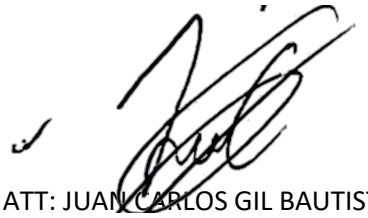
Samacá 04 de febrero

Respetados señores

Por medio de el siguiente anexo se da respuesta al requerimiento que se se hace por parte de la entidad por observación de una de los ofertantes donde se adjuntan certificados emitidos por otra entidad diferente donde se encuentra certificado de manipulación cronograma de capacitación y plan de capacitación del establecimiento documentos que exige la norma actual vigente con una duración mini de 10 horas y no de 4 como aporta el proponente.

Se hacen acusaciones de existir documentación falsa dado que según los “expertos” en informática de el proponente manifiestan que existe información sobrepuesta, lo que no les informaron a los expertos es que muchas de las entidades que emiten este tipo de certificados utilizan plantillas preexistentes donde se diligencian los datos de las personas que toman el curso. Si existió un error por parte de nosotros de no verificar el formato en el que se había enviado el documento y por razones de resolución no tenía la nitidez suficiente pero ya que son documentos subsanables se hizo la corrección correspondiente De igual manera en aras de el cumplimiento de la norma y lo que exige la oferta se envió la documentación solicitada por la entidad y han sido aportados cada uno de los documentos para la subsanación.

No siendo más agradezco su amable atención



ATT: JUAN CARLOS GIL BAUTISTA

C.C 1014246982

CERTIFICA

Que: Samuel Alejandro Gil Bautista

C.C. No. 1002693104

Asistió al curso de

Principios básicos de Buenas Practicas de manufactura higiénicas en: almacenamiento, conservación, contaminación y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos a través de la implementación y desarrollo de un Plan de Saneamiento Básico en la manipulación de alimentos. De acuerdo a la Resolución 2674 del 2013, Art 12.

Con una intensidad de 10 Horas

JINNA PAOLA VARGAS CARREÑO
ING. DE ALIMENTOS
MP No. 25254-4 10065 CDN

07-enero-2025
Fecha

EMAT
Estratégias Medio Ambientales y Tecnológicas

CERTIFICA

Que: Juan Carlos Gil Bautista

C.C. No. 1014246982

Asistió al curso de

Principios básicos de Buenas Practicas de manufactura higiénicas en: almacenamiento, conservación, contaminación y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos a través de la implementación y desarrollo de un Plan de Saneamiento Básico en la manipulación de alimentos. De acuerdo a la Resolución 2674 del 2013, Art 12.

Con una intensidad de 10 Horas

JINNA PAOLA VARGAS CARREÑO
ING. DE ALIMENTOS
MP No. 25254-4 10065 CDN

07-enero-2025
Fecha

EMAT
Estratégias Medio Ambientales y Tecnológicas

ARCABUCO – BOYACA	PLAN DE CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	VERSION: 1 AÑO -2025

CRONOGRAMA DE CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS MUNICIPIO ARCABUCO - BOYACA

TEMA	FECHA	No Horas
Buenas Prácticas de Manufactura	Lunes 6 de Enero	1 HORA
Lavado de Manos, hábitos higiénicos personal manipulador de Alimentos		
Contaminación (tipos de contaminación)		1 HORA
Peligros en los Alimentos ETA´S enfermedades transmitidas por alimentos		1 HORA
Almacenamiento de los alimentos		1 HORA
Conservación de los Alimentos		1 HORA
Características de los alimentos	Martes 7 de Enero	1 HORA
Trazabilidad		1 HORAS
Normatividad sanitaria		1 HORA
Programas de Saneamiento : 1. limpieza y desinfección Condiciones de limpieza en las instalaciones, herramientas, utensilios (dosificación de hipoclorito y de detergente) 2. Programa control de agua potable. Medidas correctivas. Lavado de tanque. Plan de contingencia. 3. Programa de manejo de residuos sólidos. Clasificación de los residuos resolución 2184 del 2019. 4. Programa de control de plagas. Medidas preventivas- medidas correctivas.		2 HORAS

NOTA: LA CAPACITACION SE REALIZA, LUNES (5 HORAS) Y MARTES (5 HORAS) AL FINALIZAR LAS 10 HORAS SE REALIZA UNA RETROALIMENTACION DE LOS TEMAS VISTOS.

JINNA PAOLA VARGAS CARREÑO
INGENIERO AMBIENTAL
TP 25254 - 416055 CND

EMAT	PLAN DE CAPACITACION – PERSONAL MANIPULADOR	2025

INTRODUCCION

La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura sirve como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, almacenan, preparan en la instalaciones del **restaurante BEERMONTH**

por tal motivo y teniendo en cuenta la RESOLUCION 2674 DEL 2013 Art. 12 "Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se le 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"[1] se crea la necesidad de diseñar e implementar un Plan de Capacitación a todo el personal manipulador, con el fin de evitar los riesgos de contaminación de los alimentos en las diferentes etapas de la cadena alimentaria.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Capacitar y Garantizar que todo el personal manipulador de alimentos del restaurante BEERMONTH

en temas de Buenas Prácticas de Manufactura, principios higiénicos y demás temas relacionados con el fin degarantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Impartir los conocimientos necesarios para que el personal manipulador de alimentos (manipuladores de alimentos) cuenten con la información necesariapara prevenir los riesgos sobre la salud de los titulares de derecho por ETA´S.
- Socializar los procedimientos de limpieza y desinfección, hábitos higiénicos y lavado de manos con el fin de qarantizar alimentos inocuos.

ALCANCE

El programa de capacitación continuo y permanente aplica para todo el personal queintervienen en las diferentes actividades dentro de las instalaciones del restaurante BEERMONTH

EMAT
Estrategias Medio Ambientales y Tecnológicas

[1] Resolución 2674 del 2013. Articulo 12

DEFINICIONES

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional. La higiene de los alimentos abarca un amplio campo que incluye la manipulación de los alimentos de origen vegetal, la cría, alimentación, comercialización y sacrificio de animales, así como todos los procesos sanitarios encaminados a prevenir que las bacterias de origen humano lleguen a los alimentos. La contaminación de los alimentos se produce desde fuentes así: el aire, el agua, el suelo, los seres humanos, los animalesy demás seres vivos. No todos los microorganismos que contaminan los alimentos crudos tienen la misma importancia sanitaria, unos se denominan microorganismos alterantes y los demás se denominan microorganismos patógenos.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de losprocesos biológicos.

INOCUO: Aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud

ADULTERACIÓN: Modificación de la calidad o pureza de algo por la adición de una sustancia extraña. Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su procesoo en la calidad sanitaria de las materias primas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.

BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condicionessanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad delos productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

EMAT Estrategias Medio Ambientales y Tecnológicas

EMAT	PLAN DE CAPACITACION – PERSONAL MANIPULADOR	2025

MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

METODOLOGIA

La metodología que se utilizara para el desarrollo del plan de capacitación continuoy permanente es una dinámica **TEORICO- PRACTICA,** a través de charlas y talleres, con el propósito de adquirir y reforzar conocimientos básicos, relacionados con recepción de materia prima, preparación, almacenamiento, conservación de alimentos y demás temas relacionados con el fin de crear buenos hábitos y seguridadeo la manipulación de alimentos.

ACTIVIDADES

ETAPA	CUANDO	ACTIVIDAD
INDUCCION	Cuando ingrese personal manipulador nuevo a formar parte del equipo de trabajo **restaurante BEERMONTH**	Cuando ingrese personal nuevo a **restaurante BEERMONTH** EMAT (ing. Paola Vargas) realizara capacitación sobre los temas que Garanticen su buen desempeño en las tareas asignadas. • BPM • Manipulación de alimentos Practicas higiénicas
SEGÚN CRONOGRAMA	Según el cronograma de capacitaciones	La empresa EMAT (ing. Paola Vargas)
EVALUACION: Al finalizar cada capacitación se realizará una evaluación escrita a todo el personalmanipulador.		

EMAT
Estrategias Medioambientales Tecnológicas

DATOS PERSONALES

Lugar de Nacimiento	**Tunja**
Fecha de Nacimiento	**22 de diciembre del 2000**
Estado Civil	**Soltero**
Ciudad	**Tunja**
Email	**samuel.gil@uptc.edu.co**
Teléfono	**3103909128**
Dirección	**Cra99 No69-A81 Nueva Tierra Gratra I Agrupación III**
Documento de identidad	**C. C. 100.26.93.104**

PERFIL LABORAL

Responsabilidad, cumplimiento de mis deberes adquiridos, ganas de colaborar al crecimiento personal y grupa, optimizar, ayudar a mis compañeros en las labores que tengan atrasadas siempre y cuando tenga la disponibilidad del tiempo, además de ser una persona honesta, tolerante y respetuosa que aprende rápido a ejercer el cargo que se le imponga.

ESTUDIOS REALIZADOS

Secundaria	**COLEGIO PEDAGOGICO DEL ESPIRITU SANTO "COPES"** **Bachiller Académico**

EXPERIENCIA LABORAL

Mesero en restaurante Arandas mexican food (USA) por 6 meses

Mesero en temporal Listos por 9 meses

Actualmente mesero en restaurante beermonth durante los últimos dos años.

REFERENCIAS PERSONALES

Claudia Patricia Vargas Bautista
Contadora Publica
Tel: 312 449 45 88

SAMUEL ALEJANDRO GIL BAUTISTA
C.C. 10026.93.104 de Bogotá
Cel. 3103909128

JUAN CARLOS GIL BAUTISTA

PERFIL

Soy una persona responsable honesta y cumplidora con las labores que se me son asignadas, colaborador y ágil para realizar cualquier tipo de tarea, se me facilita mucho aprender ya que sin importar hago las cosas con amor y más cuando se tratan de mi responsabilidad.

