

CUADRO DE CERTIFICACION DE CAPACITACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DOCUMENTACION SANITARIA

Nombre	Fecha inicio plan de capacitación	Fecha de vencimiento capacitación
FELIPE CASTELLANOS	11/02/2022	11/02/2023
ANA CRIOLLO	13/10/2021	13/10/2022
KAREN CASTRO	16/03/2022	16/03/2023
CRISTIAN GALINDO	1/05/2022	1/05/2023
MARIA RICO	21/12/2021	21/12/2022
MAGDA VEGA	15/06/2022	15/06/2023
PABLO LASSO	11/02/2022	11/02/2023

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



NOMBRE:

ANA CRIOLLO B.

DOCUMENTO:

39.624.815

MUNICIPIO:

FUSAGASUGA

VENCE:

D M A
13 10 22

16842



ING. LUZ ANGELA RABON PARDO

DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABON PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

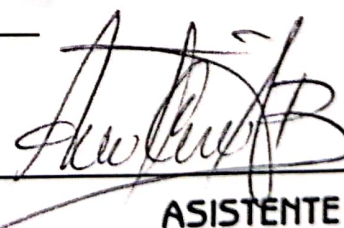
HACE CONSTAR QUE Ana Criollo Barrios DOCUMENTO No... 39.624.815
ASISTIO A LA CAPACITACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON INTENSIDAD DE 10 HORAS DE
ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE, EN LA CUAL SE TRATARON LOS SIGUIENTES TEMAS:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA's)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, AREAS DE ELABORACION)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VIA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

EN CONSTANCIA SE FIRMA HOY 13 Octubre 2021



LUZ ANGELA PABON PARDO



ASISTENTE

Calle 7 No. 9-06 B. Balmoral Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca



SAMAV&COM

**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT**

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Fusagasugá, 21 de diciembre de 2021.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Título III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y participación del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20211586	MARIA DEL CARMEN RICO VERGARA	1.006.127.263

Cordialmente,




VIVIANA CORREA MORALES

**Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005**

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca



SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20211586

HACE CONSTAR QUE:

MARIA DEL CARMEN RICO VERGARA
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.006.127.263

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

**Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas
de Manufactura conforme a lo estipulado
en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.**

El día 21 de diciembre de 2021.

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO
es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.

Validez: un año a partir de su fecha de expedición

**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT**

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Fusagasugá, 11 de marzo de 2022.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Título III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y participación del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20220241	PABLO LASSO	3.066.658

Cordialmente,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

**Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005**

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca



SAMAV&COM

**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT**

NIT. 52987918-0

Cód. 20220241

HACE CONSTAR QUE:

PABLO LASSO

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 3.066.658

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

**Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas
de Manufactura conforme a lo estipulado
en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.**

El día 11 de febrero de 2022

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

**Este documento es de uso personal e intransferible NO
es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.**

Validez: un año a partir de su fecha de expedición



**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT**

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Fusagasugá, 11 de marzo de 2022.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Título III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y participación del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20220240	FELIPE CASTELLANOS	1.069.754.866

Cordialmente,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

**Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005**

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca



SAMAV&COM

**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT**

NIT. 52987918-0

Cód. 20220240

HACE CONSTAR QUE:

FELIPE CASTELLANOS

Identificado (a) con cédula de Ciudadanía N. 1.069.754.866

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas
de Manufactura conforme a lo estipulado
en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 11 de febrero de 2022.

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

**Este documento es de uso personal e intransferible NO
es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.**

Validez: un año a partir de su fecha de expedición



SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20220255

HACE CONSTAR QUE:

KAREN ADRIANA CASTRO SANCHEZ

Identificado (a) con cédula de Ciudadanía N. 1.069.739.336

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas
de Manufactura conforme a lo estipulado
en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 14 de marzo de 2022

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interna BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO
es válido en fotocopia, escaneado o con emendaduras.

Validez: un año a partir de su fecha de expedición



**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT**

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Fusagasugó, 16 de marzo de 2022.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Título III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y participación del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20220255	KAREN ADRIANA CASTRO SANCHEZ	1.069.739.336

Cordialmente,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

**Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005**

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugó- Cundinamarca



SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20220421

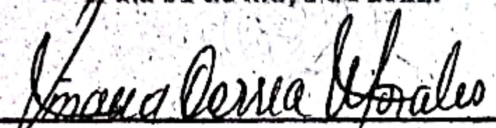
HACE CONSTAR QUE:

CRISTIAN ANDREZ GALINDO GALINDO
Identificado (a) con cédula de Ciudadanía N. 1.069.757.768

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas
de Manufactura conforme a lo estipulado
en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 01 de mayo de 2022.


VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO
es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.
Validez: un año a partir de su fecha de expedición



SAMAV&COM

**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT**

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACIÓN EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Fusagasugá, 01 de mayo de 2022.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Título III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y participación del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20220421	CRISTIAN ANDREZ GALINDO GALINDO	1.069.757.768

Cordialmente,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

**Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005**

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca



SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT
NIT. 52987918-0

Cód. 20220522

HACE CONSTAR QUE:

MAGDA VEGA REYES

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 46.370.368

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugó- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas
de Manufactura conforme a lo estipulado
en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 15 de junio de 2022.

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO
es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.
Validez: un año a partir de su fecha de expedición



**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT**

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Fusagasugá, 16 de junio de 2022.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió y participo de la capacitación sobre Buenas Prácticas de manufactura y Manipulación Higiénica de Alimentos con una duración estimada de 10 horas, conforme a lo establecido en el Título III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social y el plan adjunto.

Por consiguiente, hago entrega de la constancia de asistencia y participación del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20220522	MAGDA VEGA REYES	46.370.368

Cordialmente,



Viviana Correa Morales
VIVIANA CORREA MORALES

**Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005**

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca