C&S SAS	**PLAN DE CAPACITACION** **MANIPULACION DE ALIENTOS**	Res. 2674/2013 Versión 2 Código: PC/C

Hace constar que:

YEIMI NATALIA SUAREZ GONZALEZ
1031640996

Constancia No. 2193

Asiste al Plan de Capacitación de Manipulación Higiénica de Alimentos, conforme con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Art 12 y 13 de 10 horas anuales para: **Fundacion Fer**

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.

CRONOGRAMA Plan de Capacitación

Cada tema tiene une intensidad de una hora

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
3/30/2024	**4/27/2024**	**5/4/2024**
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	CONTROL DE CALIDAD
PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CONSERVACION DE ALIMENTOS	TRANSPORTE Y DISTRIBUCION
SANEAMIENTO BASICO	CONTROLES DE PROCESO	PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Certifica que **YEIMI NATALIA SUAREZ GONZALEZ**
C.C. **1031640996**

Asiste al Plan de Capacitación de Manipulación Higiénica de Alimentos, conforme con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Art 12 y 13 de 10 horas anuales para: **Fundacion Fer**

No. A **2193**

Este carné es personal e intransferible.

Fecha de Expedición **5/4/2024**

Válido hasta **5/4/2025**

Jairo Salamanca

Jairo A. Salamanca
Capacitador Autorizado C & S BPM SAS
Resolución S.D.S 325 de Julio 2015

E-mail: cysbpm@gmail.com Celular: 3123672300

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.

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

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 buenas prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes, instalaciones.
- Educar a todos los manipuladores de alimentos sobre la importancia de la limpieza y desinfección de manos, utensilios, equipos, instalaciones y demás superficies que entren en contacto con el alimento.
- Dar a conocer la importancia del control de plagas, manejo de residuos sólidos y la aplicación del Plan de Saneamiento
- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

JUSTIFICACION

En el **establecimiento** 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 y 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
- ✓ Plataforma e-learning


COPNIA

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CUAD-2023-235617

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 091241-86909 CND desde el 31 de Octubre de 2022, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 9202304428.

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 Darío Ochoa Arbeláez

Firma del titular (*)

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA – COPNIA
Calle 78 Nº 9 - 57 - Teléfono: 322 0191 - Bogotá D.C.
e-mail: contactenos@copnia.gov.co
www.copnia.gov.co


hospital chapinero

3 2 8

RESUELVE

NOMBRE	CÉDULA	PROFESIÓN
CAROLINA CEDIEL TOCAGNI	52.15.365	MAGISTERIO DE ALIMENTOS

ARTICULO 1. Autorizar a la empresa CAS BPM SAS con NIT 901.101.417-1 a través de su representante legal JAIRO ANTONIO SALAMANCA, con cédula de ciudadanía No. 79.554.517, para la realización de la(s) labor(es) de manipulación de alimentos:

NOMBRE	CÉDULA	PROFESIÓN
CAROLINA CEDIEL TOCAGNI	52.15.365	MAGISTERIO DE ALIMENTOS

ARTICULO 2. El titular de la autorización deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes en manipulación higiénica de alimentos así como con las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. Además deberá cumplir con las siguientes condiciones: a) Mantener en condiciones higiénicas de almacenamiento y conservación los alimentos que se van a expender. b) Mantener en condiciones higiénicas de almacenamiento y conservación los alimentos que se van a expender. c) Mantener en condiciones higiénicas de almacenamiento y conservación los alimentos que se van a expender.

ARTICULO 3. La presente autorización tendrá una vigencia de un (1) año contado a partir de la fecha de su expedición y podrá ser renovada antes de su vencimiento.

HOSPITAL DE CHAPINERO
DIRECCIÓN
12 JUL 2015

Jairo Salamanca

Firma electrónica.
Sello

C&S SAS	**PLAN DE CAPACITACION** **MANIPULACION DE ALIENTOS**	Res. 2674/2013 Versión 2 Código: PC/C

Hace constar que:

KELLY JULIANA ARRIGUI RIOS
1003953445

Constancia No. 2194

Asiste al Plan de Capacitación de Manipulación Higiénica de Alimentos, conforme con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Art 12 y 13 de 10 horas anuales para: **Fundacion Fer**

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.

CRONOGRAMA Plan de Capacitación

Cada tema tiene une intensidad de una hora

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
3/30/2024	**4/27/2024**	**5/4/2024**
GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	CONTROL DE CALIDAD
PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CONSERVACION DE ALIMENTOS	TRANSPORTE Y DISTRIBUCION
SANEAMIENTO BASICO	CONTROLES DE PROCESO	PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Certifica que **KELLY JULIANA ARRIGUI RIOS**
C.C. **1003953445**

Asiste al Plan de Capacitación de Manipulación Higiénica de Alimentos, conforme con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Art 12 y 13 de 10 horas anuales para: **Fundacion Fer**

No. A **2194**

Este carné es personal e intransferible.

Fecha de Expedición **5/4/2024**

Válido hasta **5/4/2025**

Jairo Salamanca

Jairo A. Salamanca
Capacitador Autorizado C & S BPM SAS
Resolución S.D.S 325 de Julio 2015

E-mail: cysbpm@gmail.com Celular: 3123672300

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.

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

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 buenas prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes, instalaciones.
- Educar a todos los manipuladores de alimentos sobre la importancia de la limpieza y desinfección de manos, utensilios, equipos, instalaciones y demás superficies que entren en contacto con el alimento.
- Dar a conocer la importancia del control de plagas, manejo de residuos sólidos y la aplicación del Plan de Saneamiento
- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

JUSTIFICACION

En el **establecimiento** 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 y 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
- ✓ Plataforma e-learning


COPNIA

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2023-235617

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 091241-86909 CND desde el 31 de Octubre de 2022, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 92823144238.

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 Darío Ochoa Arbeláez

Firma del titular (*)

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA – COPNIA
Calle 78 Nº 9 - 57 - Teléfono: 322 0191 - Bogotá D.C.
e-mail: contactenos@copnia.gov.co
www.copnia.gov.co


hospital chapinero

3 2 8

DIRECCIÓN

12 JUL 2015

Jairo Salamanca

Firma electrónica.
Sello