CUADRO RELACIÓN CERTIFICACIÓN EN BPM BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Nombres Completos	**Fecha Certificación** Certificación en BPM Buenas Prácticas De Manufactura	**Fecha Vencimiento** Certificación en BPM Buenas Prácticas De Manufactura
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	17/4/2023	17/4/2024
MARIA RICO	22/12/2022	22/12/2023
MAGDA VEGA	5/6/2023	5/6/2023
PABLO LASSO	18/02/2023	18/02/2024



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: YEISON F. CASTELLANOS

DOCUMENTO: 1.069.754.866

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D 21 M 02 A 24

19116

FIRMA: LUZ ANGELA PABON 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

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 PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

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

Fecha de Expedición: 21. FEB. 2023

LUZ ANGELA PABON PARDO

ASISTENTE

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





RAGA E.U.

DESDE 2009 APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

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

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 trasmitidas 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. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá. Cundinamarca.
Cel. 300 356 50 75 / 301 472 79 93
https://raga[illegible] [illegible]mail.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

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

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. 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

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 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
20221319	MARIA DEL CARMEN RICO VERGARA	1,006,127,263

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES
Asesoria - Consultoria - Auditoria
Capacitacion En Buenas Practicas De Manufactura
Capacitacion HACCP, 18022000
NIT: 52.967.918-0

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

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 BUSSINES
Auditoria - Consultoria - Auditoria
Implementación Buenas Practicas De Manufactura
HACCP, 18022000

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. 20230674

HACE CONSTAR QUE:

MAGDA JUDITH 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 y manipulación higiénica de alimentos conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 05 de junio de 2023

VIVIANA CORREA MORALES

MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDADD ALIMENTARIA

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, 05 de junio de 2023

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 en sus instalaciones, 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 aprobación de la misma del personal relacionado a continuación:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	N. DOCUMENTO
20230674	MAGDA JUDITH VEGA REYES	46.370.368

Cordialmente,

SAMAV&COM
CONSULTING AND BUSSINES

VIVIANA CORREA MORALES
MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000

Powered by CamScanner