CERTIFICADO-72024-63526700

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **SAIRA SANTOS BARON** con documento de identificación N° **63526700** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 31 días del mes de Julio del año 2024.

Atentamente,

MARIANA SANCHEZ MORENO
Profesional Ingeniera de Alimentos
1007749928

Escanea el Codigo QR

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 en los artículos 12,13 y 36, se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad en los alimentos que se almacenen, distribuyan y transporten en la empresa.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas higiénicas en manipulación y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad de alimentos, a todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos de forma directa e indirecta; fortaleciendo los procesos de inocuidad, higiene y salubridad, sin afectar negativamente la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo del establecimiento, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, garantizando la calidad y seguridad de los alimentos que se distribuyen y transportan por la empresa.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-72024-63526700

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - JULIO 2024	
Introducción y marco legal de la manipulación y transporte de alimentos: Comprender los conceptos básicos sobre la manipulación de alimentos y su importancia para la seguridad alimentaria. Conocer las leyes y resoluciones que aplican para la manipulación y transporte de alimentos, identificar los requisitos a cumplir con base en la normatividad legal vigente. "*Resolución 2674 de 2013,* ***Resolución 2505 de 2004****, Ley 9 de 1979*" entre otras normas aplicables a la manipulación, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos.	**1 hora**
Buenas prácticas de manufactura (BPM) aplicadas al almacenamiento, distribución y transporte: Identificar la importancia de las BPM en el almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, aplicando los principios específicos de BPM para garantizar la seguridad alimentaria durante estas etapas de manipulación. Identificar los riesgos asociados a la manipulación directa e indirecta de alimentos empacados y, así mismo, la aplicación de medidas preventivas que permitan mitigar y controlar los riesgos asociados.	**2 horas**
MODULO II – ENERO 2025	
Seguridad de los alimentos: Entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como los diferentes tipos de contaminación de los alimentos. Conocer las vías de contaminación de los alimentos teniendo en cuenta factores influyentes como: nivel de riesgo del alimento, condiciones de empaque, almacenamiento y transporte del alimento.	**2 horas**
Practicas higiénicas: Concientizar al personal manipulador a cerca de las prácticas que se consideran necesarias durante la manipulación de los alimentos, con el fin del conservar las características de calidad e inocuidad a lo largo del almacenamiento, distribución y transporte de alimentos.	**2 horas**
MODULO III – ABRIL 2025	
Factores claves en el almacenamiento y transporte de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación y condiciones de almacenamiento y transporte de los alimentos, tales como, temperaturas seguras, cadena de frío, organización y distribución de los alimentos durante su transporte, limpieza y desinfección de los vehículos, áreas y superficies, esto con el fin de mantener los alimentos en las condiciones de almacenamiento estipuladas por el fabricante.	**2 horas**
Concepto sanitario e inspección sanitaria para vehículos de transporte de alimentos: Reconocer los requisitos higiénico sanitarios que deben cumplir los vehículos de transporte de alimentos, identificar las condiciones sanitarias y documentales con las que debe contar el vehículo y el manipulador de alimentos; además de identificar los requisitos sanitarios generales que debe cumplir la empresa ante las autoridades sanitarias.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

CERTIFICADO-72024-63526700

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIAGRARIA

La Fundación Universitaria Agraria de Colombia
UNIAGRARIA

Personería Jurídica N°2709 del [illegible]

En nombre de la ***República de Colombia*** *y en virtud de autorización del* ***Ministerio de Educación Nacional***

teniendo en cuenta que

Mariana Sánchez Moreno

Documento de Identificación N° [illegible] de [illegible]

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución y las disposiciones legales y reglamentarias, le confiere el Título de

Ingeniero de Alimentos

En constancia de lo anterior se firma este Diploma en Bogotá D.C., el [illegible] de [illegible] del año [illegible]

Rector(a) | *Vicerrector(a) Académico(a)* | *Decano(a)* | *Secretario(a) General*

CERTIFICADOS DE PROFESIONALES CAPACITADORES
(AVALADO UNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494