| 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 | 2/11/2022 | 2/11/2023 |
| PAOLA REYES | 26/08/2022 | 26/08/2023 |
| 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 |

**SAMAV&COM**

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

**NIT. 52987918-0**

Cód. 20221202

**HACE CONSTAR QUE:**

## ANA FIDELA CRIOLLO BARRIOS

**Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 39.624.815**

*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 02 de Noviembre 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**

Powered by CamScanner

*Fusagasugá, 02 noviembre 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, conforme a lo establecido en el Titulo 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 |
|---|---|---|
| 20221202 | ANA FIDELA CRIOLLO BARRIOS | 39,624,815 |

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
NIT. 52.987.918 - 0

*Cordialmente,*

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

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

Powered by CamScanner

## 6. EVALUACIÓN

*La evaluación tiene como finalidad conocer cuáles son los logros, el conocimiento y el grado de cumplimiento de los objetivos del proceso de capacitación y su impacto en la conducta y actitudes del manipulador de alimentos.*

## 7. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

| ACTIVIDADES | AÑO 2022 | | | | | | | AÑO 2023 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV |
| CAPACITACIÓN MÓDULO I | | | | | | | | | | | | | |
| CAPACITACIÓN MÓDULO II | | | | | | | | | | | | | |
| CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA | | | | | | | | | | | | | |
| CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB | | | | | | | | | | | | | |

CAPACITACION

EVALUACION

*En constancia,*

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSINES
NIT. 52.987.918 - 0

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

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

Powered by CamScanner

SAMAV&COM

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

NIT. 52987918-0

Cód. 20220621

HACE CONSTAR QUE:

## ANGELA PAOLA REYES ORTIZ

**Identificado (a) con cédula de Ciudadanía N. 1.069.721.095**

***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 26 de julio 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**

Escaneado con CamScanner

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, 27 de julio 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 Titulo 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 |
|---|---|---|
| 20220621 | ANGELA PAOLA REYES ORTIZ | 1,069,721,095 |

*Cordialmente,*

SAMAV&COM
CONSULTING AND [illegible]

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

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

Escaneado con CamScanner

SAMAV&COM

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

SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS 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 Titulo 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*

Escaneado con CamScanner

**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**

Escaneado con CamScanner

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES

**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 Titulo 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,*

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
NIT. 52.987.916 - 0

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

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

Escaneado con CamScanner

**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**

Escaneado con CamScanner

*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 Titulo 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,*

SAMAV&COM

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

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

Escaneado con CamScanner

**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**

Escaneado con CamScanner

**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**

Escaneado con CamScanner

SAMAV&COM

**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, 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 Titulo 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 |

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
NIT. 52.987.918 - 0

*Cordialmente,*

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

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

Escaneado con CamScanner

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

*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 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

Escaneado con CamScanner

SAMAV&COM

**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 Titulo 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 |

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSINESS
NIT 52.087.915 - 0

*Cordialmente,*

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

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

Escaneado con CamScanner