección de manos, utensilios, equipos, instalaciones y demás superficies que entren en contacto con el alimento a todos los manipuladores de alimentos.
- Dar a conocer la importancia del control de plagas, manejo de residuos sólidos, y la aplicación del Plan de Saneamiento en el establecimiento
- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

JUSTIFICACION

Se realizan procesos de elaboración y manipulación de alimentos, por consiguiente es importante saber que la causa principal de contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación; las personas encargadas de esta labor juegan un papel importante con sus actitudes y son responsables de evitar enfermedades al consumidor. Esto hace que el manipulador practique reglas básicas que tiene que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta, sus hábitos en la manipulación de alimentos. La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor. Por ello es importante capacitar al personal en las buenas prácticas de manipulación establecidas en el decreto 3075/97 y resolución 2674/13 donde hace referencia a los aspectos higiénicos en el procesamiento de alimentos y regular las actividades que generan riesgo al consumidor.

METODOLOGIA

- ✓ Exposición teórica del capacitador donde se expone la importancia de las practica higiénicas para el manipulador de alimento
- ✓ Desarrollo de talleres
- ✓ Presentación de videos
- ✓ Espacio para aclaración de dudas
- ✓ Entrega de material con normas higiénicas

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	INTENSIDAD HORARIA	MÉTODOS Y AYUDAS EDUCATIVAS	RESPONSABLES
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM	• Normatividad vigente • Correcta manipulación de alimentos. • Especificaciones de las BPM	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las normas higiénicas sanitarias durante todos los procesos en las diferentes áreas.	Cumplir las normas vigentes. Capacitar en BPM a todo el personal operativo, técnico y administrativo	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	• Normas sobre higiene que requiere un manipulador de alimento. • Practicas higienicas de manipulación de alimentos. • Medidas de protección que eviten contaminación del producto • Higiene personal. Uso adecuado de uniformes	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las normas higiénicas sanitarias durante todos los procesos en las diferentes áreas.	Cumplir con la normatividad vigente, protegiendo la salud del consumidor por alimentos contaminados o por transmisión de enfermedades	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	• Limpieza áreas, equipos y personal manipulador • Desinfección áreas, equipos y personal manipulador	Capacitar al personal manipulador para aplicar en todos los procesos, los procedimientos de limpieza y desinfección y técnicas adecuadas para garantizar la inocuidad de los productos en las diferentes áreas, creando conciencia de la responsabilidad de su labor	Conocer las diferentes etapas en los procesos de limpieza y desinfección. Conocer los detergentes desinfectantes, su preparación y utilización. Llevar controles y formatos de limpieza y desinfección.	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
SANEAMIENTO BASICO	• Programa de Limpieza y desinfección. • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Control de plagas y roedores • Manejo de agua potable	Capacitar al personal de la planta para aplicar en todos los procesos, los planes y programas de saneamiento básico con el propósito de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.	Cumplir con la normatividad vigente, relacionada con los planes de saneamiento	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	• Instalaciones físicas. • Personal manipulador de alimentos • Condiciones de saneamiento, proceso y fabricación	Dar a conocer al personal la aplicación del decreto 3075/97 y la resolución 2674/15	Cumplir las normas vigentes. Capacitar en BPM a todo el personal operativo, técnico y administrativo	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS	• Enfermedades Transmitidas por los alimentos ETAS • Causas de la etas y su forma de prevenir • Enfermedades más comunes	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las normas higiénicas sanitarias durante todos los procesos en las diferentes áreas.	Cumplir con la normatividad vigente, protegiendo la salud del consumidor por alimentos contaminados o por transmisión de enfermedades	1 hora	Conferencia, videos, talleres	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

CONSERVACION DE ALIMENTOS	• Sistemas de conservación de los alimento • Limites criticos • Correcta manipulación de alimentos para asegurar conservar los alimentos	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación para conservar la calidad de los alimentos y mantenerlos inocuos hasta el consumo	Cumplir con la normatividad vigente, protegiendo los alimentos y evitar contaminaciones futuras que puedan involucrar la salud de los consumidores	1 hora	Conferencia, videos, tallares	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
CONTROLES DE PROCESO	• Conocimiento de los procesos de producción • Identificación de riesgos y puntos criticos de control • Limites criticos para asegurar inocuidad del alimento	Identificar en cada uno de los procesos de producción riesgos y definir controles para garantizar la inocuidad de los productos	Cumplir con las normas vigentes, protegiendo los alimentos y evitar contaminaciones futuras que puedan involucrar la salud de los consumidores	1 hora	Conferencia, videos, tallares	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
CONTROL DE CALIDAD	• Origen y objetivos del Plan Haccp, prerrequisitos, principios y aplicación	Introducir al personal en el Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control	Capacitar al personal en el Plan HACCP, teniendo en cuenta la importancia de su conocimiento y cumplimiento. Aplicar los programas prerrequisitos y principios que lo conforman	1 hora	Conferencia, videos, tallares	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
ALMACENAM ENTO DE ALIMENTOS	• Rotulación y Rotación de los alimentos • Control de entrada y salida de los alimentos • Control de condiciones de almacenamiento	Formar al manipulador en el adecuado manejo de almacenamiento de materias primas, productos en proceso y alimentos terminados	Prevenir la contaminación de los productos. Tener en cuenta el manejo de PEPs, durante el almacenamiento Evitar contaminación cruzada	1 hora	Conferencia, videos, tallares	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
TRANSPORTE Y DISTRIBUCION	• Control de condiciones de transporte y distribución de alimentos. • Puntos criticos de control • Diligenciamiento de formatos	Capacitar al manipulador en el adecuado transporte y distribución los alimentos hasta el consumidor final	Capacitar al personal manipulador en la importancia de mantener la cadena de frio a los alimentos que los requieran para su conservación mientras se están transportando. Conocer sobre los aspectos básicos de los vehículos transportadores para el cumplimiento de las normas vigentes	1 hora	Conferencia, videos, tallares	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

ADACTACION E IMPLEMENTACION DE PLAN DE CAPACITACION ADOPTANDO LAS DIRECTRISES DE SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL SEGÚN PROYETO 9018 BOGOTA TE NUTRE

Powered by CamScanner

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGIA	DURACION MINUTOS	DOCENTES	CRONOGRAMA	FUENTES DE VERIFICACIÓN
1. Generalidades	Introducción Objetivo General Objetivos específicos Normatividad		**1. Número de Integrantes:** Cada sesión se realizará con un grupo máximo de 30 personas, los cuales serán citados con 15 días de antelación, previa confirmación de horario y espacio (preferiblemente un salón grande con tablero o pizarra y sillas de acuerdo al número de personas). **2. Tiempo:** Teniendo en cuenta la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación, las unidades operativas deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. El plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Las sesiones se distribuirán según organización y necesidad de cada unidad operativa. **3. Recurso Material sugerido:** • Computador o CPU • Video beam • Extensiones eléctricas (de acuerdo a necesidad) • Bafles • Mesa • Presentación en diapositivas. • Videos • Fotocopias de pretest, post test, formato de asistencia a capacitación y los demas que se requieran para el desarrollo de cada sesión • Tablero acrílico o papel periódico, marcadores borrador (de acuerdo a necesidad). **4. Desarrollo del plan de capacitación:** La capacitación se efectuará por sesiones máximo de dos horas, desarrollando actividades con metodologías lúdico-pedagógicas. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación debe ser acorde con el tipo de servicio que se presta. La unidad operativa debe demostrar a través del desempeño en BPM de los manipuladores de alimentos y de las condiciones sanitarias del servicio la efectividad de la capacitación impartida.	20	Con base en lo establecido en la resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación, la capacitación puede ser efectuada por la entidad, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando la capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, estas deben demostrar su **idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.**	El cronograma será elaborado por cada unidad operativa o el responsable de efectuar el proceso de capacitación, dentro del cual deberá incluirse tema específico y fecha.	* Plan de capacitación * Cronograma de capacitación * Control de asistencia capacitación totalmente diligenciado * Pre-test y pos-test * Registros fotográficos * Materiales utilizados durante los procesos de capacitación y acompañamiento
2. Conceptos Básicos	Manipulador de alimentos Buenas Prácticas de Manufactura – BPM Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos			30			
3 Clasificación de los alimentos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública Alimentos de menor riesgo en salud pública Alimentos de medio riesgo en salud pública			45			
4. Microorganismos	Generalidades	Definición Clasificación		60			
	Los microorganismos en los alimentos	Variables que inciden en el crecimiento de los					
	Contaminación microbiana en los alimentos	Carga microbiana normal y proliferación Microorganismos indicadores y patógenos					
5. Contaminación de los alimentos	Definición			60			
	Tipos de contaminación	Física Química Biológica					
	Causas de Contaminación	Primaria Secundaria Terciaria Otras causas					
	Contaminación Cruzada	Definición Causas Medidas Preventivas					
6. Enfermedades Transmitidas por alimentos	Definición ETAs Causas de ETAs Que es intoxicación alimentaria			45			
	Tipos de intoxicación alimentaria	Intoxicaciones generadas por bacterias Intoxicaciones generadas por virus Intoxicaciones generadas por Intoxicaciones generadas por parásitos					
7. Personal manipulador de alimentos	Estado de salud	Certificado médico		60			
	Educación y capacitación						
	Prácticas de Higiene Personal	Cuerpo Cabello Manos Uñas Oído, nariz y boca Uniforme Calzado Guantes Joyas, perfumes, loción de					
	Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas						
	Inadecuados hábitos durante la						
	Costos de una práctica higiénica deficiente						
	Beneficios de una buena práctica higiénica						
	Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario						

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	SUBTEMAS	METODOLOGIA	DURACION MINUTOS	DOCENTES	CRONOGRAMA	FUENTES DE VERIFICACION
8. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos	Identificar y seleccionar los proveedores Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos		10			
	Transporte	Requisitos de los Vehiculos Trasportadores de Alimentos		10			
	Recibo	Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos Medidas preventivas para el termómetro Verificación calibración del termómetro de alimentos		40			
	Almacenamiento	Condiciones generales Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados Almacenamiento en congelación Almacenamiento en refrigeración Almacenamiento en seco Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos		30			
	Preparación	Pre-alistamiento de materias primas Pelado, corte y picado Pesado Cocción de los alimentos		30			
	Servido y distribución	Asignación de las personas responsables de la cocina Organización del área destinada para servir los alimentos Alistamiento de los implementos para el servido Conocer las porciones a servir según el grupo etáreo y la preparación del alimento. Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar		30			
9. Plan de Saneamiento Básico	Definición Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico			130			
	Bases para elaborar el Plan de Saneamiento	Introducción Objetivos Alcance Definiciones procedimiento					
	Programas del Plan de Saneamiento Básico	Programa de limpieza y desinfección Programa de control integral de plagas Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa de abastecimiento de agua potable Cuien hace el plan de saneamiento Formatos o registros Supervisión o seguimiento					

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

TIPO DE ACTIVIDAD			
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN ___	OTRAS ___
FECHA:	LUGAR:		
TEMA ESPECIFICO			
OBJETIVO			
FACILITADOR			
CARGO			

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA

HORA INICIO: HORA DE FINALIZACIÓN:

OBSERVACIONES

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

FIRMA FACILITADOR

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

TEMAS/MES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS												
PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS												
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN												
SANEAMIENTO BASICO												
PRINCIPIOS BÁSICO EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA												
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS												
CONSERVACION DE ALIMENTOS												
CONTROLES DE PROCESO												
CONTROL DE CALIDAD												
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS												
TRANSPORTE Y DISTRIBUCION												

Vigencia: Inicia 27 de mayo de 2024 Hasta 27 mayo de 2025 según resolución 2674 de 2013 se debe llevar al día el programa de capacitación

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

JAIRO ANTONIO SALAMANCA

Identificación: 79554517 - Edad: 52 Años
Teléfono: Celular: 3123672300
Jairo.salamanca@hotmail.es
Bogotá, Colombia –

Perfil Profesional

Ser humano en constante Formación para lograr la excelencia en alimentos y bebidas, desde todos sus vértices como lo son :
Gestor de calidad en la normas;
ISO 9001 (Gestión en sistemas de calidad),
El Decreto 3075 (derogada) (higiene y manipulación de alimentos),
BPM (Buenas Practicas de Manufactura),
HACCP (Análisis de Riesgos en Puntos Críticos de Control),
ISO 22000 (aseguramiento de la inocuidad alimentaria.)
Resolución 2674 de 2013 (Por el cual se reglamenta el art. 126 del decreto ley 19 de 2012 y otras disposiciones de requisitos sanitarios)

Diplomados en: Administración de A&B, Costos - Administración y Control de inventarios, Productividad y Competitividad, Fundamentos de mercadeo, Formación Pregrado como Técnico Profesional en Alimentos.
Con formación y experiencia de más de 30 años como: Inspector en Salud Publica, Asesor y Consultor en Gastronomía y Seguridad Alimentaria, Administrador en A&B. Chef alta cocina

Estudios Formales

SENA - Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Bogotá
Técnico Profesional en Procesamiento de Alimentos
2640 horas
énfasis en: Lácteos, Frutas y Verduras, Cárnicos y Panificación
14/04/2006 - 15/03/08

SENA - Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Bogotá
Cocina, Mesa, Administración de A&B, Gestor de Calidad y Nutrición; normas ISO 9001, ISO 22000, BPM, HACCP, Decreto 3075, administración, control y costos de inventarios
12/10/2005 – 05/04/08

C.E.A.D.
VISITA MEDICA PROFESIONAL
Graduado, 12/12/2001

Instituto de Formación Educativa e Investigación Ifei
Bachiller Académico
Graduado, 12/12/1990

Programa de Formación Complementaria SENA
Diplomado Calidad e Inocuidad Alimentaria.
Calidad, Inocuidad y Seguridad Alimentaria: 420 horas

- Higiene y manipulación de alimentos Decreto 3075/97
- BPM Buenas Prácticas de Manufactura
- HACCP Análisis de puntos críticos de control
- ISO 22000 Aseguramiento de la inocuidad alimentaria
- ISO 9001 Aseguramiento de Sistema de Gestión de Calidad
- ISO 14000 Auditoría interna de calidad.
-

Diplomado en Productividad y Competitividad
Sena – Unab. 300 horas 25/09/2005

Diplomado en Fundamentos de Mercadeo
Sena. 300 horas 01/01/2004

SENA
Diplomado Administración A&B.
Bares y Restaurantes como negocio productivo: 420 horas

- Administración de restaurantes
- Restaurantes como empresa productiva
- Planeación de productos de restaurante
- Manejo de la producción de A&B
- Procesos de gestión y control de A&B
- Costos de producción en A&B
- Nutrición y hábitos saludables

Diplomado en Administración, Control y Costos de Inventarios
SENA 80 horas

Cocina General
SENA. 1200 horas 20/06/2006
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Distrito Capital

Análisis Fisicoquímico y Microbiológico de los alimentos
Énfasis en aguas, aceites, frutas, verduras, lácteos , cárnicos y panificación
Sena. 140 horas 03/04/06

SEMINARIO ADMINISTRACION DE PERSONAL
SENA 180 HORAS 12/08/2006

Experiencia Laboral

C&S BPM SAS Capacitador, Asesor y Consultor
15/06/2015 a la Fecha.

SECRETARIA DE SALUD –HOSPITAL SUBA
Inspector en Salud Publica, Saneamiento Básico y Alimentos Sanos y Seguros
26/04/2013 a 26/11/2017 por Discapacidad

SECRETARIA DE SALUD -HOSPITAL CENTRO ORIENTE
11/11/2009 A 11/12/2012

Powered by CamScanner

ODILIO RESTAURANTE PARRILLA GOURMET
Consultor Gastronómico, Chef asesor. 140 sillas
12-01-08 / 10-08-09

CORPORACION ABRAHAM LINCOLN
Cheff (casino de alimentos 1400 pax)
Fecha de inicio 12- 03- 09 termino fijo

SODEXO PASS
Chef (casino G.M.Colmotores para 1800 pax, Casino l'Ebel para 2000 pax)
Fecha de inicio 16 – 10 – 08 termino fijo

Restaurante ALFREDO´S BISTRO - Usaquén
Cocinero Restaurante
Fecha de inicio 16-05-08

Restaurante Peruano RAFAEL Estrella Michelin- Zona G calle 69
Cocinero extra-reposteria temporada

Restaurante Italoamericano EMILIA ROMAGNA - zona G calle 69
Cocinero Parrillero

Restaurante EL HUMERO - CHIA
Cocinero Chef, Técnico A&B, Producción, carnes en parrilla y cuarto frio
Fecha Inicial 16-06-06 fecha final 11-03-08

CAVES GHL Ema
Chef (casino laboratorio Fresenius medical care)
Fecha inicial 12- 04-2007 – Fecha final 14 – 06 – 07

CLUB COMFAMILIAR AFIDRO
Mesero Aux de coordinación de servicios A&B, Capitán de eventos.
Fecha Inicial: 11/08/2006 - Fecha Final: 23/12/2006

AGUAPANELAS INTERNACIONAL
Mesero, capitán eventos y banquetes
Fecha Inicial: 21/03/2006 - Fecha Final: 18/05/2007

HOTEL LA FONTANA ESTELLAR/
Auxiliar, cocina
Fecha Inicial: 18/01/2006 - Fecha Final: 18/04/2006

JAIRO SALAMANCA

Microempresario en Administración Servicios de Alimentos & Bebidas
Fecha Inicial: 01/01/1999 - Fecha Final: 01/12/2005

- Licitación Colegio Departamental Santa María del Rio-CHIA/ 2005
- Licitación Gimnasio Los Cipreses / 2001-2006
- Cocina en El Madrugón Cra. 30 / 2001-2003
- Comidas rápidas Expo navidad cra. 30 / 2000
- Procesamiento de alimentos EL PINO para entidades universitarias (Unitec, U. Central sede el Lago, EAN, San Francisco, San Buenaventura, EAFIT,NUEVA COLOMBIA, COLEGIO ROSARIO DE SANTO DOMINGO, COLEGIO NUEVA GRANADA /2000-2004
- Restaurante El PINO /1999 – 2004

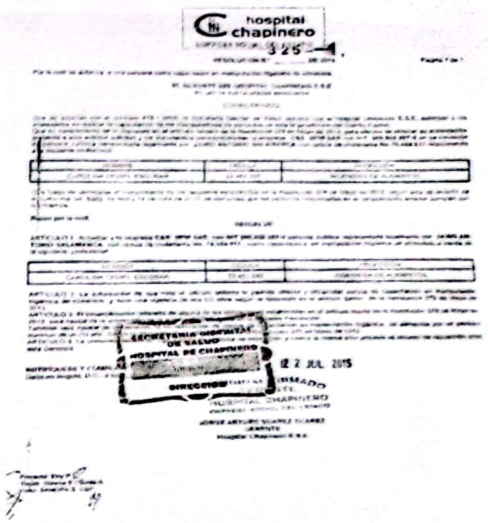
EL PINO
Microempresario en restaurante
Fecha Inicial: 12/10/1999 - Fecha Final: 31/12/2004

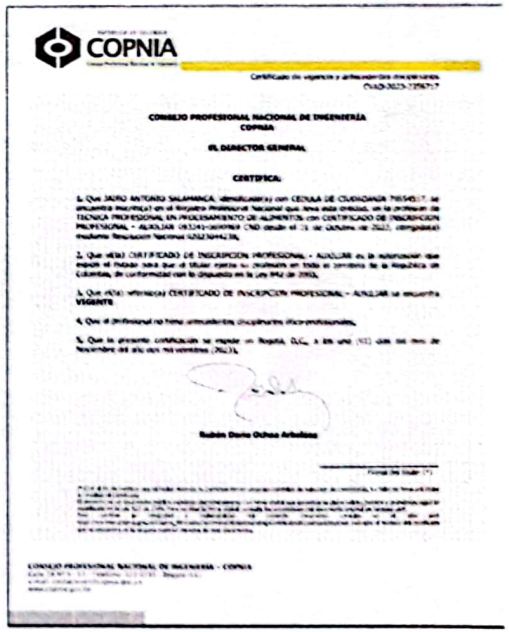
ASAP Enterprise Inc.
Bogotá - Miami

Ejecutivo de cuentas administrativo y comercial
Fecha Inicial: 01/01/1989 - Fecha Final: 01/12/2001

Funciones:

Establecer vínculos comerciales con industriales con equipos y maquinas importadas que dentro de su plan de mantenimiento figuren piezas de obligatoria importación con el fin de ser proveedor de esos servicios de compra y entrega en el lugar de destino.


hospital chapinero


COPNIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2023-2356717

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que JAIRO ANTONIO SALAMANCA, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 79554517, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de TECNICA PROFESIONAL EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS con CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR 093341-0690969 CND desde el 31 de Octubre de 2023, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2023044238.

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

3. Que el(la) referido(a) CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR se encuentra **VIGENTE**

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

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los uno (01) días del mes de Noviembre del año dos mil veintitres (2023).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

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

Powered by CamScanner