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
MICHAEL RODRIGUEZ	2/3/2023	2/3/2024
ANA CRIOLLO	2/11/2022	2/11/2023
PAOLA REYES	14/8/2023	14/08/2024
CRISTIAN GALINDO	17/4/2023	17/4/2024
ANDREA DAZA	2/3/2023	2/3/2024
MAGDA VEGA	5/6/2023	5/6/2024
CLAUDIA ROMERO	2/3/2023	2/3/2024

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE ANDREA OAZA

DOCUMENTO 1.069.734.479

MUNICIPIO FUSAGASUGA

VENCE 02 03 24

91206

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

LUZ ANGELA PABON PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE
MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND
Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos
Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA

Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca

Powered by CamScanner

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:

ANDREA OAZA

Documento No: 1.069.734.479

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: 02. MAR. 2023

LUZ ANGELA PABON PARDO — **ASISTENTE**

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

Powered by CamScanner

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:

Claudia Romero

Documento No: 35.220.030

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: 02 Marzo 2023

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

Claudia Romero
ASISTENTE

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: CLAUDIA ROMERO

DOCUMENTO: 35.220.030

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: 02/03/24

19190

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

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, 14 de agosto 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
20230844	ANGELA PAOLA REYES ORTIZ	1.069.721.095

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

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

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20230844

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 Y Manipulación Higiénica de Alimentos Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 14 de julio 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



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: MICHAEL RODRIGUEZ

DOCUMENTO: 1.071.549.276

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D M A 26 07 24

19781

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CMA-[illegible]19-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

Powered by CamScanner



LUZ ANGELA PABON PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND

Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos

Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional

Resolución 2674 de 2013 / Resolución 604 de 1993
Decreto 1500 de 2007 / Decreto 1880 de 2011
Decreto 162 de 2021 (Decreto 1686 de 2012)

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA

Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99

Fusagasugá - 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:

Michael Augusto Rodríguez

Documento No: 1.071.549.276

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: 26 Julio 2023

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

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

Powered by 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, 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 BUSINES
NIT. 52.557.918 - 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

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

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20230457

HACE CONSTAR QUE:

CRISTIAN ANDREZ GALINDO GALINDO

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 1.069.757.766

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 17 de abril 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

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 NURSING
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

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

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