OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: TIERRA DEL SOL
CONVENIO O CONTRATO: 9578 DE 2024
FECHA: 31 /12/2024

8.1. CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSADO EN	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
NELLY EDITH ARRIETA ARIAS	AUXILIAR DE ALIMENTOS	31/12/2024	CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM	31/12/2025	11/04/2024	JUAN ALBERTO DELUQUE SOTOMAYOR	11/05/2025
MARIO POVEDA	TECNICO DE GASTRONOMÍA	09/04/2024	SOCIEDAD COLOMBIANA DE INGENIEROS DE ALIMENTOS	09/04/2025	05/04/2024	SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN	05/04/2025
ASTRID CARREÑO	AUXILIAR DE ALIMENTOS	7/06/2024	BOM ENTRENAMIENTO	7/06/2025	01/02/2024	SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN	01/02/2025
DEIDYS BURGOS ESPITIA	AUXILIAR DE ALIMENTOS	31/01/2024	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	31/01/2025	18/05/2024	SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN	18/05/2025
DIANA LUZ NAVAJA CUADRADO	AUXILIAR DE ALIMENTOS	01/04/2024	GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES Y PROFESIONALES GEMSAP	01/04/2025	26/07/2024	ALEJANDRO DUARTE RESTREPO	26/07/2025
JOHANNA MARCELA CAMPO BERNAL	AUXILIAR DE ALIMENTOS	14/09/2024	CALIDAD ALIMENTARIA CAPACITACIÓN Y ASESORIAS	14/09/2025	14/09/2024	ALEJANDRO BOLIVAR HERNANDEZ	14/09/2025
SANTA ELVIRA GONZALEZ ASPRILLA	AUXILIAR DE ALIMENTOS	09//09/2024	ALIMENTACIÓN SANA	09/09/2025	08/09/2024	ALEJANDRO DUARTE RESTREPO	09/09/2025

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	31/12/2024	Mario Poveda	Técnico de alimentos	
Reviso	31/12/2024	Rocío Campo Yániz	Nutricionista	
Aprobó	31/12/2024	Raquel Pinto	Coordinadora	

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

09 de Abril del 2024

55436

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
MARIO POVEDA
IDENTIFICADO(A) CON: 1019015392
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

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

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 55436

HAGO CONSTAR QUE:
MARIO POVEDA

CON C.C. No. **1019015392**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

09/04/2024	09/04/2025
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

PLAN DE CAPACITACIÓN

Sociedad colombiana de ingenieros de alimentos

1. OBJETIVOS:

1.1 OBJETIVO GENERAL:

Capacitar a todo el personal de **Sociedad colombiana de ingenieros de alimentos,** que esté relacionado o tenga que ver con la manipulación de alimentos, para que estén en la capacidad de poner en práctica las Buenas Prácticas De Manufactura, dando cumplimento a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Evitar la contaminación de los alimentos que se fabrican, procesan, almacenan o hacen parte de la cadena productiva de cualquier actividad relacionada con la manipulación de alimentos.
- Difundir el plan de saneamiento básico de cada empresa o establecimiento, con todo el personal manipulador de alimentos, para así poder dar un estricto cumplimiento a este.
- Involucrar la labor específica de cada uno de las asistentes a las cesiones de capacitación para dar cumplimiento a lo referente al enfoque y contenidos de cada una de estas capacitaciones sea acorde con cada una de las empresas participantes de cada sesión.

2. MARCO LEGAL: Resolución 2674/2013.

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

3. Artículo 12. Educación y capacitación. 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.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

4. METODOLOGÍA:

- **AYUDAS AUDIVISUALES:** SE CUENTA CON PRESENTACIÓN EN POWER POINT Y GOOANIMATE. VIDEOS Y MATERIAL ESCRITO
- **TIEMPOS:** SE REALIZAN 1,5 HORAS DE CAPACITACIÓN, MEDIA HORA DE VIDEOS Y EVALUACIÓN PARA UN TOTAL DE 2 HORAS.
- **CERTIFICACIÓN:** SE CALIFICAN LAS EVALUACIONES Y EL PERSONAL QUE NO LO APRUEBA SE LE REALIZA UN REFUERZO PARA PODER CERTIFICARLO.

5. DURACIÓN:

- El presente plan de capacitación está programado para que se desarrolle a lo largo de un año y a partir de la capacitación inicial realizada se tendrá en cuenta la fecha para entregar a cada empresario las fechas de sus próximas capacitaciones.
- Cada sesión está diseñada con una duración de 2 horas para un total de 10 horas al año.
- El total de horas de capacitación es de 10 horas al año.

6. DOCENTES:

- GLORIA MARCELA CABREJO MORENO, INGENIERA DE ALIMENTOS, UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO, TARJETA PROFESIONAL # 25254-304194.
- CARLOS ALBERTO ZORRO, INGENIERIA INDUSTRIAL, UNIVERSIDAD CENTRAL, EMPRESARIO CON MÁS DE 24 AÑOS DE EXPREIENCIA EN PROCESOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

7. CRONOGRAMA Y TEMAS ESPECÍFICOS A IMPARTIR:

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.

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 04/04/2023 09:40:37

Dircc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029. NIT 900157744

Fecha 28/03/2023 10:35:00

Doc: **1019015392** Nombre : **MARIO STIVEN POVEDA GARCIA** Edad : **35 Años** Sexo : **M**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Cocos Gram Positivos	+	
Bacilo Gram Positivo	++	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas	:	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación:**CC 1019015392** Nombre:**MARIO STIVEN POVEDA GARCIA** Edad: 36 Años

Entidad: **PARTICULAR - MANI ALIM 2024** Fecha:**05/04/2024 13:05:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS LABORATORIOS REALIZADOS PARA VER PARTE DERMATOLOGICA, SISTEMA RESPIRATORIO SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO
OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA:
1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR
3 USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS PERMANTES

Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 52116798 RM: RM2116/01 LO4788/15

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 08/04/2024 08:26:57

Dircc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029-3002717331 NIT 900157744

Fecha 05/04/2024 10:39:00

Doc: **1019015392** Nombre : **MARIO STIVEN POVEDA GARCIA** Edad : **36 Años** Sexo : **M**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas	:	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

BOM ENTRENAMIENTO

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD VIRTUAL (PORTAL WEB: WWW.MANIPULACIONALIMENTOS.COM)

CERTIFICA

Que **ASTRID CARREÑO RODRÍGUEZ** con número de documento **1.065.847.339** de **Valledupar-Cesar** recibió capacitación en Manipulación de alimentos y Buenas prácticas de manufactura. Se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua de 10 horas. Cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013, artículos 12 y 13. Se expide a los **07 días del mes de junio de 2024** en la ciudad de Bogotá D.C. Esta capacitación tiene vigencia por un (1) año.

	MÓDULO I Contenido Genérico BPM	**MÓDULO II** Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) | Fuentes de contaminación	**MODULO III** Condiciones del establecimiento y del manipulador
FECHA	**07 mes de junio de 2024**	**07 mes de junio de 2024**	**07 mes de junio de 2024**
HORAS	5 HORAS	3 HORAS	2 HORAS
TEMARIO	1. Introducción a la resolución 2674 de 2013. 2. Clasificación de los alimentos según vida útil. 3. Clasificación de los alimentos según función en el cuerpo. 4. Tipos de contaminantes. 5. Contaminación cruzada. 6. Cadena de frio. 7. Proceso de limpieza y desinfección. 8. Sistemas de almacenamiento. 9. Separación en la fuente	1. Cadena alimentaria. 2. Cinco (5) claves de la inocuidad. 3. ETAS. (alergia, Infección, Intoxicación) 4. Enfermedades más comunes. 5. Métodos para eliminar los microorganismos termo-resistentes. 6. Principales fuentes de Contaminación. 7. Errores en la manipulación de alimentos.	1. Condiciones del establecimiento donde se preparan los alimentos. 2. Condiciones del manipulador de alimentos. 3. Entes reguladores. 4. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC). 5. Practicas Higiénicas.

Curso realizado virtualmente EN MANIPULACIONALIMENTOS.COM

Ing. Juan Pablo Garzón Caballero
Matrícula profesional - 6050
Ingeniero Químico
BOM ENTRENAMIENTO

BOM ENTRENAMIENTO

ENTRENAMIENTO
NIT. 901.447.916-9

CERTIFICA

Que el Sr. (a) ASTRID CARREÑO RODRÍGUEZ

Identificado (a) con C.C *N°* 1.065.847.339 *de* Valledupar-Cesar
asistió al curso de manipulación de alimentos.

Fecha de Exped: 07 de junio de 2024 13.284
Este carné es válido por un año.

Curso realizado virtualmente en MANIPULACIONALIMENTOS.COM

MSc. Juan Pablo Garzón Caballero
Coordinador.

Tel: 3507902989 e-mail: bomentrenamiento@gmail.com Web: bomentrenamiento.com

El portador de este carné se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua en Manejo Higiénico de Alimentos con una intensidad de **10 HORAS**

NO tiene validez con alguna alteración o fotocopia. Para verificar su autenticidad comunicarse al Cel: 3507902989 – con la firma y sello **ORIGINAL.**

ENTRENAMIENTO 13.284 ENTRENAMIENTO

Resolución 2674 de 2013 Cap.3 – Art. 12, Ministerio de salud y protección social

BOM ENTRENAMIENTO

Cel: 3507902989 e-mail: bomentrenamiento@gmail.com Web: bomentrenamiento.com
Cel: 3504227733 Bogotá Calle 64B # 70D-17 manipulacionalimentos.com

ENTRENAMIENTO
NIT. 901.447.916-9

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación:**CC 1065847339** Nombre:**ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ** Edad: 25 Años

Entidad: **PARTICULAR - MANI ALIM 2024** Fecha:**01/02/2024 09:27:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA:
1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR
3 USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS PERMANTES

Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 52116798 RM: RM2116/01 LO4788/15

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 01/02/2024 12:34:15

Dircc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029-3002717331 NIT 900157744

Fecha 01/02/2024 08:15:00

Doc: **1065847339** Nombre : **ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ** Edad : **25 Años** Sexo : **F**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

Alba Luz Balaguera R.
Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana
41.798.364

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas	:	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	

Alba Luz Balaguera R.
Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana
41.798.364

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

CERTIFICADO-42024-30657924

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

DIANA NAVAJA
Nombre

30657924
Documento

1 De Abril De 2025
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-42024-30657924

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **DIANA LUZ NAVAJA CUADRADO** con documento de identificación N° **30657924** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 1 días del mes de Abril del año 2024.

Atentamente,



RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

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

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

OBJETIVO

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

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – ABRIL 2024	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – OCTUBRE 2024	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - ENERO 2025	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES



UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

Educar para Pensar, Decidir y Servir.
Personería Jurídica Resolución 0507 del 12 de febrero de 1965

LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE
En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,

le otorga a

Rafael Alberto Orjuela Orjuela
C.C. 1014,208.551 de Bogotá, D.C.

El Título Académico de

Especialista en Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.

En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en Bogotá, D.C., a los 28 días del mes de Octubre de 2022

Mary Alexandra Muncia Chávez, f.s.c.
RECTOR

Sarary Yaneth Moreno Espinosa
SECRETARIO GENERAL

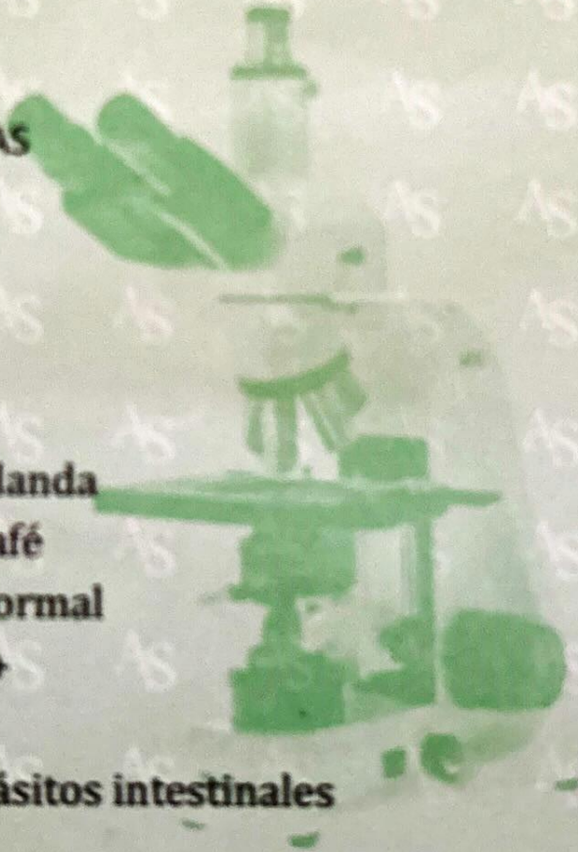
AVAL PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO UNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: DIANA LUZ NAVAJAS
C.C: 30.657.924
Fecha: 06/07/2024



COPROLOGICO:

Consistencia:	Blanda
Color:	Café
Flora Bacteriana:	Normal
Grasas Neutras:	++
Almidones:	+

Negativo para Amebas y parásitos intestinales

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

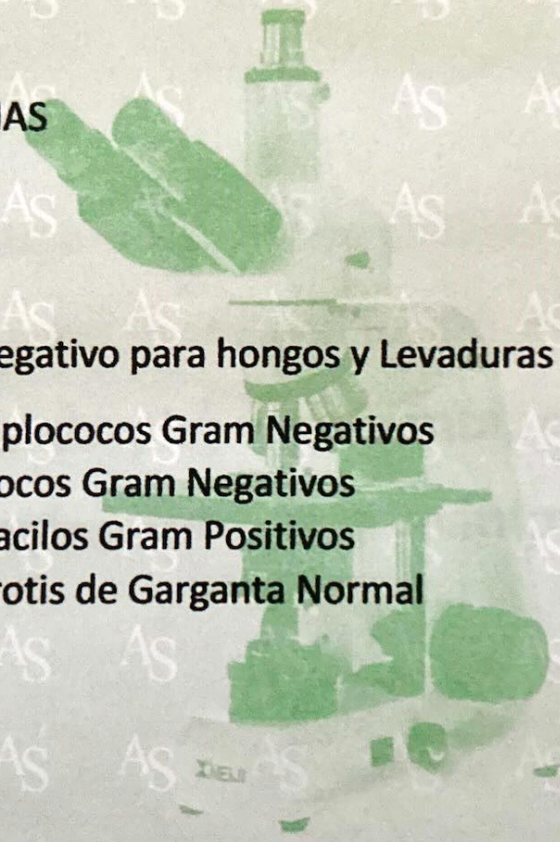
LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: DIANA LUZ NAVAJAS
C.C: 30.657.924
Fecha: 26/07/2024

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Cocos Gram Negativos	+
	Bacilos Gram Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	



Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 26-07-2024

Nombre: Diana Luz Navajas

Edad: _____ Sexo [M] [X] D. Identidad: 30.657.924

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
O.O. 8087[illegible] - E.M.S.N.C.

EXPEDIDO: Veintiseis de Julio 2.024

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

calidad alimentaria
Capacitación & Asesorías

Trámites INVIMA

OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ

CERTIFICA

Que la persona relacionada a continuación realizó la siguiente capacitación continua y permanente, con base en lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Capitulo III Articulo 12, así:

TEMA : MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS – CONCEPTOS BASICO
Intensidad horaria: 10 Horas
Fecha : 14 DE SEPTIEMBRE DE 2024

APELLIDOS Y NOMBRES	DOCUMENTO	CARNET
CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA	52857552	08820

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, con el objetivo de garantizar que los productos se manipulen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Esta certificación se firma a los **CATORCE** (14) días del mes de SEPTIEMBRE de 2024.

OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ
Directora Técnica – Calidad Alimentaria
C.C. 51.769.939 DE BOGOTA
RUT 51769939 – 7

Tel. 3002133514-3125725652
calidad.alimentaria1@gmail.com / calidadalimentaria.com.co

