ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

CRISTIAN ANDRES QUINTERO ABRIL , CC 1,069,262,984 CHOCONTA

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía publica Resolución 604 de 1993 Articulo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3.

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos, ya sea de manera directa o indirecta, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades ínsito auditorios ☐ o virtual ☒ con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	DIA: 05 MES: Agos AÑO: 2023	DIA: 10 MES: Agos AÑO: 2023	DIA: 15 MES: Agos AÑO: 2023	DIA: 26 MES: Agos AÑO: 2023	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de las instalaciones ✓ control de plagas.	3 Horas en el día					John Jairo Holguin Marriaga Profesional Especializado Nit: 10486872-8
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				John Jairo Holguin Marriaga Profesional Especializado Nit: 10486872-8
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 Horas en el día			John Jairo Holguin Marriaga Profesional Especializado Nit: 10486872-8
✓ Normatividad sanitaria de alimentos. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 Horas en el día		John Jairo Holguin Marriaga Profesional Especializado Nit: 10486872-8

Capacitador: John Jairo Holguin Marriaga
Cc: 10486872

Escanee el código QR para obtener toda la información sobre el plan de capacitación

3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION

Fecha: 26/08/2023

Nombre: **CRISTIAN ANDRES QUINTERO**

1. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico. ✓

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes. ✓

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos. ✓

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad. ✓

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad. ✓



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: **CRISTIAN ANDRES QUINTERO**

N° CC **1,069,262,984**

Lugar de expedición **CHOCONTA**

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:

_____

John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: **26/08/2023**

Fecha de vencimiento: **26/08/2024**

Lugar de expedición: **VIRTUAL**

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com / www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN

