GS-2025-004379-ECSAN

CEA.3.0-07
16-ECD-003

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
ESC DE CADETES GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
COMANDO DE AGRUPACION

SUDIE-COAGU - 3.1

Bogotá D.C., 25 de abril de 2025

Señor (a) coronel
CENIDE CAROLINA RODRIGUEZ PAZ
Director (A) Escuela
Calle 45A SUR 50A - 91
Bogotá D.C.

Asunto: informe Certificado manipulación Alimentos contrato 69-1-10052-24

De manera respetuosa me permito informar a mi coronel que al verificar el ítem 04 de condiciones técnicas mínimas, constancia de manipulación de alimentos del personal que preparará y/o manipulará los alimentos, certificado de frotis de garganta, manos y uñas de los empleados, con vigencia actual, exámenes médicos generales con certificación donde se determine la carencia de infecciones cutáneas e infectocontagiosas, los exámenes deberán presentarse al inicio del contrato y cuando lo requiera la entidad arrendadora; se envía el reporte de constancia de los carnet de manipulación de alimentos del personal del contrato 69-1-10052-24 que surten a las máquinas de la red panda.



Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

11 de Septiembre del 2024

63901

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
JEFERSON DANIEL RUIZ SANCHEZ
IDENTIFICADO(A) CON: 1003750288
DE LA EMPRESA: RED PANDA
NIT: 9013986876

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

07 de Septiembre del 2024

63900

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
JUAN CAMILO OTERO BOLIVAR
IDENTIFICADO(A) CON: 1027523239
DE LA EMPRESA: RED PANDA
NIT: 9013986876

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com



Atentamente,

Capitán Ricardo Collazos Vargas
Supervisor contrato 69-1-10052-24

Anexo: No

CL 45 A SUR 50 A 91
Teléfono: 3107529382
Ricardo.collazos1121@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA