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

WENDY YOLANY PIZARRO MATEUS

CC. 1033726312

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*

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

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

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

NOMBRES COMPLETOS Wendy Yolany Pizarro Mateus **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

Wendy Pizarro

FIRMA ESTUDIANTE

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

PAULA ALEJANDRA CASTRO CAMAYO

CC. 1000785126

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*

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_____

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

Fechas programación de capacitaciones

PRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
PACITACION 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

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

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

NOMBRES COMPLETOS Paula Alejandra castro camayo **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

Paula.C

FIRMA ESTUDIANTE

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 ISABEL HERRERA GONZÁLEZ
CC. 52362762

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*

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

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

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

NOMBRES COMPLETOS Martha Isabel Herrera 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
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Martha Herrera

FIRMA ESTUDIANTE

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
SANDRA MILENA TEJEDOR VARGAS
CC. 1022931838

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*

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

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4.4

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

NOMBRES COMPLETOS Sandra Milena Tejedor Vargas **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

Sandra M. Tejedor V.
FIRMA ESTUDIANTE

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

FECHA: 20 de junio 2025. *HORA:* 3pm a 5pm. *TEMA VISTO* Higiene Alimentaria (modulo1)

	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO
1	Yomara Alexandra Pinzon N	52857996.	JIC Voz de Alerta.	2 horas	Diag 54D sur #205	3107695594
2	Maria Consuelo Ospina R.	52127233	JIC Voz de Alerta	2 horas	Diag 54D sur #2-05	3227845518
3	Katherine Sierra Rubio	1033766354	JIC Voz de Alerta	2 horas	Dg 54D #2-05	3223159557
4	Diana M. Beltran B.	52821972	JIC Voz de Alerta	2 horas	Dg 54D Sur #205	3213671386
5	Anyi Lorena Moreno M.	1023933701	JIC Voz de Alerta	2 horas	Dg 54D Sur #205	3212428474
6	Doris Yasmin Insuasti Granados	52.243.150	JIC. Voz de Alerta	2 horas	Dg 54D Sur #2-05	3163372725
7	Monica Rodriguez Acosta	52113894	JIC Voz de Alerta	2 horas	Dg 54D Sur #2-05	3108741252
8	Sokanlly Paola Cervera Ch	40188019	J.I.C. Voz de Alerta	2 horas	DG 52 A Bis Sur #3-18	3153546558
9	Adriana Lorena Pajoy	1023947095	JIC Voz de Alerta	2 horas	DG 54D Sur #2-05	3175877423
10	Martha I Herrera G.	52362762	JIC Voz de Alerta	2 horas	Diag. 54D Sur #205	3101828350
11	Sandra Milena Tejedor.	1022931838	JIC Voz de Alerta	2 horas	Diag. 54D Sur #205	3125547682
12	Paula Alejandra Castro	1000785126	Ser. JIC Voz de Alerta	2 horas	Dg. 54D Sur #205	3203529292
13	Wendy Rizarro Mateus	1033726312	Ser Alimentos	2 horas	Dg. 54D Sur #202	3102780595
14						

LG CALIDAD ALIMENTARIA

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR