

CUADRO DE CERTIFICACION DE CAPACITACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DOCUMENTACION SANITARIA

Nombre	Fecha inicio plan de capacitación	Fecha de vencimiento capacitación
FELIPE CASTELLANOS	21/02/2023	21/02/2024
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	22/12/2022	22/12/2023
MAGDA VEGA	15/06/2022	15/06/2023
PABLO LASSO	18/02/2023	1/02/2024

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO: 

NUMERO: YEISON F. CASTELLANOS

DOCUMENTO: 1.069.754.866

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VERIFE: 21 02 24
19116



PROF. LUZ ANGELA PABÓN PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

 **LUZ ANGELA PABÓN PARDO**
INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

 UNIVERSIDAD DE LA SALLE
Mejor para Mí, Mejor para todos

CERTIFICA QUE:
YEISON FELIPE CASTELLANOS
Documento No: 1.069.754.866

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y 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, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
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 VÍA PÚBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.


LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Fecha de Expedición: 21. FEB. 2023



DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCION 604 DE 1993

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

RAGA E.U.
DESDE 2009 APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

CONCEDE SEGUN
RES. 2674 DE 2013 ART. 12
COD. 021805

**PABLO ENRIQUE
LASSO GODOY**
Identificación No.
3.066.658

VENCE: FEBRERO 2024

Quien Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección
De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

FOTO

**COMO EMPRESA HABILITADA
CRONOGRAMA ESTABLECIDO**

NORMATIVIDAD VIGENTE: RES. 2674 DE 2013
(Art. 12) en cuanto a capacitación
(Art. 11) en cuanto a aptitud clínica

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118 Escalas
Cel. 300 356 56 75 - 301 472 79 23 - WhatsApp 300 356 5675
Email: partedesolucion@hotmail.com <https://ragaeu.wixsite.com/soluciones>

**ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE,
NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS**



HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA GOBERNACION DE CUND
CODIGO DSAAL-CMA-005-12-17

Fusagasugá, febrero 18 de 2023

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

SEGÚN DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Por medio de la presente relaciono el personal que asistió a la capacitación las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
021805	PABLO ENRIQUE LASSO GODOY	3.066.658	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN DIRECTRIZ INVIMA

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y certifico esta, al aprobar más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta **completar 10 horas año calendario 2023**, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

- 1.1 Legislación Alimentaria.
- 1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario
- 1.3 Perfil del manipulador de alimentos
- 1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad o tecnología
- 1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

HABILITADO POR LA SUBDIRECCIÓN DE SALUD PUBLICA GOBERNACION DE CUND
CODIGO DSAAL-CMA-005-12-17

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos.

- 2.1 Aspectos generales de contaminación (física, química y biológica)
- 2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos
- 2.3 Enfermedades transmitidas por alimentos ETA's.
- 2.4 Higiene Alimentaria (BPM)
- 2.5 Prácticas insitu 30 minutos según actividad o tecnología
- 2.6 Valoración módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

- 3.1 Microorganismos.
- 3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
- 3.3 Higiene personal y conductual
- 3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO) art 26 Res 2674
- 3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (ONU)
- 3.6 Práctica insitu 30 minutos según actividad
- 3.7 Valoración módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

- 4.1 Compra y recepción de materias primas.
- 4.2 Almacenamiento de alimentos.
- 4.3 Método de conservación de alimentos
- 4.4 Empaque y rotulado
- 4.5 Transporte y comercialización de alimentos.
- 4.6 Practicas insitu 30 minutos según actividad
- 4.7 Valoración módulo IV
- 4.8 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE



GERENTE

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROELISA Local 118 - Fusagasugá - Cundinamarca.
Cel. 300 356 56 75 / 301 472 79 79

<https://ragaeu.com> Página 2 de 2 info@ragaeu.com



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

Fusagasugá, 02 noviembre de 2022.

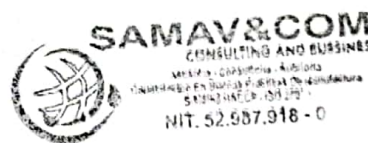
A QUIEN PUEDA INTERESAR

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 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
20221202	ANA FIDELA CRIOLLO BARRIOS	39,624,815

Cordialmente,




VIVIANA CORREA MORALES

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

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

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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,



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. 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



**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.

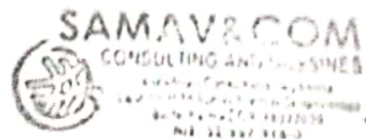
A QUIEN PUEDA INTERESAR

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 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
20220621	ANGELA PAOLA REYES ORTIZ	1,069,721,095

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. 20220421

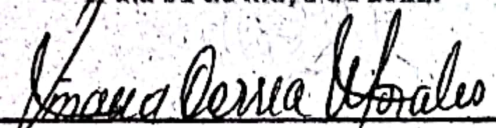
HACE CONSTAR QUE:

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



SAMAV&COM

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

Cód. 20221319

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 22 de diciembre 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

CONSULTING AND BUSINESS

**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, 22 de diciembre 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 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
20221319	MARIA DEL CARMEN RICO VERGARA	1,006,127,263

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
CONSULTING AND BUSINESS

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

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					
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
CAPACITACIÓN MÓDULO I													
CAPACITACIÓN MÓDULO II													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB													

CAPACITACION

EVALUACION

En constancia,

SAMAV&COM

CONSULTING AND BUSINESS

Auditoría - Consultoría - Auditoría
Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP ISO 22000:2005
Código de Registro: 18022000

VIVIANA CORREA MORALES

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

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

Fusagasugá- Cundinamarca