MATRIZ PERSONAL DE ALIMENTOS

CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

A continuación, se adjunta la información de certificado de manipulación de alimentos del personal de manipulación del Centro Cuidado Transitorio Villa Kennedy:

Nombre	Lugar	Fecha de Emisión	Fecha de Vencimiento
Yury Liliana Ibagon	Alimentos AAP	03-01-2025	03-01-2026
Sandra Patricia Pérez Parra	Alimentos AAP	21-05-2024	21-05-2025
Juliana Rojas Hernández	Calidad Alimentaria	10-05-2024	10-05-2025
Beatriz Adriana Mora Simanca	Alimentos AAP	31-08-2024	31-08-2025

Cordial saludo.

Cindy Marcela Acosta Pulido
CC 1033708735
Coordinadora

Mary Stephani Duque Ocampo
CC 1121198419
Profesional en Nutrición

Email: fundacionfudesol@gmail.com

ALIMENTOS
AAP

11184

Participo

Manipulación

RTIFICACION 2025
en el curso de ÑO 2026
de Alimentos
ensidad 10
horas

Nombre: YURI
LILIANA
Apellidos: IBAGON
Identificación:
52.508.138

Fecha de expedición: DIA 03 MES 01 AÑC
Fecha de vencimiento: DIA 03 MES 0 1

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144165
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013
Tel. 3044690504

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144165
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013
Tel. 3044690504

AAP Alimentos

CONTENIDO

PRIMERA SESION	***SEGUNDA SESION***
1. INTRODUCCION *2. NORMATIVIDAD* *3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.* *4. QUE ES UN ALIMENTO* *5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS* *a. Según su estabilidad* *b. Según su función* *c. Según su grado de transformación* *6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS* *7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS* *8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS* *9. MOHOS Y PARASITOS* *10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS*	*11. INSTALACIONES ADECUADAS* *12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS* *13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES)* *14. ALMACENAMIENTO* *15. TRANSPORTE* *16. EXPENDIO* *17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR* *18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION* *19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN* *20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS* *21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control* *22. CONCLUSIONES* *23. EVALUACIÓN*

LISTA DE ASISTENTES

De conformidad con la resolución 2674 de 2013 sobre educación y capacitación en BPM y de manipulación higiénica de alimentos, ***CERTIFICO CON MI FIRMA*** que han recibido y entendido los temas tratados en el plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las técnicas adquiridas.

No.	***NOMBRES Y APELLIDOS***	***IDENTIFICACION***	***FIRMA***
1	YURI LILIANA IBAGON	52.508.138	

FECHA DE CAPACITACIONES

PRIMERA SESION	***SEGUNDA SESION***

02/01/2025	03/01/2025
Aracely Aguilera Pinzón C.C. 52144465 Ingeniera en Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular	Aracely Aguilera Pinzón C.C. 52144465 Ingeniera en Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular

ALIMENTOS

AAP

CERTIFICACION
Participo en el curso de
Manipulación de Alimentos
Intensida•

No. 7098

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144465
Ingeniera en Alimentos
Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013
Tel. 3044690504

10 horas
Nombre: SANDRA PATRICIA
Apellidos: PEREZ PARRA
Identificación: 52.727.220
Fecha de expedición: DIA 21 MES 05 AÑO 2024
Fecha de vencimiento: DIA 21 MES 05 AÑO 2025

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

FORMATO DE INFORMACION

1. Introducción

El manipulador de alimentos se tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.

Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. Objetivos

Al finalizar la capacitación, el manipulador de alimentos tendrá los suficientes conocimientos y habilidades para:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manufactura)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3. Metodología

La capacitación se dictará en 3 sesiones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades. La capacitación se realizará durante 3 días con una intensidad de 3 y 4 horas respectivamente, para una total de 10 horas. La metodología adoptada para la capacitación es la andragógica, sesión virtual, participativa, interactiva a través de la capacitación presencial u en dado caso por medio de la plataforma digital “Google Meet”.

Al finalizar la sesión presencial/virtual, cada participante resolverá de forma autónoma un test en físico previamente diseñado y compartido con el grupo, el cuál comprende contenido clave de la sesión, para evaluar el nivel de aprendizaje.

Estrategias didácticas

Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura.

4. Datos del capacitador

ARACELY AGUILERA PINZON
C.C. 52144465
Ingeniero de Alimentos

3. Contenidos de a sesión

SESIONES	***FECHA DE CAPACITACIONES***
PRIMERA SESION 1. *INTRODUCCION Y NOCIONES GENERALES BPM* 2. *NORMATIVIDAD* 3. *OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.* 4. *QUE ES UN ALIMENTO* 5. *CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS* a. *Según su estabilidad* b. *Según su función* c. *Según su grado de transformación* 6. *CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS* 7. *ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS*	***Tiempo 3 horas*** ***27/04/2024*** Aracely Aguilera Pinzón C.C. 52144465 Ingeniero de Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
SEGUNDA SESION *8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS* *9. MOHOS Y PARASITOS* *10. MANIPULACION DE ALIMENTOS y ALIMENTOS CARNICOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS* *11. INSTALACIONES ADECUADAS* *12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS* *13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES)* *14. ALMACENAMIENTO*	***Tiempo 3 horas*** ***04/05/2024*** Aracely Aguilera Pinzón C.C. 52144465 Ingeniero de Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
TERCERA SESION 15. *TRANSPORTE* 16. *EXPENDIO CARNICOS* 17. *IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR* 18. *PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION* 19. *PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN* 20. *PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS* 21. *AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de Control* *22. CONCLUSIONES* *23. EVALUACIÓN*	***Tiempo 4 horas*** ***21/05/2024*** Aracely Aguilera Pinzón C.C. 52144465 Ingeniero de Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular

Personal participo de conformidad con la resolución 2674 de 2013 sobre educación y capacitación en BPM y de manipulación higiénica de alimentos, **CERTIFICO *CON MI FIRMA*** que ha recibido y entendido los temas tratados en el plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las técnicas adquiridas.

NOMBRES Y APELLIDOS	***CEDULA***	***FIRMA***
SANDRA PATRICIA PEREZ PARRA	52.727.220	



El portador de esta certificación ingreso al
Plan de Capacitación Continua y Permanente
10 horas

Olga M. Higuera R.

Olga Mercedes Higuera Rodríguez
Ingeniera de Alimentos – UJTL
Directora Técnica
Resolución 098 Secretaria de Salud

Cel.: 3002133514 - 3125725652
calidadalimentaria1@gmail.com

ALIMENTOS

AAP

11139



Parti

de

:RTIFICACION

Manipula

Inter ción de

horas

Alimentos

Nombre:BEATRIZ ADRIANA

O 2024

Apellidos: M(SIMANCA Identifica(

ÑO 2025

1.143.550

Fecha de expedición: DIA ***31*** MES 08

Fechade Ñ

vencimiento:DIA 31 MES 08 A

Aracely Aguilera Pinzón
M.C. 52144165
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013
Tel. 3044690504



PRIMERA SESION	SEGUNDA SESION

29/08/2024	31/08/2024
	

AAP Alimentos

CONTENIDO

PRIMERA SESION	SEGUNDA SESION
1. INTRODUCCION 2. NORMATIVIDAD 3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 4. QUE ES UN ALIMENTO 5. CLASIFICACIONDE LOS ALIMENTOS a. Según su estabilidad b. Según su función c. Según su grado de transformación 6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS 7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS 8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS 9. MOHOS Y PARASITOS 10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDASPREVENTIVAS	11. INSTALACIONES ADECUADAS 12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS 13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES) 14. ALMACENAMIENTO 15. TRANSPORTE 16. EXPENDIO 17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DESALUD Y CAPACITACIONCONTINUA DEL MANIPULADOR 18. PLANDE LIMPIEZA Y DESINFECCION 19. PLAN DE FUMIGACIÓNY DESRATIZACIÓN 20. PLANDE RESIDUOS SOLIDOS 21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control 22. CONCLUSIONES 23. EVALUACIÓN

LISTA DE ASISTENTES

De conformidad con la resolución 2674 de 2013 sobre educación y capacitación en BPM y de manipulación higiénica de alimentos, CERTIFICO CON MI FIRMA que han recibido y entendido los temas tratados en el plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las técnicas adquiridas.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	FIRMA
1	FREDY GARNICA ROMERO	80.150.239	
2	BEATRIZ ADRIANA MORA SIMANCA	1.143.550	

3	MARTHA LENIS GOMEZ	41.573.513	

FECHADE CAPACITACIONES