ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

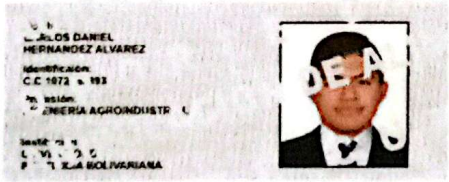
DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	CASTILLO MARTIN CINDY PAOLA	DOCUMENTO	1.019.030.347
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.	Unidad # 3: PLAN DE SANEAMIENTO BASICOS Y FORMATOS - Lavado Y Desinfección - Control de Plagas -Manejo de Residuos -Almacenamiento de Agua Potable -Diligenciamiento de Formatos.	
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025	05/08/2025	

COPNIA



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Paola Castillo M.
Firma del Manipulador

Calle 68A SUR 48D-45 PBX.: 456 56 86 Movil: 310 287 62 12 Bogota Colombia
sermedsas@gmail.com - www.sermed.net.co

Powered by CamScanner

Examen Módulo 3

Módulo 3 de capacitación de manipulación de alimentos

Email *
paolacastillomartin@gmail.com

Nombre completo *
En mayúsculas
CINDY PAOLA CASTILLO MARTÍN

Documento *
Sin puntos ni comas
1019030347

Teléfono *
Preferiblemente celular
3208206062

Empresa *
Cordin

Fecha de capacitación *
MM 08 / DD 05 / YYYY 2025

Examen módulo 3

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión. ¡Suerte!

¿Cuáles son los tipos de manipulador de alimentos? *

Fijos - temporales

Directos e indirectos

Diurnos – Nocturnos

Hombres - mujeres

Marque ¿Cuáles son los EPP de un manipulador? *

Cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes

La desinfección de un piso se realiza en una dosificación de: *

o 1 Litro de AGUA por 1 ml de Hipoclorito

Para prevenir el COVID 19 debo: *

Saludar de manos a todo el mundo

Usar tapabocas y realizar el distanciamiento social pertinente

Lavarme las manos cada 2 horas

Abrazar cuando saludo

El correcto protocolo de limpieza y desinfección dice: *

Primero se hace la desinfección luego la limpieza

Primero desinfecto luego limpio

Primero limpio y luego desinfecto

Ninguna de las anteriores

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

CASTILLO MARTIN CINDY PAOLA

CC 1019030347

MÓDULO 3: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO

FORMATOS POE

Participó en la Capacitación de: 2 HORAS

Con una Duración de _____

El día 5/08/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 – 3006224531 • sermedsas@gmail.com

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	ROMERO ROSALES JANERIS CECILIA	DOCUMENTO	57.417.273
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.	Unidad # 3: PLAN DE SANEAMIENTO BASICOS Y FORMATOS - Lavado Y Desinfección - Control de Plagas -Manejo de Residuos -Almacenamiento de Agua Potable -Diligenciamiento de Formatos.	
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025	05/08/2025	



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Janeris Rosales R
Firma del Manipulador

Powered by CamScanner

Examen Módulo 3

Módulo 3 de capacitación de manipulación de alimentos

Email *
janeris17@gmail.com

Nombre completo *
En mayúsculas
JANERIS CECILIA ROMERO ROSALES

Documento *
Sin puntos ni comas
57417273

Teléfono *
Preferiblemente celular
3134197464

Empresa *
Cordin

Fecha de capacitación *

MM
08
/
DD
05
/
YYYY
2025

Examen módulo 3

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión. ¡Suerte!

¿Cuáles son los tipos de manipulador de alimentos? *

Fijos - temporales

Directos e indirectos

Diurnos – Nocturnos

Hombres - mujeres

Marque ¿Cuáles son los EPP de un manipulador? *

Cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes

La desinfección de un piso se realiza en una dosificación de: *

o 1 Litro de AGUA por 1 ml de Hipoclorito

Para prevenir el COVID 19 debo: *

- Saludar de manos a todo el mundo
- Usar tapabocas y realizar el distanciamiento social pertinente
- Lavarme las manos cada 2 horas
- Abrazar cuando saludo

El correcto protocolo de limpieza y desinfección dice: *

- Primero se hace la desinfección luego la limpieza
- Primero desinfecto luego limpio
- Primero limpio y luego desinfecto
- Ninguna de las anteriores

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

ROMERO ROSALES JANERIS CECILIA

CC- 57417273

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 3: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO FORMATOS POE**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 5/08/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	GUILLEN PATIÑO BEATRIZ	DOCUMENTO	52.169.857
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.	Unidad # 3: PLAN DE SANEAMIENTO BASICOS Y FORMATOS - Lavado Y Desinfección - Control de Plagas -Manejo de Residuos -Almacenamiento de Agua Potable -Diligenciamiento de Formatos.	
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025	05/08/2025	



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador Beatriz Guillen P.
52.169.857

Powered by CamScanner

Examen Módulo 3

Módulo 3 de capacitación de manipulación de alimentos

Email *
bety7311@hotmail.com

Nombre completo *
En mayúsculas
BEATRIZ GUILLEN PATIÑO

Documento *
Sin puntos ni comas
52169857

Teléfono *
Preferiblemente celular
3204418794

Empresa *
Cordin

Fecha de capacitación *
MM 08 / DD 05 / YYYY 2025

Examen módulo 3

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión. ¡Suerte!

¿Cuáles son los tipos de manipulador de alimentos? *

Fijos - temporales

Directos e indirectos

Diurnos – Nocturnos

Hombres - mujeres

Marque ¿Cuáles son los EPP de un manipulador? *

Cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes

La desinfección de un piso se realiza en una dosificación de: *

o 1 Litro de AGUA por 1 ml de Hipoclorito

Para prevenir el COVID 19 debo: *

Saludar de manos a todo el mundo

Usar tapabocas y realizar el distanciamiento social pertinente

Lavarme las manos cada 2 horas

Abrazar cuando saludo

El correcto protocolo de limpieza y desinfección dice: *

Primero se hace la desinfección luego la limpieza

Primero desinfecto luego limpio

Primero limpio y luego desinfecto

Ninguna de las anteriores

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

GUILLEN PATIÑO BEATRIZ

CC 52169857

Participó en la Capacitación de:

MÓDULO 3: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO
FORMATOS

Con una Duración de 2 HORAS

El día 05/08/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	GUILLEN PATIÑO ANA ISABEL	DOCUMENTO	57.407.693
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.	Unidad # 3: PLAN DE SANEAMIENTO BASICOS Y FORMATOS - Lavado Y Desinfección - Control de Plagas -Manejo de Residuos -Almacenamiento de Agua Potable -Diligenciamiento de Formatos.	
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025	05/08/2025	

COPNIA



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador

Powered by CamScanner

Examen Módulo 3

Módulo 3 de capacitación de manipulación de alimentos

Email *
anaisaguillen57@hotmail.com

Nombre completo *
En mayúsculas
ANA ISABEL GUILLEN PATIÑO

Documento *
Sin puntos ni comas
57407693

Teléfono *
Preferiblemente celular
3196106668

Empresa *
Cordin

Fecha de capacitación *
MM 08 / DD 05 / YYYY 2025

Examen módulo 3

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión. ¡Suerte!

¿Cuáles son los tipos de manipulador de alimentos? *

Fijos - temporales

Directos e indirectos

Diurnos – Nocturnos

Hombres - mujeres

Marque ¿Cuáles son los EPP de un manipulador? *

Cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes

La desinfección de un piso se realiza en una dosificación de: *

o 1 Litro de AGUA por 1 ml de Hipoclorito

Para prevenir el COVID 19 debo: *

Saludar de manos a todo el mundo

Usar tapabocas y realizar el distanciamiento social pertinente

Lavarme las manos cada 2 horas

Abrazar cuando saludo

El correcto protocolo de limpieza y desinfección dice: *

Primero se hace la desinfección luego la limpieza

Primero desinfecto luego limpio

Primero limpio y luego desinfecto

Ninguna de las anteriores

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

GUILLEN PATIÑO ANA ISABEL

CC 57407693

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 3: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO FORMATOS**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 05/08/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	TAMBO VELANDIA NELCY	DOCUMENTO	35.508.768
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.	Unidad # 3: PLAN DE SANEAMIENTO BASICOS Y FORMATOS - Lavado Y Desinfección - Control de Plagas -Manejo de Residuos -Almacenamiento de Agua Potable -Diligenciamiento de Formatos.	
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025	05/08/2025	

COPNIA



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador Nelcy Tambo

Calle 68A SUR 48D-45 PBX.: 456 56 86 Movil: 310 287 62 12 Bogota Colombia
sermedsas@gmail.com - www.sermed.net.co

Powered by CamScanner

Examen Módulo 3

Módulo 3 de capacitación de manipulación de alimentos

Email *
nelcytambov@gmail.com

Nombre completo *
En mayúsculas
NELCY TAMBO VELANDIA

Documento *
Sin puntos ni comas
35508768

Teléfono *
Preferiblemente celular
3209657640

Empresa *
Cordin

Fecha de capacitación *
MM 08 / DD 05 / YYYY 2025

Examen módulo 3

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión. ¡Suerte!

¿Cuáles son los tipos de manipulador de alimentos? *

Fijos - temporales

Directos e indirectos

Diurnos – Nocturnos

Hombres - mujeres

Marque ¿Cuáles son los EPP de un manipulador? *

Cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes

La desinfección de un piso se realiza en una dosificación de: *

o 1 Litro de AGUA por 1 ml de Hipoclorito

Para prevenir el COVID 19 debo: *

Saludar de manos a todo el mundo

Usar tapabocas y realizar el distanciamiento social pertinente

Lavarme las manos cada 2 horas

Abrazar cuando saludo

El correcto protocolo de limpieza y desinfección dice: *

Primero se hace la desinfección luego la limpieza

Primero desinfecto luego limpio

Primero limpio y luego desinfecto

Ninguna de las anteriores

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

TAMBO **VELANDIA NELCY**

CC 35508768

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 3: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO FORMATOS**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 5/08/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 – 3006224531 • sermedsas@gmail.com

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 3102876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	TORO RAMIREZ CRISTINA	DOCUMENTO	51.972.364
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.	Unidad # 3: PLAN DE SANEAMIENTO BASICOS Y FORMATOS - Lavado Y Desinfección - Control de Plagas -Manejo de Residuos -Almacenamiento de Agua Potable -Diligenciamiento de Formatos.	
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025	05/08/2025	



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador Cristina Toro

Calle 68A SUR 48D-45 PBX.: 456 56 86 Movil: 310 287 62 12 Bogota Colombia
sermedsas@gmail.com - www.sermed.net.co

Powered by CamScanner

Examen Módulo 3

Módulo 3 de capacitación de manipulación de alimentos

Email *
cristina.toro2430@hotmail.com

Nombre completo *
En mayúsculas
CRISTINA TORO RAMIREZ

Documento *
Sin puntos ni comas
51972364

Teléfono *
Preferiblemente celular
3212172699

Empresa *
Cordin

Fecha de capacitación *
MM 08 / DD 05 / YYYY 2025

Examen módulo 3

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión. ¡Suerte!

¿Cuáles son los tipos de manipulador de alimentos? *

Fijos - temporales

Directos e indirectos

Diurnos – Nocturnos

Hombres - mujeres

Marque ¿Cuáles son los EPP de un manipulador? *

Cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes

La desinfección de un piso se realiza en una dosificación de: *

o 1 Litro de AGUA por 1 ml de Hipoclorito

Para prevenir el COVID 19 debo: *

Saludar de manos a todo el mundo

Usar tapabocas y realizar el distanciamiento social pertinente

Lavarme las manos cada 2 horas

Abrazar cuando saludo

El correcto protocolo de limpieza y desinfección dice: *

Primero se hace la desinfección luego la limpieza

Primero desinfecto luego limpio

Primero limpio y luego desinfecto

Ninguna de las anteriores

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

TORO RAMIREZ CRISTINA

CC- 51972364

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 3: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO FORMATOS**

Con una Duración de **2 HORAS**

El día 5/08/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	MARTINEZ FIQUE SANDRA PATRICIA	DOCUMENTO	39.754.700
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.	Unidad # 3: PLAN DE SANEAMIENTO BASICOS Y FORMATOS - Lavado Y Desinfección - Control de Plagas -Manejo de Residuos -Almacenamiento de Agua Potable -Diligenciamiento de Formatos.	
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025	05/08/2025	

COPNIA



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Sandra Martinez
Firma del Manipulador

Powered by CamScanner

Examen Módulo 3

Módulo 3 de capacitación de manipulación de alimentos

Email *
smartinezfique@gmail.com

Nombre completo *
En mayúsculas

SANDRA PATRICIA MARTINEZ FIQUE

Documento *
Sin puntos ni comas
39764700

Teléfono *
Preferiblemente celular
3144031083

Empresa *
Cordin

Fecha de capacitación *

MM
08
/
DD
05
/
YYYY
2025

Examen módulo 3

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión. ¡Suerte!

¿Cuáles son los tipos de manipulador de alimentos? *

Fijos - temporales

Directos e indirectos

Diurnos – Nocturnos

Hombres - mujeres

Marque ¿Cuáles son los EPP de un manipulador? *

Cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes

La desinfección de un piso se realiza en una dosificación de: *

o 1 Litro de AGUA por 1 ml de Hipoclorito

Para prevenir el COVID 19 debo: *

Saludar de manos a todo el mundo

Usar tapabocas y realizar el distanciamiento social pertinente

Lavarme las manos cada 2 horas

Abrazar cuando saludo

El correcto protocolo de limpieza y desinfección dice: *

Primero se hace la desinfección luego la limpieza

Primero desinfecto luego limpio

Primero limpio y luego desinfecto

Ninguna de las anteriores

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MARTINEZ FIQUE **SANDRA PATRICIA**

CC 39754700

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 3: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO FORMATOS**

Con una Duración de 2 HORAS

El día 05/08/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com