CERTIFICADO-245699-1031421990

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CARNE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRE: ERICA YANIRA HOLGUIN

CEDULA: 1031421990

VENCE: 08 De Enero Del 2026

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

ESTE CARNÉ ACREDITA AL PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (Resolución 2674 de 2013 Cap III Art 12 y 13)

GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
PROFESIONAL EN ADIMINISTRACIÓN AMBIENTAL
CAPACITADOR

GEMSAP Nit 1014208551-3 - Contacto 310 708 94 94

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: equipo@gemsap.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-245699- 1031421990

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

NIT. 1014208551-3

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **ERIKA YANIRA HOLGUIN** con documento de identificación N° **1031421990** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas, con una intensidad horaria de Diez (10) horas, 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.

El presente certificado se expide a los 08 días del mes de Enero del año 2025.

GEMSAP NIT 1014208551-3 APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional en Administración Ambiental
CAPACITADOR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: equipo@gemsap.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-245699- 1031421990

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, 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.

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 y la validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.

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.
- Aval Ministerio de Salud Curso Virtual Valido Toda Colombia

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: equipo@gemsap.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

CAPACITACION	INTENSIDAD HORARIA	OBJETIVOS
PRIMERA SESIÓN		
Normatividad vigente	1 hora	Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para el control del manejo de los alimentos en Colombia.
Buenas Prácticas de manufactura Res 2674 de 2013	2 horas	Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, que garantice la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano.
Los Alimentos y los microorganismos	2 horas	Identificar el concepto de alimento, así como sus características, los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.
SEGUNDA SESIÓN		
Practicas Higienicas	2 horas	Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico.
Factores claves en la conservación de alimentos	2 horas	Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**
Inspección Sanitaria	1 hora	Reconocer los puntos críticos y los requerimientos que se deben de cumplir ante las autoridades competentes durante una inspección sanitaria.

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: equipo@gemsap.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

Powered by CamScanner

GEMSAP

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

[redacted]

Al contestar por favor cite estos datos
Radicado No. [redacted]
Fecha [redacted]

Bogotá D.C.

Señor
RAFAEL ALBERTO [redacted]
Calle 78f # 112 57
Bogotá D.C. Castilla
re.orjuela@gmail.com

ASUNTO: Respuesta a Radicación [redacted]

Respetado señor

Referente a su consulta concerniente a su petición de [redacted] frente al cumplimiento de los artículos 12 y 13 de la Resolución [redacted] de 2020, relacionada con la validez del proceso de formación destinado a manipuladores de alimentos de manera virtual, es decir a través de plataforma digital educación los cursos, esta Unidad manifiesta que:

El precitado acto administrativo señala que las empresas objeto de la misma resolución deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos de por lo menos 10 horas anuales sobre asuntos específicos de que trata la mencionada resolución.

Cuando el plan de capacitación sea realizado por personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, las mismas deben demostrar su idoneidad técnica y científica, así como 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.

Por lo anterior, la selección de la persona natural o jurídica para impartir el mencionado Plan de capacitación estará a cargo de la empresa que requiera de este servicio y es quien valorará su experticia para el desarrollo de la actividad de capacitación; sin embargo la misma norma, no condiciona a que sea de manera presencial o virtual.

El artículo 13 de la mencionada resolución frente al plan de capacitación señala que debe contener al menos los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes,

[redacted]

Al contestar por favor cite estos datos
Radicado No. [redacted]
Fecha [redacted]

monografía y temas específicos a impartir. Por tanto, cuando en el Plan de capacitación se hace referencia a la metodología, en el mismo aporte debido debe hacerse mención a si la capacitación se impartirá de manera virtual o presencial.

Se recuerda que el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida, lo cual se verifica con el proceso de inspección, vigilancia y control realizado por las autoridades sanitarias del orden nacional y territorial.

Esperamos haber dado respuesta a la consulta.

Cordialmente,

LUISA MARIA CADENA CACHA
Subdirectora de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas
Dirección de Promoción y Prevención

Elaboró: [redacted]
Revisó/Aprobó: [redacted]

C:\Users\admin\Documents\[redacted] LUISA [redacted] Y CIA\Asesoria [redacted] 2020\[redacted]

Sistema de gestión Orfeo: http://www.minsalud.gov.co

[redacted]

RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA

[redacted]



Carrera 13 No. 32 - 76 Bogotá D.C. Código Postal 110311
PBX (57-1) 330500 Línea gratuita 018000 960020 Fax (57-1) 330500 www.minsalud.gov.co

Powered by CamScanner

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

NOMBRE Erica Holguin

DOCUMENTO 1031 421990

CARGO Cocina

MARQUE CON UNA O SEGÚN SEA EL CASO

1. **¿CUÁLES SON LAS CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.

b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.

c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.

(e) Todas de las anteriores.

2. **¿CUÁL ES EL OBJETIVO DE LA DESINFECCIÓN?**

a. Remover la mugre.

b. Mantener el área de trabajo limpia.

(c.) Eliminar microorganismos.

d Ninguna de las anteriores.

3. **¿CÓMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU VIDA ÚTIL?**

a. Fonadores, reguladores, energéticos.

(b.) Perecederos, semiperecedcros, no perecederos.

c. Proteínas, carbohidratos, grasas.

d. Ninguna de las anteriores.

4. **¿QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO?**

a. Alimento contaminado.

b. Alimento en proceso de descomposición.

c. Es un alimento apto para consumo humano.

(d) Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

5. **¿CUÁLES SON LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN?**

a. Refrigeración (4ºC a OºC) y congelación (ÓºC a· -18ºC).

b. Refrigeración {5ºC a 1 ºC) y congelación (OºC a -1 OºC)

c. Refrigeración (3ºC a OºC) y congelación (OºC a -15ºC)

d. Ninguna de las anteriores.

6. **MENCIONE TRES NORMAS DE HIGIENE QUE DEBEN CUMPLIR LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**

✓ no accesorio
✓ gorro y tapabocas
✓ no maquillaje

Powered by CamScanner