LG Calidad alimentaria

0695

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO(12,14

El señor(a) PAULA ALEJANDRA CASTRO CAMAYO
Identificación: CC. 1000785126
FECHA DEL CURSO: Día 02 Mes 05 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA P.
CC.1057586288

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Scanned with CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS

RAZON SOCIAL	PAULA ALEJANDRA CASTRO CAMAYO CC.1000785126		
SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014			
CAPACITACION MODULO 1	DIA: 02	MES: Mayo	AÑO :
CAPACITACION MODULO 2	DIA :	MES:	AÑO :
CAPACITACION MODULO 3	DIA :	MES:	AÑO :
CAPACITACION MODULO 4	DIA :	MES:	AÑO :
CAPACITACION MODULO 5	DIA :	MES:	AÑO :

MODULO 1

1	TALLER INICIAL – CAPACITACION: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M
2	SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO
3	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS – SALUD PUBLICA
4	ALIMENTO – INOCUIDAD – CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS – CUARTOS FRIOS – CONGELADORES, GONDOLAS - CANASTILLAS
6	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – CLASES DE MANIPULADOR - D
7	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS – DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

8	ROTULADO – PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS – CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
9	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION – F, Q,B.C
10	ETAS - CLASES DE BACTERIAS – INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
11	MICROORGANISMOS – VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
12	BPM – LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
13	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

14	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
15	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES – TIPO VEHICULO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA – LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS – BPM PERSONAL NUEVO

Scanned with CamScanner

MODULO 4

19	DOCUMENTACION DE LA EMPRESA – CARPETA SANIDAD.
20	REGISTROS SANITARIOS DE PROVEEDORES – INVIMA
21	REGISTROS DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA. CADA CUANTO DEBE HACERSE
22	REGISTRO DE FUMIGACION – CUANDO SE DEBE FUMIGAR
23	PLANILLAS DE CONTROL PLAN DE SANEAMIENTO
24	MANEJO TERMOMETRO ALIMENTO FRIO

MODULO 5

25	TRAZABILIDAD EN PRODUCTO TERMINADO
26	CONTROL MATERIAS PRIMAS – DEVOLUCIONES – RECIBO DE MATERIAS PRIMAS
27	DERECHOS DE LA EMPRESA CON INSPECTOR DE INVIMA – SANIDAD
28	CERTIFICACION DE 10 HORAS ANUALES DE CAPACITACION
29	EXAMENES DE LABORATORIO Y MEDICO. KOH UÑAS. FROTIS FARINGEO COPROLOGICO CERT MEDICO
30	VIDEO - EXAMEN FINAL – SEGUIMIENTO POR PARTE DE LA EMPRESA

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	HORAS CERTIFICADAS 10 HORAS ANUALES	FECHA DE INICIO 02 MAY 2025
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION:	

CALIDAD ALIMENTARIA

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.

(ing. Alimentos).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com

3232466608 3232466608

Scanned with CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA PAULA ALEJANDRA CASTRO CAMAYO CC.1000785126 02 DE MAYO DEL 2025	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* BPM. Buenas prácticas de manufactura. - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	02 MAY 2025 CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	Clases de conservación. Frio – calor. Rotulado .almacenamiento TRAZABILIDAD. - A Materias primas. - Producto terminado. - taller inicial. - Contaminaciones - Física – joyas. - Química - venenos - Cruzada - crudo preparado - biológica. Bacterias, virus, hongos, parásitos etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar norma vigente RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007 - VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).		#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	CONTAMINACION BIOLOGICA . - Microorganismos patógenos. - Clases de bacterias. ETAS. - Enfermedades trasmitidas por los alimentos. - Listeria monositogenes. Salmonella – ecoli – leptospira -brusela- cisteicerco – etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).		#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

Scanned with CamScanner

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	BPM. Buenas prácticas de manufactura. - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).		# 4 CAPACITACIÓN ASISTIDA PARA RESOLUCIÓN 2674/2013 DECRETO 1500/2007
5	PROTOCOLOS. - Aseo e higiene personal – dotación. Limpieza y desinfección locativa y equipos, utensilios. Mesas mesones etc. - Manejo de residuos sólidos y líquidos. - Reciclaje. - Control de plagas – prevención. Fumigación. - Agua potable – tanque de reserva de agua. - Planillas de control. - Taller final.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).		# 5 CAPACITACIÓN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674/2013 DECRETO 1500/2007 SE ANEXA TALLER COMO SOPORTE

INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Scanned with CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS _____ **FECHA** 02 MAY 2025

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ⊗ resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ⊗ todos los días
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ⊗ Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ⊗ todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Scanned with CamScanner