CRONOGRAMA DE FORMACION CONTINUA

Nombre de la empresa:	Fecha de Elaboracion:	
JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SALAMANDRA		18 DE ENERO DE 2025
	Vigencia: 18 DE ENERO DE 2026	INTENSIDAD TOTAL 10 horas

MODULO	TEMAS	ENERO		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE	
		INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA	INT HORAS	FECHA
1	INDUCCION A LAS BPM	2	*17/01/25*																				
2	NORMAS COMPORTAMENTALES E HIGIENICAS DE UN MANIPULADOR					1																	
3	MICROORGANISMOS, ETAS, Y CONTAMINACION					1																	
4	LIMPIEZA Y DESINFECCION (Teorico Practica)									1													
5	MANEJO DE TEMPERATURAS Y TIEMPOS ADECUADOS									1													
6	INOCUIDAD, TRAZABILIDAD Y SEGURIDA ALIMENTARIA													1									
7	LEGISLACION VIGENTE Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA													1									
8	PLAN DE SANEAMIENTO																	2					

LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACION

CAPACITADOR Ing CARLOS HERNANDEZ **INTENSIDAD HORARIO:** 2 HORAS **HOJA** ____1___DE____1___

FECHA 21/01/2025 **TEMA CAPACITACION:** MODULO 1: GENERAIDADDES Y BPM

NO.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	TELEFONO	EMPRESA	FIRMA
1	DARLIN SAYDA MOSQUERA VACA	52906574		JARDIN SALAMANDRA	
2	INGRID MARCELA MALDONADO M.	1033742942		JARDIN SALAMANDRA	
3	DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO	1018405316		JARDIN SALAMANDRA	
4	LEYDI YOANA HERNANDEZ JERES	1033710990		JARDIN SALAMANDRA	
5	CLAUDIA VIVIANA FELIX JIMENEZ	53010314		JARDIN SALAMANDRA	
6	JEIMMY ALEXANDRA MUÑOZ D.	1031122663		JARDIN SALAMANDRA	
7	LEIDY PAOLA DUQUE UMBARILA	1032426126		JARDIN SALAMANDRA	
8	MARÍA TERESA PUENTES M.	1032368500		JARDIN SALAMANDRA	
9	LIZETH PAOLA VIVAS QUIÑONES	1023894460		JARDIN SALAMANDRA	
10	MAYURLY PARRA SIERRA	1024462281		JARDIN SALAMANDRA	
11	CARMEN ALEXANDRA VELANDIA L.	52929243		JARDIN SALAMANDRA	
12	LAURA NATHALY VELEZ RAMIREZ	1024575899		JARDIN SALAMANDRA	
13	YENI PATRICIA MORALES MARTINEZ	52327148		JARDIN SALAMANDRA	
14	OLGA LUCIA QUINA PEREZ	55114314		JARDIN SALAMANDRA	
15	MARIBEL RINCÓN HERRERA	1013653703		JARDIN SALAMANDRA	
16	GENNY ALEXANDRA PARRA S.	53088245		JARDIN SALAMANDRA	
17	MARIA ALEYDA PEREA MOSQUERA	42031758		JARDIN SALAMANDRA	
18	KATHERINE JULIETTE HERRERA R.	1033804385		JARDIN SALAMANDRA	
19	DIANA ELIZABETH MORALES MARTÍNEZ	53014171		JARDIN SALAMANDRA	
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**CARMEN ALEXANDRA VELANDIA L.**	**DOCUMENTO**	52.929.243
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**CLAUDIA VIVIANA FELIX JIMENEZ**	**DOCUMENTO**	53.010.314
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**DARLIN SAYDA MOSQUERA VACA**	**DOCUMENTO**	52.906.574
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 **(INTENSIDAD DE 2 HORAS)**	**MODULO 2** **(INTENSIDAD DE 3 HORAS)**	**MODULO 3 y 4** **(INTENSIDAD DE 3 HORAS)**	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO**	**DOCUMENTO**	1.018.405.316
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	GENNY ALEXANDRA PARRA S.	DOCUMENTO	53.088.245
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	INGRID MARCELA MALDONADO M.	DOCUMENTO	1.033.742.942
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR


ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**JEIMMY ALEXANDRA MUÑOZ D.**	**DOCUMENTO**	1.031.122.663
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**KATHERINE JULIETTE HERRERA R.**	**DOCUMENTO**	1.033.804.385
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	**MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)**	**MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)**	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**LAURA NATHALY VELEZ RAMIREZ**	**DOCUMENTO**	1.024.575.899
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212



FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**LEIDY PAOLA DUQUE UMBARILA**	**DOCUMENTO**	1.032.426.126
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	LEYDI YOANA HERNANDEZ JERES	DOCUMENTO	1.033.710.990
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	21/01/2025	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR



ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	LIZETH PAOLA VIVAS QUIÑONES	DOCUMENTO	1.023.894.460
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	21/01/2025	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	MARIA ALEYDA PEREA MOSQUERA	DOCUMENTO	42.031.758
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	MARÍA TERESA PUENTES M.	DOCUMENTO	1.032.368.500
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	21/01/2025	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	MARIBEL RINCÓN HERRERA	DOCUMENTO	1.013.653.703
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	21/01/2025	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	MAYURLY PARRA SIERRA	DOCUMENTO	1.024.462.281
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	21/01/2025	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	OLGA LUCIA QUINA PEREZ	DOCUMENTO	55.114.314
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 2 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 y 4 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	21/01/2025	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

FIRMA CAPACITADOR

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

Firma del Manipulador

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	**CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ** **INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**DIRECCION**	CALLE 68A SUR No. 48D-53 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	**YENI PATRICIA MORALES MARTINEZ**	**DOCUMENTO**	52.327.148
TELEFONO		**EMPRESA**	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 **(INTENSIDAD DE 2 HORAS)**	**MODULO 2** **(INTENSIDAD DE 3 HORAS)**	**MODULO 3 y 4** **(INTENSIDAD DE 4 HORAS)**	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/01/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212



ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MAYURLY PARRA SIERRA

CC- 52929243

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

CLAUDIA VIVIANA FELIX JIMENEZ

CC- 53010314

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

DARLIN SAYDA MOSQUERA VACA

CC- 52906574

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO

CC- 1018405316

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

GENNY ALEXANDRA PARRA S.

CC- 53088245

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

INGRID MARCELA MALDONADO M.

CC- 1033742942

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

JEIMMY ALEXANDRA MUÑOZ D.

CC- 1031122663

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

KATHERINE JULIETTE HERRERA R.

CC- 1033804385

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

LAURA NATHALY VELEZ RAMIREZ

CC- 1024575899

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

LEIDY PAOLA DUQUE UMBARILA

CC- 1032426126

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

LEYDI YOANA HERNANDEZ JERES

CC- 1033710990

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

LIZETH PAOLA VIVAS QUIÑONES

CC- 1023894460

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

GENNY ALEMARIA ALEYDA PEREA

CC-42031758

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MARIBEL RINCÓN HERRERA

CC- 1013653703

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MAYURLY PARRA SIERRA

CC- 1024462281

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/02/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

OLGA LUCIA QUINA PEREZ

CC- 55114314

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

YENI PATRICIA MORALES MARTINEZ

CC- 52327148

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MARÍA TERESA PUENTES M.

CC- 1032368500

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 1: GENERALIDADES Y BPM**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 21/01/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

2025 - 2026

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EMPRESA:

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SALAMANDRA
Calle 75 Bis Sur # 27-28
Inscripción 16614

ING. CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
Ingeniero Agroindustrial
Capacitador en Manipulación de Alimentos
SERVICIOS MÉDICOS ESPECIALIZADOS SERMED S.A.S

INDICE

1. *Introducción 2*

2. *Objetivos 3*

3. *Metodología.....4*

4. *Contenido Temático.....4*

5. *Ayudas Didácticas.....5*

6. *Lugar de Capacitación 5*

7. *Anexos*

7.1. ***Anexo # 1:*** *Descripción del carné.....6*

7.2. ***Anexo # 2:*** *Acta De capacitación continua 7*

7.3. ***Anexo # 3: Datos del Capacitador 8***

7.4. ***Anexo # 4:*** *Hoja de Vida Capacitador 9-11*

7.5. ***Anexo # 5:*** *Cronograma de capacitaciones.....12*

INTRODUCCIÓN

Todos los productos de los que el hombre se nutre son, con excepción del agua y de la sal, son perecederos por naturaleza. Esta propiedad, indispensable a su función como alimentos, plantea numerosos problemas para su conservación después de la cosecha, captura o sacrificio, hasta su eliminación final. Otros problemas surgen debido a que ciertas partes o componentes de un vegetal o animal no son comestibles o, más simplemente, no deseables. Esto obliga, en ciertos casos, a efectuar separaciones. Algunas veces los alimentos en estado natural contienen compuestos anti nutricionales o tóxicos, que es preciso identificar, así como estudiar las propiedades físico- químicas y su modo de acción, con el fin de poder eliminarlos y hacerlos inofensivos, e inocuos. Muchos productos no son apropiados al sistema digestivo del hombre o solo se consideran apetitosos después de un tratamiento adecuado, esto exige poner a punto procesos que permitan obtener resultados a adecuados, pero al mismo tiempo sin afectar el valor nutritivo y otras características favorables. Por lo tanto la conservación y manipulación higiénica de los alimentos tiene por finalidad la orientación básica, que debe aplicar el manipulador para prevenir las E.T.A.S. que son un porcentaje muy representativo de la salud de la población colombiana y la armonización las normas sanitarias nacionales e internacionales vigentes.

OBJETIVOS

Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de:

- ✓ Tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población
- ✓ Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos
- ✓ Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.
- ✓ Poder identificar las consecuencias para la salud del individuo por una alimentación contaminada
- ✓ Poder manipular alimentos en la preparación, conservación, almacenamiento y distribución
- ✓ Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos.
- ✓ Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos.
- ✓ Conocer las causas de envenenamiento por productos químicos.
- ✓ Reconocer plantas y animales venenosos.
- ✓ Saber cómo prevenir las infecciones e intoxicaciones alimentarias.
- ✓ Saber el manejo de la relación temperatura tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- ✓ Reconocer las causas de una contaminación cruzada.
- ✓ Saber realizar la rotación de la existencia de los alimentos.
- ✓ Reconocer las plagas, vectores, más comunes que afectan a los alimentos y como controlarlas.
- ✓ Saber realizar las operaciones de limpieza y desinfección de forma segura e higiénica.
- ✓ Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su quehacer habitual.
- ✓ Saber cómo le afecta la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.

METODOLOGIA

Está capacitación se realizará en 5 jornadas de 2 horas, cada dos meses como lo ***indica "el artículo 13. PLAN DE CAPACITACIÓN" de la resolución 2674 de 2013,*** *con una intensidad horaria de 10 horas anuales,* dividido en 4 unidades con 18 capítulos o temas, cada una dedicadas a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema o capitulo tendrá una duración entre 25 o 40 minutos incluido un pequeño test o actividad al final de cada tema o capitulo. Al final del curso se realizará un examen final con temas sobre todo el contenido de la capacitación.

Contenido de las unidades:

- ✓ **Unidad # 1: Generalidades**
  - Legislación vigente
  - Terminología
  - Clasificación de los alimentos:
    Según riesgo epidemiológico,
  - Buenas Prácticas de manufactura
- ✓ **Unidad # 2: Contaminación de los alimentos.**
  - Limpieza y Desinfección
  - Microorganismos.
  - Factores de contaminación de alimentos.
  - Clases de contaminación.
  - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS
  - Métodos de protección y conservación de alimentos.
- ✓ **Unidad # 3: Manipulador de elementos y sus responsabilidades.**
  - Higiene personal.
  - Estado de salud.
  - Capacitación continua
- ✓ **Unidad # 4: Plan de saneamiento básico.**
  - Lavado y desinfección.
  - Control de plagas.
  - Manejo de residuos.
  - Abastecimiento de agua potable
  - Evaluación final.

AYUDAS DIDÁCTICAS

Para ello se utilizarán ayudas audiovisuales como televisor, computador, video beam, material de las actividades realizadas en la capacitación, cuando esta sea de forma presencial, o presentación en pantalla uso de la plataforma Google Meet cuando esta sea virtual .

Aparte se proveerá de material de consulta junto con fuentes bibliográficas para ampliación del tema y educación continua independiente subida en la página web: www.ipssermedi.com.co o se enviará folletos de consulta.

LUGAR DE CAPACITACIÓN

Las capacitaciones se realizarán en un espacio cerrado que garantice la adecuada concentración y atención de los participantes, donde se pueda realizar un proceso de capacitación, evaluación y retroalimentación adecuado, sea en las instalaciones de nuestra empresa o en forma extramural en las instalaciones del cliente o lugar designado para esto.

Cuando se realice de forma virtual se contara con una red estable, y al inicio de la capacitación presentación de cámara abierta para garantizar las personas que accedan a la capacitación, luego se trabajara con cámara cerrada pero realizando rondas de preguntas para evaluar conocimientos iniciales, al cerrar capacitación se presentara la evaluación correspondiente al módulo.

ANEXOS

Anexo # 1: Descripción del carné.



curso y



1. Firmas autorizada y sello

2. Numeración única por asistente

Información corporativa

Anexo # 2: Acta De capacitación continua

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	JHON JAIRO SARMIENTO GOMEZ INGENIERO DE ALIMENTOS AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48D-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 3006224531

DATOS MANIPULADOR			
PACIENTE	MARTHA JANET ORTIZ ROMERO	DOCUMENTO	52.873.913
TELEFONO		EMPRESA	

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	**Unidad # 1: Generalidades** - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Manipulador de Alimentos y sus responsabilidades.** - ¿Que es un Manipulador? - Higiene personal - Estado de salud y Capacitación continua - Bioseguridad y COVID-19 - Limpieza y desinfección	**Unidad # 4: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos
FECHA CAPACITACION	4/01/20..	11/01/2022	21/01/2022	

VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS DEL CAPACITADOR

NOMBRE: JHON JAIRO SARMIENTO GOMEZ
PROFESION: INGENIERO DE ALIMENTOS AUDITOR APPCC-HACCP
TELEFONO CONTACTO: 4565686-3006224531

Jhon Jairo Sarmiento

FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador

Calle 68A SUR 48D-45 PBX.: 456 56 86 Movil: 310 287 62 12 Bogota Colombia
sermedsas@gmail.com - www.sermed.net.co

Anexo # 4: Diplomas de capacitación.



A medida que se vallan sumando las horas de capacitación al completar cada una, se entrega un diploma que avala la intensidad horaria y el módulo presentado en capacitación al completar las 10 horas del plan de capacitación se entregara la certificación que conste de la terminación de este, para cada capacitación se entrega una lista de asistencia que certifica las personas que ingresaron o estuvieron en ella.

Anexo # 5: Datos del Capacitador.

Nombre: Carlos Daniel Hernandez Alvarez
Documento: 1072263893
Profesión: Ingeniero Agroindustrial
No. De Tarjeta Profesional: 081016-0540953 COR Fecha 30/10/2020
Tel de Contacto: 456 56 86 - (300) 6224531



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2024-2983971

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1072263893, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA AGROINDUSTRIAL con MATRICULA PROFESIONAL 081016-0540953 COR desde el 30 de Octubre de 2020, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2020042297.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL 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) MATRICULA PROFESIONAL 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 diez (10) días del mes de Septiembre del año dos mil veinticuatro (2024).



Rubén Darío 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.