Joven, serio, dinámico, con imaginación e iniciativa para desarrollar ideas nuevas con deseos de labrarse un futuro. Con experiencia en liderar equipos de trabajo ya que en mis labores como cocinero y barman he adquirido grandes conocimientos en cuanto a servicio al cliente logrando desarrollar habilidades para identificar necesidades y posibles soluciones para lograr que el cliente logre estar satisfecho y se haya dado oportuna solución al problema.

DATOS PERSONALES

NOMBRE	JUAN CARLOS GIL BAUTISTA
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1.014.246.982 DE BOGOTA
FECHA DE NACIMIENTO	18 DE SEPTIEMBRE DE 1993
LUGAR DE NACIMIENTO	SAMACA - BOYACA
DIRECCION	kr 7 n 6-67 SAMACA
TELEFONOS	321 277 4922
E-MAIL	giljuan743@gmail.com

FORMACION ACADEMICA

Estudios Tecnológicos:

Sena
Bogotá-Cundinamarca
Cocina internacional

Sena
Bogotá-Cundinamarca
Cocteleria moderna sin alcohol

Sena
Bogotá- Cundinamarca
Gastronomía colombiana

Complementarios y seminarios:

MCDONALDS
PDC(Programa de desarrollo de entrenadores)
Servicio al cliente
PDG(Programa de desarrollo de gerentes)
BPM(Buenas prácticas de manufactura

Estudios secundarios:
Colegio pedagógico del Espíritu Santo
Bogotá – Cundinamarca
2007-2010
Bachiller Académico 2010

Colegio Salesiano Miguel Unía
Agua de Dios - Cundinamarca
2005-2007

Estudios primarios:
Colegio San Juan Bosco
Samacá - Boyacá
2000-2005

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA	SUPERMECADO AZURTH
CARGO:	ADMINISTRADOR
FUNCIONES:	INVENTARIOS, ARQUEOS CIERRES
EMPRESA	MIS CARNES PARRILLA
CARGO:	PARRILLERO
FUNCIONES:	ALISTAMIENTO, PREPARACION
EMPRESA	LA BIFERIA
CARGO:	PARRILLERO
FUNCIONES:	ALISTAMIENTO, PREPARACION
EMPRESA	OMA RESTAURANTES
CARGO:	BARMAN
FUNCIONES:	PREPARACION BEBIDAS
EMPRESA	HOTEL PLAZA MIRANDA
CARGO:	COCINERO
FUNCIONES:	EVENTOS SOCIALES
EMPRESA	BOGOTA BEER COMPANY (BBC)
CARGO:	COCINERO-PARRILLA
FUNCIONES:	PREPARACION Y ALISTAMIENTO
EMPRESA	BERMONTH
CARGO:	ADMINISTRADOR
FUNCIONES:	COORDINACION SERVICIO CLIENTE
JEFE INMEDIATO:	HEIDY VARGAS
EMPRESA	HOTEL COSMOS 100
CARGO:	MESERO Y PASANTIAS COCINA
FUNCIONES:	PREPARACION DE ALIMENTOS
JEFE INMEDIATO:	JOSE SANABRIA
EMPRESA:	HOTEL LA RAMADA-B.A(ARG)
CARGO:	COCINERO
FUNCIONES:	PREPARACION DE ALIMENTOS
JEFE INMEDIATO:	EZEQUIEL MENDOZA
TELEFONO:	+54 9 11 2263-7959

CARGO:	CHEF
EMPRESA	ESCUELA MILITAR DE CADETES
FUNCIONES:	PREPARACION DE ALIMENTOS
JEFE INMEDIATO:	SARGENTO OSCAR TIGREROS
TELEFONO:	

EMPRESA	MCDONALDS
CARGO:	ENTRENADOR
FUNCIONES:	CAPACITACION EMPLEADOS
JEFE INMEDIATO:	SANDRO PONGUTA

EMPRESA	MCDONALDS
CARGO:	CREW
FUNCIONES:	CAJERO SERVICIO AL CLIENTE
JEFE INMEDIATO:	SANDRO PONGUTA

REFERENCIAS PERSONALES

CLAUDIA PATRICIA VARGAS BAUTISTA
JEFE DEPARTEMENTO DE CONTABILIDAD
OSA-IPHANEMA S.A
CEL. 312 4494588
BOGOTA DC

ROGER MELVIN RIVERA OSORIO
JEFE DE TESORERIA
AUTOMUNDIAL S.A
TELEFONO: 420 43 50 Ext. 114
BOGOTA

_____
JUAN CARLOS GIL BAUTISTA
C.C 1.014.246.982 DE BOGOTA
CEL. 321 277 4922