Sede Norte
Cra. 53 No. 78-21 OF 201

Sede Sur
Calle 11 sur No. 31 -39
Local 218

Sede Suba
Cra. 92 No.145-39
Est. Transv. 91

Sede Administrativa
Cra. 53 No. 78-21 OF 202

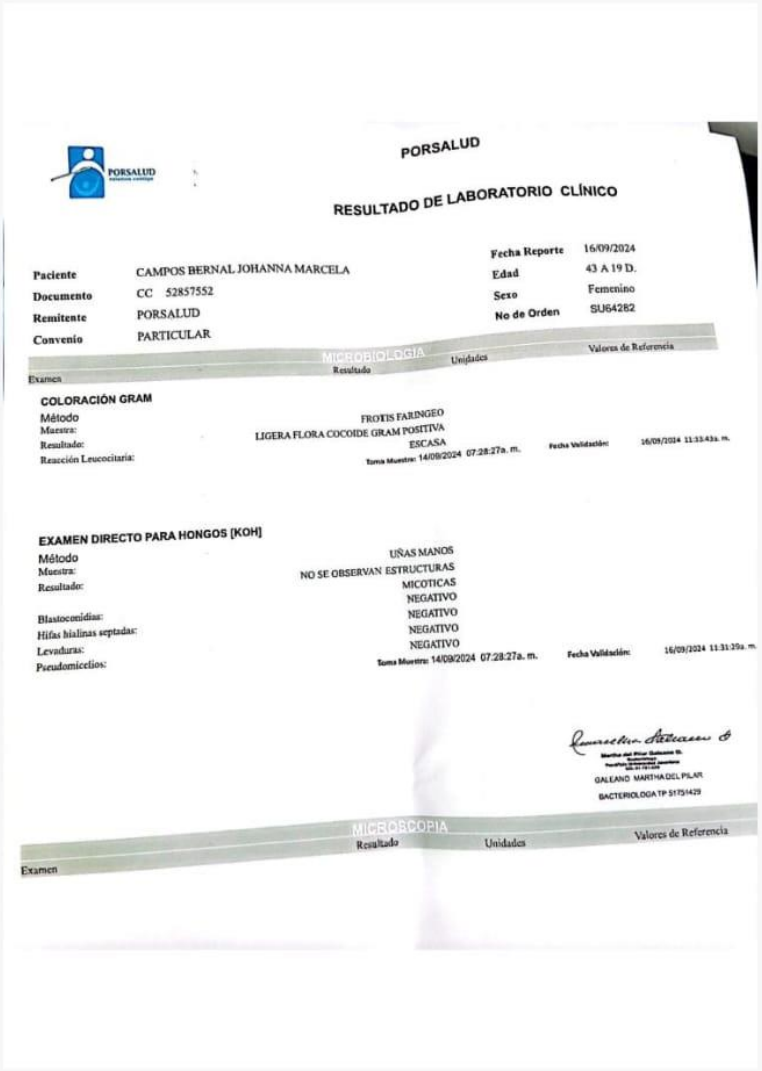
calidad alimentaria
Resolución No. 2674 de 2013 - MinSalud
PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE
10 HORAS

Certifica Que
CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA
C.C. N. 52857552
Asistió y Aprobó el Curso:
Manejo Higiénico de Alimentos
CONCEPTOS BÁSICOS
Fecha: 14 DE SEPTIEMBRE DE 2024
Duración 10 horas - Vigencia: Un (1) año
No. 08820

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

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

Cel.: 3002133514-3125725652
calidadalimentaria1@gmail.com



PORSALUD

RESULTADO DE LABORATORIO CLÍNICO

Paciente	CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA	**Fecha Reporte**	16/09/2024
Documento	CC 52857552	**Edad**	43 A 19 D.
Remitente	PORSALUD	**Sexo**	Femenino
Convenio	PARTICULAR	**No de Orden**	SU64282

MICROBIOLOGÍA

Examen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia
COLORACIÓN GRAM			
Método	FROTIS FARINGEO		
Muestra:	LIGERA FLORA COCOIDE GRAM POSITIVA		
Resultado:	ESCASA		
Reacción Leucocitaria:			

Toma Muestra: 14/09/2024 07:28:27a. m. Fecha Validación: 16/09/2024 11:33:43a. m.

Examen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]			
Método	UÑAS MANOS		
Muestra:	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS		
Resultado:	MICOTICAS		
Blastoconidias:	NEGATIVO		
Hifas hialinas septadas:	NEGATIVO		
Levaduras:	NEGATIVO		
Pseudomicelios:	NEGATIVO		

Toma Muestra: 14/09/2024 07:28:27a. m. Fecha Validación: 16/09/2024 11:31:29a. m.

GALEANO MARTHA DEL PILAR
BACTERIOLOGA TP 51751429

MICROSCOPIA

Examen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia



Cra 36 # 34 - 71 Barzal Tel. (608) 6458053 - 316 532 4324 Villavicencio
Web www.porsaludips.com

	CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA	**Fecha Reporte**	16/09/2024
	CC 52857552	**Edad**	43 A 19 D.
	PORSALUD	**Sexo**	Femenino
	PARTICULAR	**No de Orden**	SU64282

MICROSCOPIA

Examen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia
COPROLÓGICO			
Método	ANALISIS FISICO		
Color:		CAFE	
Consistencia:		PASTOSA	
	ANALISIS MICROSCOPICO		
Leucocitos:		ESCASOS xc	
Flora Bacteriana:		NORMAL	
Resultado:		NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS	
		PARASITARIAS	

Toma Muestra: 14/09/2024 07:28:27a. m. Fecha Validación: 16/09/2024 11:31:29a. m.

GALEANO MARTHA DEL PILAR
BACTERIOLOGA TP 51751429

Trabajamos brindando salud, calidez, y calidad en todos nuestros servicios
Sede Suba Calle 145 a No. 94 a 17. PBX 6819979

Impresion: 11:34:08a. m.

PORSALUD S.A.S

NIT 800.230.659-1

Dir Calle 145 A # 94A - 17 - PBX 601 746 2603 - 601 746 2753 - 315 7096150 - Bogotá

Dir Cra 36 # 34 - 71 Barzal Tel (608) 6458053 - 316 532 4324 Villavicencio

Web: www.porsaludips.com

Estamos contigo



N° 93845

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
14 DÍA	09 MES	2024 AÑO	BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEMUSCULAR DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE	
PARTICULAR	PARTICULARES
Nombre de la empresa	Empresa en misión

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)				
	Genero	Edad	Documento de Identificación	
CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA	FEMENINO	43 AÑOS 0 MESES 21 DÍAS	CC (Tipo)	52857552 (Número)
Apellidos y Nombres				

Cargo
MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO SIN RESTRICCIONES LABORALES

1

Observaciones: *NO APLICA*

SI

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NINGUNA	NINGUNA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EXAMÉN MÉDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR DE INGRESO	✓	KOH DE UÑAS	✓
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)	✓	COPROLÓGICO	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
USAR CORRECCIÓN VISUAL	USO DE EPP	ALIMENTACIÓN RICA EN FIBRA, LÍQUIDOS Y VERDURAS
VALORACIÓN POR EPS : OPTOMETRÍA PARA FORMULACIÓN DE CORRECCIÓN VISUAL.	SVE VISUAL	
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	CONTROL DE PESO
		ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA
		HACER DEPORTE
		DIETA BALANCEADA
		HÁBITOS SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

SE RECOMIENDA REALIZAR HIGIENE POSTURAL / EJERCICIOS DE ESTIRAMIENTO DE PIERNAS PARA FAVORECER E RETORNO VENOSO / MANEJO ADECUADO DE CARGAS / NORMAS DE CUIDADO E HIGIENE PERSONAL/ MANTENE UÑAS LIMPIAS, CORTAS Y SIN ESMALTE / USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL SEGÚ PROFESIOGRAMA/LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS DEBE DE SER DE COLORES CLAROS PAR VISUALIZAR MEJOR SU ESTADO DE LIMPIEZA Y NO DEBERÁ SER UTILIZADO EN ÁREAS DIFERENTES A LA DE LC PROCESOS/NO DEBEN USAR MAQUILLAJE, NO PUEDEN USAR JOYAS, NO SE DEBE COMER, FUMAR O ESCUPIR E EL LUGAR DONDE ESTÉN PROCESANDO ALIMENTOS/ CUIDADO EXTREMO AL MANIPULAR ELEMENTOS QUE ESTA A ALTAS TEMPERATURAS O BAJAS / SE RECOMIENDA CUIDADO CON ELEMENTOS CORTO-PUNZANTES / CUMPLI CON EL PROGRAMA DE SISTEMA DE GESTION Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA /E TRABAJADOR NO PRESENTA ALTERACIONES EN LOS SISTEMAS OSTEOMUSCULAR, DERMATOLOGICO RESPIRATORIO

(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento el doctor(a) abajo mencionado me ha raleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las esgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas examen son completas y verídicas

doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, cuen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, Igualmente para que la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior todos los espacios en blanco han sido completamente diligenciados en mi presencia y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

laro que he dado información verdadera sobre mi estado de salud y mis antecedes personales que no he omitido ningún dato de importancia y autorizo personal medico de la IPS a que se me practique el examen físico necesario. He leido y acepto los terminos de los consentimientos informados incluyendo (Venopuncion,HIV,PsicoActivas)...."De igual manera, certifico que he sido retroalimentado sobre los resultados de mi valoración médica ocupacional y las medidas de prevención que debo tomar"...

Médico		Aspirante o Trabajador	
Firma:	Alejandro Bolívar Hernández Médico General y S.O. R/M. 3699-11 LSO. 7317 Bogotá	Firma:	
Nombre:	BOLIVAR HERNANDEZ ALEJANDRO	Nombre:	CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA
R. M.:	3699-11 L.S.O.: 7317	CC:	52857552

PORSALUD S.A.S

NIT: 800.230.659-1

Dir: Calle 145 A # 94A - 17 - PBX: 601 746 2603 - 601 746 2753 - 315 7096150 - Bogotá

Dir: Cra 36 # 34 - 71 Barzal - Tel: (608) 6458053 - 316 532 4324 - Villavicencio

Web: www.porsaludips.com

Estamos contigo

RECOMENDACIONES

Paciente: CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA

Identificación: CC: 52857552

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Género: FEMENINO

Dirección: CRA 115 149 B 10

Fecha: 14/09/2024

Fecha Nacimiento: 26/08/1981

Edad:

Estado Civil: UNIÓN LIBRE

Ciudad: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)

RECOMENDACIONES HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA, CONTROL DE PESO, DIETA BALANCEADA, HÁBITOS SALUDABLES, HACER DEPORTE, ALIMENTACIÓN RICA EN FIBRA, LÍQUIDOS Y VERDURAS

RECOMENDACIONES OCUPACIONALES

PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL, SVE VISUAL, USO DE EPP

RECOMENDACIONES MÉDICAS

USAR CORRECCIÓN VISUAL, VALORACIÓN POR EPS: OPTOMETRÍA PARA FORMULACIÓN DE CORRECCIÓN VISUAL.

Alejandro Bolívar Hernández Médico General y S.O. R/M. 3699-11 LSO. 7317 Bogotá

NOMBRE DE LA PERSONA DE RECURSOS HUMANOS DE PARTICULARES	BOLIVAR HERNANDEZ ALEJANDRO R. M.: 3699-11 L.S.O.:	CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA RECIBIDO POR EL TRABAJADOR FIRMA DEL TRABAJADOR

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Buenas Prácticas de Manufactura BPM

CERTIFICA QUE

DEIDYS BURGOS ESPITIA.

Identificado(a) con C.C. No. 50.987.076.
Realizó el Curso de Capacitación Virtual en: *"Manejo Higiénico de Alimentos"*
El cual le permite actuar y desempeñarse como:

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

En testimonio de lo anterior se firma en Bogotá D.C, el día 31 de enero de 2024.

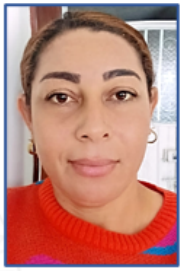
Intensidad 10 horas

Rosa Rodriguez Leon
Ing. de Alimentos UNAD
CAP Particular RES 167 177
TP: 2525416537 3 CND

ROSA RODRIGUEZ LEON
INGENIERA DE ALIMENTOS
CAPACITADORA PARTICULAR RESOLUCIÓN 167-177 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ D.C.

info.alimentos.co@gmail.com 3123151646. Diagonal 51 Sur No. 31-13 Bogotá D. C

CERTIFICACION



Manipulación de Alimentos y Bebidas
Resolución No. 2674-13
Intensidad 10 horas

Nombres: DEIDYS
Apellidos: BURGOS ESPITIA
Identificación: C.C. 50.987.076

0183

Fecha de expedición: 2024-01-31
Fecha de vencimiento: 2025-01-30

Rosa Rodriguez Leon
Ing. de Alimentos UNAD
CAP Particular RES 167 177
TP: 2525416537 3 CND

Ing. ROSA RODRIGUEZ
Capacitadora particular en Manipulación de Alimentos
Resolución No. 167-177 Secretaría de Salud de Bogotá D.C.

info.alimentos.co@gmail.com 312 3151646 Dg 52C Sur # 31-13 Bogotá D.C

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: SANTA ELVIRA GONZALEZ ASPRILLA

con C.C. 51.821.642

de BOGOTA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

Responsable

Ing. Sandra Milena Ruiz

NUEVE DE NOVIEMBRE 2024 - 2025

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
09 NOV 2024	09 NOV 2025

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 08-11-2024

Nombre: Santa Elvira Gonzalez

Edad: _____ Sexo M F D. Identidad: 51.821.642

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875449 - E.M.S.N.C.

ALIMENTACIÓN SANA

EXPEDIDO: Ocho de Noviembre 2.024

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: SANTA ELVIRA GONZALEZ
C.C: 51.821.642
Fecha: 08/11/2024

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Bacilos Gram Negativos	+
	Cocos Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	

José G. Ortega
Bacteriólogo
Universidad Libre

ALIMENTACIÓN SANA

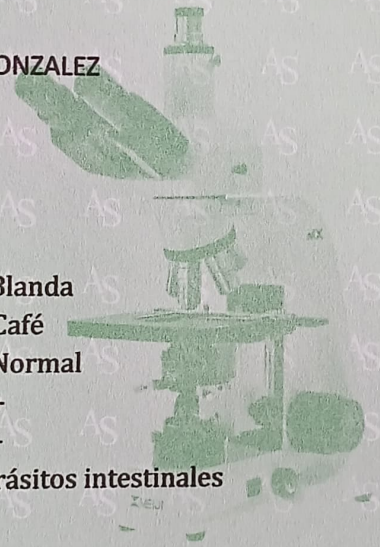
Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: SANTA ELVIRA GONZALEZ
C.C: 51.821.642
Fecha: 08/11/2024



COPROLOGICO:

Consistencia:	Blanda
Color:	Café
Flora Bacteriana:	Normal
Grasas Neutras:	+
Almidones:	+

Negativo para Amebas y parásitos intestinales

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	05 OCTUBRE 2.024	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	19 OCTUBRE 2.024	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	09 NOVIEMBRE 2.024
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

PLANILLA DE ASISTENCIA

05 DE OCTUBRE 2.024

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Mayol. Andres Velandia	1000807101.
2	Elvira. Gonzalez.	51821642.
3	Luz. Dary. Guevara.	52.374.875.
4	JAVIER A. CLAVIJO	80072.856.
5	Daniel. F. Garzon.	1014976977.
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

19 DE OCTUBRE 2.024

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	JAVIER A CLAVIJO	80072856
2	Luz Dary. Guevara	52.374.875
3	Elvira Gonzalez	51821642.
4	Mayol. Andres Velandia	1000807101.
5	Daniel. F. Garzon.	1014976977.
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

09 DE NOVIEBRE 2.024

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Elvira Gonzalez	51821642
2	Mayol. Andres Velandia.	1000807101
3	JAVIER A CLAVIJO	80072856.
4	Luz Dary. Guevara	52.374.875
5	Dimel F Garzon.	1014976977.
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

ALIMENTACION SANA

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Dircc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029-3002717331 NIT 900157744

Fecha impresión 11/04/2024 10:42:13

Fecha 11/04/2024 09:25:00

Doc: 25774351 Nombre : **NELLY EDITH ARRIETA ARIAS** Edad : **42 Años** Sexo : **F**

Entidad: PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Cocos Gram Positivos	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

Alba Luz Balaguera R.
Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana
Ct. 7308.954

Alba Luz Balaguera R.

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas	:	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	

Alba Luz Balaguera R.
Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana
Ct. 7308.954

Alba Luz Balaguera R.

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación CC 25774351 Nombre **NELLY EDITH ARRIETA ARIAS** Edad 42 Años

Entidad PARTICULAR - MANI ALIM 2024 Fecha **11/04/2024 11:13:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADA A LA PARTE DERMATOLOGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO,
SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

DR. JUAN ALBERTO DELUQUE SOTOMAYOR
MEDICO CIRUJANO
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
R.M. 846-09 / Lic. SST 498-20

JUAN ALBERTO DELUQUE SOTOMAYOR
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL



Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorias, Auditorias, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+serial061428

Que el señor (a) **NELLY EDITH ARRIETA ARIAS**

Documento de Identidad **25774351**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **31** del mes de **ENERO** del año **2024**

Resolución CSO - 08 - 14

MODALIDAD VIRTUAL

Jesús A. Torres B

Profesional

Representante Legal

APROBADO



