LG Calidad alimentaria

0672

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) MILDRED MILENA ACEVEDO PEREZ
Identificación: CC. 53131111
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATALIA PARRA P
CC.1057586[illegible]
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
MILDRED MILENA ACEVEDO PEREZ
CC. 53131111

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA _____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- análisis de peligros
- puntos de control
- principios del appcc
- evaluación del tema visto y asistencia

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- normatividad
- resolución
- inventario
- evaluación tema visto y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

LG
Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4 1/2

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Mildred Hilera Acevedo **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - ⊗ - Que los alimentos no hagan daño
   - ○ - Una cantidad mayor de alimentos
   - ○ - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - ⊗ - Mas seguros
   - ○ - Con mejor apariencia
   - ○ - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - ○ - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - ○ - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - ⊗ - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - ○ - Es mas cómodo para trabajar
   - ○ - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - ⊗ - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

SERVISALUD
OCUPACIONAL IPS SAS NIT.830.136.321 – 5
codigo prestador servicios No.1100112762 – 01
licencia en salud ocupacional no. 10722 de 08/11/08

CALLE 27 SUR No 14 – 43 PBX 3617612
4073550 Bogota D.C colombia
E-mail: servisaluddelolaya@gmail.com
www.servisaluddelolaya.com

¡Comprometidos con su salud!

Fecha de recepción de muestra: 18/JUNIO /2025
Nombres y Apellidos: MARLENY SARAZA SANTOYO
Documento: CC. 52099931 Sexo: FEMENINO
Examen (es) solicitado CERTIFICACION APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

RESULTADOS

El examinado/a certifica que No omitio ningun dacto relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que a toda informacion expresada en estedocumento es cierta Esta certificacion se realiza según reporte de examenes medicos realizados

Cumple con los requisitos de salud para manipular alimentos y bebidas

Persona apta para laborar no presenta ninguna enfermedad infecto contagiosa que le permita vivir en comunidad.

Dra. Katherine Buitrago
Medicina General
Registro No.52428780

Dra. KATHERINE LUISA BUITRAGO .
MEDICINA GENERAL RG. No.52428780
MEDICINA LABORAL: SALUD OCUPACIONAL, AUDIOMETRIA, OPTOMETRIA, ESPIROMETRIA LABORATORIO CLINICO, MEDICINA GENERAL, ECOGRAFIAS, ODONTOLOGIA, CARDIOLOGIA (EKG), OP

Powered by CamScanner

COLCAN
LABORATORIO CLÍNICO

005209993100

Nombre:	MARLENY SARAZA SANTOYO			
Identificación :	CC. 52099931	Tel: **********	Fecha de recepción:	18/06/2025
Edad:	51 Años	sexo: F	Fecha de muestra:	18/06/2025
Medico:	MEDICOS VARIOS		Fecha de impresión:	19/06/2025
No. Ordenamiento	99931		Empresa:	CENTRAL DE PROCESOS
Fecha nacimiento:	15/02/1972		Sede:	SEDE PRINCIPAL COLCA Final

Examen	Resultado	Unidades	Valores de referencia
KOH UÑAS	negativo	para hongos Y levaduras	
FROTIS DE GARGANTA	cocos Gram positivo	++	
	Bacilos Gram negativo	+++++	
	Reacciones leucocitarias	Moderada	
	Asociación fuso espiral de vincet	Negativa	
SEROLOGIA	Negativa		
COPROLOGICO	**color:** marron **consistencia:** blanda flora bacteriana normal celulosa: moderada levaduras moderadas **no se observan estructuras**		

Leidi Tatiana Torres Barrantes
BACTERIOLOGA
T.P. 1010170064
19-JUNIO-2026 07:20 am

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0876

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) MARLENY SARAZA SANTOYO
Identificación: CC. 52099931
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA
INGENIERO ALIMENTOS
CC 1099[illegible]6298

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
MARLENY SARAZA SANTOYO
CC. 52099931

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 2 FECHA*_____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 3 FECHA*_____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- análisis de peligros
- puntos de control
- principios del appcc
- evaluación del tema visto y asistencia

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- normatividad
- resolución
- inventario
- evaluación tema visto y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4.4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Maily Sanz Santoyo **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Maily Sanz Los

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0664

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) NELLY VARGAS DAZA
Identificación: CC. 52442436
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALY PARRA P.
CC. 1057588298
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
NELLY VARGAS DAZA
CC. 52442436

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA _____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2023				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4 1/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Nelly Vargas **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - ⬭ - Que los alimentos no hagan daño
   - ⬭ - Una cantidad mayor de alimentos
   - ⬭ - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - ⬭ - Mas seguros
   - ⬭ - Con mejor apariencia
   - ⬭ - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - ⬭ - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - ⬭ - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - ⬭ - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - ⬭ - Es mas cómodo para trabajar
   - ⬭ - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - ⬭ - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0670

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) YARLIN VALENTINA VALERO
Identificación: CC. 1033816068
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA P.
CC.1057586288

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
YARLIN VALENTINA VALERO
CC. 1033816068

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA _____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Yarlin Valentina Valero Rincón **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Yarlin Valero Rincón

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0666

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) LUZ DEISY LOZANO TUNJANO
Identificación: CC. 1031144491
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALY PARRA B
CC.105[illegible]298

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
LUZ DEISY LOZANO TUNJANO
CC. 1031144491

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA_____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA_____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4.4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Deisy Lozano Tejada **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Deisy Lozano T

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0665

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) DIANILA LEAL LEAL
Identificación: CC. 52063216
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA P.
CC.1057[illegible]298

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
DANIELA LEAL LEAL
CC. 52063216

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA _____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

*MODULO 4 FECHA*_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 5 FECHA*_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4 4 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Dranila Leal **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - ⊗ - Que los alimentos no hagan daño
   - ○ - Una cantidad mayor de alimentos
   - ○ - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - ⊗ - Mas seguros
   - ○ - Con mejor apariencia
   - ○ - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - ○ - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - ○ - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - ⊗ - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - ○ - Es mas cómodo para trabajar
   - ○ - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - ⊕ - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Dranila Leal

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

0660

Calidad alimentaria

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) MARTHA YAMILE TORRES CASILIMAS
Identificación: CC. 39562392
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LIC. NATHALI BARRA P.
CC 1087586298

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
MARTHA YAMILE TORRES CASILIMAS
CC. 39562392

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA _____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Martha Yamile Torres Casilimas **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - (X) - Que los alimentos no hagan daño
   - ( ) - Una cantidad mayor de alimentos
   - ( ) - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - (X) - Mas seguros
   - ( ) - Con mejor apariencia
   - ( ) - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - ( ) - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - ( ) - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - (X) - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - ( ) - Es mas cómodo para trabajar
   - ( ) - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - (X) - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0671

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) NANCY ROCIO SANCHEZ CANTOR
Identificación: CC. 1033777956

FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA P.
CC.1057586798
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013

CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
NANCY ROCIO SANCHEZ CANTOR
CC. 1033777956

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA _____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4 U N

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Nancy Rocio Sanchez Cantor **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - ☒ - Que los alimentos no hagan daño
   - ☐ - Una cantidad mayor de alimentos
   - ☐ - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - ☒ - Mas seguros
   - ☐ - Con mejor apariencia
   - ☐ - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - ☐ - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - ☐ - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - ☒ - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - ☐ - Es mas cómodo para trabajar
   - ☐ - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - ☒ - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Nancy Sanchez

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG
Calidad alimentaria

0668

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) DEYSY MARITZA AVENDAÑO ESPITIA
Identificación: CC. 1022975965
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA P.
CC 1057586298

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
DEYSY MARITZA AVENDAÑO ESPITIA
CC. 1022975965

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA_____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA_____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Deysy Hoyos Avendaño **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - (X) - Que los alimentos no hagan daño
   - ( ) - Una cantidad mayor de alimentos
   - ( ) - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - (X) - Mas seguros
   - ( ) - Con mejor apariencia
   - ( ) - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - ( ) - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - ( ) - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - (X) - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - ( ) - Es mas cómodo para trabajar
   - ( ) - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - (X) - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Deysy Avendaño

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0667

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) EDNA ROCIO LOPEZ ROMERO
Identificación: CC. 1024490259
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA P.
CC.1057588298

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013

CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
EDNA ROCIO LOPEZ ROMERO
CC. 1024490259

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA _____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4.5

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Edna Rocío López Romero **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

CALIDAD ALIMENTARIA LG
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0672

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) MARTHA MÓNICA MONSALVE GARZÓN
Identificación: CC. 52370764
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA P.
CC.1053[illegible]298

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
MARTHA MÓNICA MONSALVE GARZÓN
CC. 52370764

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA _____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4 4 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Martha Monica Monsalve G. **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Martha Monica Monsalve G.

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

0673

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) HELLEN JOHANNA PEREZ CARRANZA
Identificación: CC. 1026579421
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATALY PARRA P.
CC.1057586288
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
HELLEN JOHANNA PEREZ CARRANZA
CC. 1026579421

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA_____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA_____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2020				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Hellen Johanna Perez. **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0674

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) CLAUDIA JEANNET CRUZ
Identificación: CC. 39796863
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALI PARRA
CC.1057598298
INGENIERA

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013
CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
CLAUDIA JEANNET CRUZ
CC. 39796863

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 2 FECHA*_____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 3 FECHA*_____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4 1/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Claudia Jeannet Cruz **FECHA** 20 JUN 2015

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Claudia Jeannet Cruz

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

0675

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)

El señor(a) HEIDY JOHANA CADAVID
Identificación: CC. 1033807341
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

certificación es personal e intransferible no es válido en Copia o con enmendaduras

INGENIERO ALIMENTOS
LUCY NATHALY PARRA R.
CC.1057588238

INGENIERA ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma y sello Autorizada
según resolución No. 2674 de 2013

CARRERA 1 D ESTE No. 48 x 52 SUR TEL. 3232466606
Lgcalidadalimentarialuzgil@hotmail.com

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
HEIDY JOHANA CADAVID
CC. 1033807341

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 2 FECHA*_____

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 3 FECHA*_____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

Powered by CamScanner

MODULO 4 FECHA_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Hardy Johana Cordoba Gonzalez. FECHA 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LUCY NATHALI PARRA PEREZ
Carrera 1 # 58 S 36
Teléfono: 6954095
e-mail:lucynathali@outlook.com
Cel. 3132958026
Bogotá



PERFIL PROFESIONAL

.Técnica profesional en en ingeniería de alimentos y control de calidad Con capacidad de dinamismo, trabajo en equipo, orientación al cliente e iniciativa.

OBJETIVOS PERSONALES

Fortalecer las capacidades y habilidades del nivel profesional incrementando mis capacidades propias y criterios racionales en diversos campos de acción, para el alcance de metas propuestas en el camino del crecimiento laboral y personal.

DATOS PERSONALES

Nacida el 23 de septiembre de 1987
C.C 1057586298 de Bogotá D.C
Estado civil: unión libre
Hijos: (3) tres

FORMACIÓN ACADEMICA

Colegio nuestra señora del pilar
Titulo obtenido: bachiller académico
Diciembre de 2005

UN NACIONAL
Titulo obtenido: INGENIERIA DE ALIEMTOS
28 de diciembre del 2018

REFERENCIAS PÉRSONALES

NOMBRE:	*Elvia Matinés de Gutiérrez*
PROFESIÓN:	*Ama de casa*
TELEFONO:	*3007731375*

NOMBRE:	*Edith López*
PROFESIÓN:	*operaria*
TELEFONO:	*3203008709*

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE:	*María Delia parra*
PROFESIÓN:	*operaria*
TELEFONO:	*3209251805*

NOMBRE:	*Raúl perez*
PROFESIÓN:	*pensionado*
TELEFONO:	*3108071792*

EXPERENCIA LABORAL

CENTRO MEDICO DESPOSTAMIENTO GUADALUPE

Cargo:	*control de calidad*
Fecha de finalización:	*18 de mayo de 2020*
Fecha de Inicio:	*22 de febrero de 2018*
Jefe inmediato:	*rosario romero*
Cargo:	*Jefe directa*
Teléfono:	*7722682*

HOSPITAL VISTA HERMOSA

Cargo: *dictadora cursos manejo seguro de alimentos BPM*
Fecha de finalización: *22 de julio de 2023*
Fecha de Inicio: *22 de junio de 2022*
Jefe inmediato: *Carla Nucci*
Cargo: *Jefe de enfermeras*
Teléfono: *3165936040*

CORATIENDAS SUBA

Cargo: *control de calidad alimentos perecederos*
Fecha de finalización: *15 de octubre de 2023*
Fecha de inicio: *15 de septiembre de 2024*
Jefe inmediato: *Emilia culman*
Cargo: *jefe directa*
Teléfono: *3143184698*

LG CALIDAD ALIMENTARIA

Cargo: *PROFECCIONAL EN INGENIERIA ALIMENTARIA*
Fecha de finalización: *activo*
Fecha de inicio: *activo*
Jefe inmediato: *Independiente*
Cargo: *orientar y explicar a los manipuladores de alimentos las respetivas normas para una buena y adecuada manipulación de alimentos*
Teléfono: *3143184897*

LUCY NATHALI PARRA PEREZ
C.C 1057586298 de Bogotá