# PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

**LUGAR DE INTERVENCION:** Jardín Avesol
**DIRECCION:** calle 36i sur este 1-49
**FECHA:** 20/06/25, 29/08/25, 05/10/25, 03/12/25

## 1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo a la Resolución 2674 a través de capacitación continuada.

## 2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

## 3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

## 4. METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico..
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

## 5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

| CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA | | | |
|---|---|---|---|
| **VISITA** | **FECHA** | **TEMAS** | **TIEMPO** |
| 1 | 20/06<br>29/08<br>2025 | - Características de alimento.<br>- La salud y el manipulador de alimentos<br>- revisión de implementos<br>- características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos<br>- | 5 horas total |
| 2 | 16/07<br>16/09<br>del 2023 | - manual manipulador de alimentos<br>- enfermedades de trasmisión alimentaria<br>- Sistema HACCP<br>- implementación de plan de saneamiento básico | 5 horas total |

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

**MYRIAM YOLANDA LOPEZ**
**ALONSO GUTIERREZ SOLANO**
**Ingeniera de Alimentos**
**Capacitador**

**RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO**

## 1. INFORMACIÓN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

| | |
|---|---|
| **Empresa** | Corporación Investigativa del Medio Ambiente "CIMA" |
| **Representante legal** | Alonso Gutiérrez Solano |
| **Dirección** | Carrera 26 B # 42 – 37 S |
| **Teléfonos** | 7581644 |
| **Correo electrónico** | grupoempresarialcima@gmail.com |

## 2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CAPACITACIÓN

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Razón social del establecimiento** | JARDIN AVESOL | | |
| **Dirección de la capacitación** | Calle 36i sur este 1-49 | | |
| **Teléfono** | 3214620034 | | |
| **Barrio** | atenas | | |
| **Localidad** | san cristobal | | |
| **Horario de la capacitación** | 1:00 Pm - 03:00 Pm | | |
| **Duración de la capacitación** | 10 Horas totales | | |
| **Fecha de capacitación 1, 2 Y 3** | 20/06,29/08,2025 | **Duración** | 5 horas |
| **Fecha de capacitación 4,5** | 05/10,03/12, 2025 | **Duración** | 5 horas |
| **Capacitador** | myriam yolanda lopez , Alonso gutierrez solano | | |
| **Profesión** | Ingeniero Ambiental | | |

## 3. TEMÁTICAS DE LA CAPACITACIÓN

| MÓDULO | TEMÁTICA |
|---|---|
| 1 | Características de los alimentos. |
| 2 | La salud y el manipulador de alimentos. |
| 3 | Características higiénicas y sanitarias del lugar de los alimentos. |
| 4 | Enfermedades de trasmisión alimentaria |
| 5 | La higiene de los alimentos y el sistema HACCP. |

## 4. DESARROLLO Y RECURSOS

### 4.1. DESARROLLO

A continuación se presentan las actividades desarrolladas a lo largo de los dos bloques de la capacitación.

| DESARROLLO DE CAPACITACIÓN Y RECURSOS | SI | NO |
|---|---|---|
| Presentación del capacitador y diagnóstico de conocimientos. | X | |
| Presentación de los asistentes, contenido del curso, marco legal y aplicabilidad. | X | |
| Charla magistral. | X | |
| Trabajo en grupo. | X | |
| Conversatorio. | X | |
| Desarrollo de taller con ejercicios prácticos. | X | |
| Descanso. | X | |
| Videos relacionados con buenas prácticas de manufactura y Sistema HACCP. | X | |
| Ronda de preguntas y análisis de casos específicos. | X | |
| Taller individual. | x | |
| Entrega de resúmenes. | X | |
| Entrega de carnets de manipulación de alimentos | X | |
| Cierre de la capacitación | X | |

**4.2. RECURSOS**

- Tablero.
- Video Beam.
- Computador.
- Resumen de la capacitación.

## 5. OBSERVACIONES FINALES

| |
|---|
| La capacitación se desarrolló con normalidad, y se dictaron todas las temáticas establecidas. |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

**MYRIAM YOLANDA LOPEZ, ALONSO GUTIERREZ SOLANO**
**INGENIERO AMBIENTAL**
**Capacitador**

REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA

COPNIA

MAT. P. A No. 25351094411CND

INGENIERIA DE ALIMENTOS

DE FECHA 15/07/2004

LOPEZ GALVIS

MYRIAN YOLANDA

C.C. 52013769

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO



Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

# El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En cumplimiento de la Ley 119 de 1994*

***Hace constar que***

## MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

*Con Cédula de Ciudadanía No. 52013769*

*Cursó y aprobó la acción de Formación*

## ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL ¿ HACCP

*con una duración de 40 horas*

*En testimonio de lo anterior se firma el presente en Bogotá a los dos (2) días del mes de agosto de dos mil veintitres (2023)*

Firmado Digitalmente por

SONIA YAMILE ACUNA LESMES

Subdirectora (E)

CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

92139007 - 02/08/2023

FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el vínculo electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co bajo el número 9213900[illegible]

# ALONSO GUTIERREZ SOLANO

INGENIERO AMBIENTAL

IDENTIFICACION: 79.298.409

MATRICULA: 25238101791CND

CONTACTO:6017581644

---

A lo largo de mi trayectoria, he perfeccionado mis habilidades de creación, innovación y autoaprendizaje. Aplico la inteligencia a la solución de problemas y soy capaz de priorizar y gestionar proyectos pedagógicos complejos de manera competente. Mi trayectoria solo fue pausada por el nacimiento de mis dos hijos, pero hice mi reinserción a la docencia hace tres años.

---

## TITULO UNIVERSITARIO

CORPORACION UNIVERSITARIA DE CIENCIA Y DESARROLLO

TITULO: INGENIERO AMBIENTAL

AÑO:2001

MATRICULA PROFESIONAL 25238101791CND

# EXPERIENCIA LABORAL

*CIMA-CORPORACION INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE*

*CARRERA 26B # 42 37 BOGOTA*

*7581644*

*CAPACITADOR*

*2007 A LA FECHA*

*INGEMINAS*

*VALLEDUPAR*

*CARRERA 1 D N° 33 11*

*CAPACITADOR Y SUPERVISOR*

*1992- 1998.*



_____

*ALONSO GUTIERREZ SOLANO*

*CC 79.298.409*

hospital chapinero

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

**RESOLUCION No.** 085 **DE** 2015



Por la cual se autoriza a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos

**EL GERENTE DEL HOSPITAL CHAPINERO E.S.E**
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el contrato 419 / 2006 la Secretaria Distrital de Salud convino con el Hospital Chapinero E.S.E autorizar a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de alimentos en toda la jurisdiccion del Distrito Capital

Que en cumplimiento de lo dispuesto en al articulo tercero de la Resolucion 378 de Mayo de 2012 para efectos de obtener su autorización presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes a la empresa **CORPORACION INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE-CIMA** con **NIT 830.061.924-8** en su condición de persona Juridica representada legalmente por **ALONSO GUTIERREZ SOLANO** con cédula de ciudadania No **79.298.408** relacionando al siguiente profesional

| NOMBRE | CEDULA | PROFESIÓN |
|---|---|---|
| ALONSO GUTIERREZ SOLANO | 79 298 408 | INGENIERO AMBIENTAL |

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 378 de Mayo de 2012, segun acta de revision de documentos No. 4894 de fecha 17 de Marzo de 2015 se comprobó que la persona relacionada en el considerando anterior cumple con los mismos.

Razon por la cual

RESUELVE

ARTICULO 1. Autorizar a la empresa **CORPORACION INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE-CIMA** con **NIT 830.061.924-8,** persona Juridica representada legalmente por **ALONSO GUTIERREZ SOLANO** con cédula de ciudadania **No. 79.298.408** como capacitador en manipulación higiénica de alimentos a través del siguiente profesional

| NOMBRE | CEDULA | PROFESIÓN |
|---|---|---|
| ALONSO GUTIERREZ SOLANO | 79 298 408 | INGENIERO AMBIENTAL |

ARTICULO 2. La autorización de que trata el articulo anterior le permite ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y tiene una vigencia de dos (2) años según lo dispuesto en el articulo quinto de la Resolución 378 de Mayo de 2012.

ARTICULO 3. El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones establecidas en el articulo cuarto de la Resolución 378 de Mayo de 2012 será causal de la suspensión de la autorización otorgada en la presente Resolución

También será causal de suspensión, la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año. Según lo dispuesto en el articulo sexto de la Resolución 378 de Mayo de 2012

ARTICULO 4. La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición y contra la misma solo procede el recurso de reposicion ante esta Gerencia

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dado en Bogotá D.C. a los 20 MAR 2015

DIRECCION

HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

**JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ**
**GERENTE**
**Hospital Chapinero E.S.E**

Proyectó: Elsy B.
Digitó: Ximena B.
Vistó: Sandra V. / S.P.

**SÓLO PARA DEMOSTRAR IDONEIDAD**

BOGOTÁ

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD 13-05-2016 09:31:17
Al Contestar Cite Este No: 2016EE0037310 Fol:0 Anexo:1
RADICADO 2
ORIGEN 012106 SUBDIRECCION DE VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA
DESTINO PERSONA PARTICULAR OLGA MERCEDES HIGUERA

112100
Bogotá D.C.

Señora
OLGA MERCEDES HIGUERA R Y DEMÁS FIRMANTES
Carrera 53 No. 78 – 21 (Calidad Alimentaria) Bogotá D.C.

Asunto: respuesta requerimiento No. 694942016 Radicado No. 2016ER28944
Secretaría de Salud de Bogotá, solicitud información vigilancia alimentos.

Respetada Señora:

Cordial Saludo. En atención a su solicitud con radicado mencionado en el asunto, me permito dar respuesta a cada una de las preguntas de su petición:

1. ¿Ante qué autoridad y con el cumplimiento de cuales condiciones y requisitos, quienes son contratados como personas naturales o jurídicas para realizar planes de capacitación, deben realizar los trámites para demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en áreas de la higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de inocuidad?

Rta/ De conformidad con el parágrafo 1 del Art. 36 de la Resolución 2674 de 2013 que estableció: "Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas.

En consecuencia, me permito informarle que en virtud de esta norma, las personas naturales o jurídicas de carácter privado que capacitan en manipulación de alimentos no necesitan renovar su autorización por parte de la autoridad sanitaria para adelantar esta labor.

¿La resoluciones expedidas por el Hospital Chapinero, en el año 2015 y con vigencia de dos (2) años, autorizando a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos continúan vigentes o se deben ratificar o renovar ante esa autoridad o ante cual otra institución?

Rta: / Se dio respuesta en la pregunta número 1.

DAIBETH ELENA HENRÓQUEZ IGUARAN
Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública (E)

Proyectó: Marcela M
Revisó: Yaida V

"Respetado Ciudadano – Ciudadana, La Secretaría Distrital de Salud con el propósito de mejorar la atención que brinda en su Sistema de Quejas y Soluciones, amablemente le invito a darnos su opinión y sugerencias en la ENCUESTA VIRTUAL que tenemos dispuesta para usted en el link [illegible]
Para contestar la encuesta y si también quiere conocer cuál fue la calificación de los resultados de la encuesta, debe digitar como contraseña el número que le asignaron a su petición o requerimiento. Sus sugerencias nos comprometen a mejorar, no le tomará más de 4 minutos el responderla. MUCHAS GRACIAS".

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA

Y SUS PROFESIONES AUXILIARES



MATRICULA No. **25238101791CND**

**INGENIERO AMBIENTAL**

DE FECHA **22/01/2002**

**GUTIERREZ SOLANO**

**ALONSO**

C.C. **79298408**

**CORPORACION UNIVERSITARIA**

**DE CIENCIA Y DESARROLLO**

PRESIDENTE DEL CONSEJO