NIT 1026577932-1

De acuerdo al artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, se exige que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos deben tener educación y formación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de alimentos, de por lo menos 10 horas anuales, bajo la responsabilidad de un profesional idóneo

Basado en la exigencia en mención, A LA NORMA;

CERTIFICA QUE:

Julio Cesar Lopez .

DOCUMENTO DE IDENTIDAD

No. 79919454

ASISTIÓ Y APROBÓ CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CON DURACIÓN DE 06 HORAS EL DÍA 12 DE AGOSTO DE 2025

CERTIFICADO NÚMERO 4158

OLGA LUCIA ESQUIVEL
INGENIERO DE ALIMENTOS
CEDULA 55159953

LAURA CAMILA BAQUERO MORA
GERENTE ADMINISTRATIVO
CEDULA 1026577932

lanormadice@gmail.com
312 3242955 312 589 46 04
Somos una empresa autorizada por Secretaria de Salud

CERTIFICA QUE:

El personal de **el bodegón de cota** relacionado en la lista de asistencia **30 de agosto del 2025** **2025** **asistió** y aprobó la capacitación de:

Medidas preventivas de BPM

De acuerdo al Cronograma del plan de capacitación continua 2025

Con una intensidad de **2.5** **HORAS.**

Según Resolución 2674 del 2013

Fecha de expedición: 30 de agosto 2025





Ing. Margarita Castañeda

Números de contacto: 3103093379- 6599672

capacitacionesdealimentos@gmail.com

ACA
Asesorías Capacitación y Alimentos

LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN CONTINUA

TEMA: BPM en el Proceso

FECHA: 30 Agosto 2025 | **Nº HORAS:** 2.5

CAPACITADOR: Ing. Margarita Castañeda

ESTABLECIMIENTO/EMPRESA: El Bodegon de Oata

Nº	NOMRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA	NOTA DE EVALUACIÓN
1.	Julma Agusto Rojas	1003320240		
2.	John Fredy Tigue	1030523906		
3.	Alejandro Licia	5241038		
4.				
5.				
6.				
8.				
9.				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

ACA
Asesorías Capacitación y Alimentos

LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN CONTINUA

TEMA: Trazabilidad

FECHA: 20 septiembre 2025

N° HORAS: 2.5

CAPACITADOR: Ing. Margarita Castañeda

ESTABLECIMIENTO/EMPRESA: El Bodegon de Bita'

N°	NOMRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA	NOTA DE EVALUACIÓN
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5
2	Alejandra García	52111038	[illegible]	5
3	Juan M Mateus O.	1233145681	[illegible]	5
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5
5	John. Fredy Tiqua	1030523906	[illegible]	5
6	Elcy. I. Angisoa. L	1030835738	[illegible]	5
7			% efectivo	100
8				
9				
10				
11				
12				

d o auditoria interna ¿Por que es

nercado en cas

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA 2025

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de capacitación para los manipuladores de alimentos, por medio del cual se amplié su conocimiento, aptitudes y habilidades en el manejo higiénico de alimentos, Buenas prácticas de Manufactura, controles en el proceso, HACCP y sean puestos en práctica en las actividades que desempeñen a diario al manipular los alimentos y así garantizar la inocuidad y calidad de los mismos.

2. MARCO LEGAL

Basado en la Resolución 2674 del 2013

3. METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

El plan de capacitación se desarrollará bajo la aplicación de la siguiente propuesta metodológica que tiene los siguientes elementos:

TEMA	INTENSIDAD	MES	FECHA DE EJECUCIÓN	CONTENIDO DEL TEMA
Requistos específicos de BPF y puntos criticos de control	2.5 HORAS	Febrero 2025	21 y 24 de Febrero del 2025	Inducción Normativa. Prevención y control. Parámetros básicos de BPM, controles del proceso y diligenciamiento de registros (salud y prácticas higiénicas del manipulador, aceptación y rechazo de materias primas, controles de temperatura, controles en el proceso, saneamiento, mantenimiento.PCC : conceptualización,sociabilizacion de de PCC,LC, acciones correctivas en el proceso Identificación de no conformidades en el proceso y acciones correctivas
Producto No conforme	2.5 HORAS	Mayo 2025	26 de Mayo 2025	Conceptualización Importancia del manejo del producto durante el Proceso y destino
Trazabilidad	2.5 HORAS	Agosto 2025	25 de Agosto del 2025	Conceptualización,importancia de la aplicación , ejercicio de trazabilidad

Medidas sanitarias	2.5 HORAS	Noviembre 2025	24 de Noviembre del 2025	Conceptualización Normatividad asociada y no conformidades asociadas Medidas sanitarias: decomiso, destrucción de producto, cierre parcial, total Procedimientos y multas sancionatorias Responsabilidad del manipulador de alimentos

- **Contenido del plan de capacitación:** se implementará según el cronograma **anual establecido** para el desarrollo de las capacitaciones.
- **El tiempo**: el plan de capacitación tendrá una **intensidad horaria de mínimo 10 Horas** anuales durante el año en curso de acuerdo al cronograma establecido, el cual se actualizará anualmente de acuerdo a las necesidades de la compañía o establecimiento. El Plan se certifica por clase según intensidad horaria establecida en el cronograma, hasta completar las 10 horas anuales
- **Uso de herramientas en la ejecución de las capacitaciones**, como: conferencias, videos, talleres, juegos de participación, carteleras, entre otros. Ya sea por modalidad Presencial o Virtual
- **Soportes: Por cada clase:** certificación, lista de asistencia, resumen y Evaluación de los temas expuestos.
- **Docentes:** personas naturales o jurídicas externas a la empresa, deben demostrar su idoneidad técnica y científica, formación, experiencia especifica en las áreas s de higiene de alimentos, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad (Perfil del capacitador/, tarjeta profesional)

4. CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA 2025

Total de Horas: 10	**Responsable de la capacitación: Asesorías, Capacitaciones Y Alimentos ACA SAS Ing. Margarita Castañeda O.**

Lps temas van enfocados en el manejo de empaques para alimentos

Números de contacto: 3103093379 6599672
capacitacionesdealimentos@gmail.com

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA 2025

SE CERTIFICA QUE:

NOMBRE: HENRY PABON ACOSTA

I.D.: 2.996.628

ASISTIO Y APROBO SATISFACTORIAMENTE EL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y LICORES

FECHA DE EXPEDICIÓN MAYO 10 DEL 2025

FECHA DE VENCIMIENTO MAYO 10 DEL 2026

EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN NO. 2674 DE 2013 ART. 12 / 13
DECRETO 1686 DEL 2012 - 1500 DEL 2007 - INTENSIDAD: 10 HORAS

INGENIERIA Y SERVICIOS PROFESIONALES DE COLOMBIA S.A.S

MÓVIL: - 312 4513328

E-MAIL: INGECOLFHSAS@GMAIL.COM

Angela M. Forero Rincón
Médico Veterinario UDCA
Especialista SST ECCI

INGECOL
INGENIERIA AMBIENTAL Y SERVICIOS
PROFESIONALES DE COLOMBIA
NIT. 901.129.253.0

FIRMA Y SELLO AUTORIZADO
DRA ANGELA FORERO
MV - SST

CERTIFICACION ASISTENCIA CAPACITACION MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Nosotros INGENIERIA AMBIENTAL Y SERVICIOS PROFESIONALES DE COLOMBIA SAS identificados con Nit: 901.129.253 – 0 certificamos que las siguientes personas

N°	Nombre	N° documento
1.	HENRY PABON ACOSTA	2.996.628

Asistieron a la capacitación en manipulación de higiénica de alimentos, licores y carnes tal como lo estipula en:

- Resolución 2674 de 2013
- Decreto 1686 del 2012
- Decreto 1.500 del 2007

Se manejará un cronograma de actividades con 3 módulos esto con el fin de dar cumplimiento a un plan capacitación anual de 10 horas. (PRESENCIAL Y VIRTUAL)

- MÓDULO 1: Conceptos básicos - clasificación de los alimentos
- MÓDULO 1: Normatividad para manipuladores de alimentos
- MÓDULO 2: Recepción de materias primas
- MÓDULO 3: Plan de saneamiento - Limpieza y desinfección – manejo integral de plagas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá a los diez (10) días del mes de Mayo del 2025

Angela M. Forero Rincon
Médico Veterinario UDCA
R.C. Nacional 121 ECCI

ANGELA MARIA FORERO RINCON
Capacitador y auditor BPM y HACCP
INGECOL RH SAS

INGECOL
Calle 181 B N° 05 – 86/San Antonio Norte
Móvil: 312 4512328 – 859 1913
ingecolrhsas@gmail.com

COPIA CONTROLADA

EVALUACION CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre: Henry Pabón A.

N° documento: 2 996 621

Fecha: 10 MAY 2025

10/10.

- Escriba si es falso o verdadero

a. Refrigerar y congelar son iguales F
b. Los alimentos pueden tocar directamente el piso F
c. Los alimentos UHT pueden conservarse más de 6 meses en óptimas condiciones V
d. Se debe llevar todos los días el control de temperatura de mis alimentos y control de limpieza V
e. limpiar y desinfectar es un proceso similar F

- ¿Calcule según dosis (4 litros por 1 litro de agua) cuánto desinfectante debo usar en los siguientes litros de agua?

a. 2 litros de agua? 8
b. 5 litros de agua 20
c. 16 litros de agua? 64

- Una las columnas como corresponda

A	B
1 - 0° / -7°	1. Plan de saneamiento
2. Duración o tiempo que tarda un alimento en descomponerse	2. Desinfección
3. Limpieza – Desinfección – Manejo de residuos – Manejo de aguas – Control de plagas	3. Refrigeración
4. 0° / 7°	4. Perecibilidad
5. Disminución carga bacteriana	5. Congelación

INGECOL
Móvil: 312 4513328 – 391 9209
Email: ingecolfhsas@gmail.com

EVALUACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

INGECOL

Nombre: Henry Pabon A.

Documento: 2.996.628

Fecha: 14 ENE 2025

10

1. ¿El manipulador de alimentos utiliza los desinfectantes para?

- a) Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- b) Destruir las bacterias por completo y para siempre.
- X) Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- d) Reducir el numero de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- e) Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

2. Identifique los desinfectantes más utilizados en establecimientos donde se preparan alimentos.

- X) Cloro, yodo y amonio cuaternario.
- b) Jabón en polvo, desengrasante, cloro.
- c) Desengrasante, yodo y amonio.
- d) Jabón líquido, cloro y detergente.

3. ¿Qué bacteria se encuentra frecuentemente en la boca y nariz del manipulador de alimentos?

- a) X Staphylococcus
- b) Salmonella
- c) Clostridium
- d) Listeria

4. ¿Cuáles de los siguientes alimentos tiene una composición que favorece la multiplicación microbiana, y por tanto, son los que más cuidado requieren por parte del manipulador de alimentos?

- a) Alimentos que llevan huevos crudos y se consumen sin tratamiento térmico.
- b) Carnes de ave y carnes picadas.
- c) Productos de pastelería que llevan leche, nata, huevos, etc.
- X) Todas las respuestas son correctas

INGECOL
Calle 181 # N° 08 – 06/San Antonio Norte
Móvil: 312 4513328 – 859 1913
ingecolthcas@gmail.com

EVALUACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

5. La temperatura óptima de almacenamiento en refrigeración es:

- a) 18°C
- b) entre 0°C y 5°C
- c) entre 5°C y 65°
- d) 37°C

6. ¿Cuál de estas normas debe seguir el manipulador de alimentos para garantizar la salubridad de una fritura?

- a) No mezclar dos tipos de aceite, o aceites nuevos con viejos.
- b) Todas son correctas
- c) No sobrepasar las temperaturas máximas del aceite frito (180°C)
- d) Si se utiliza un aceite varias veces, deberá filtrarse para que no queden residuos carbonados de la fritura anterior que pueda desarrollar productos tóxicos

7. ¿La principal razón por la que debe controlar las plagas de insectos o roedores es por qué?

- a) Ensucian el local
- b) Desagradan a los consumidores y a los manipuladores de alimentos.
- c) Se comen los alimentos.
- d) Son transmisores de enfermedades.

8. Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:

- a) La presencia de insectos en el alimento.
- b) La ingestión de "comida basura" (hamburguesas, patatas fritas, chucherías, etc.).
- c) La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento.
- d) Una sola bacteria presente en el alimento.

INGECOL
Calle 181 B N° 08 – 06 / San Antonio Norte
Móvil: 312 4513328 – 659 1913
ingecolltsas@gmail.com


Asesorías Capacitación y Alimentos
Nit: 900.652.368 - 2
Gestores de inocuidad y manipulación de alimentos
Certificación Plan de Capacitación Continua
para manipuladores de alimentos
Res. No 2674 del 2013 Cap. 3, Art. 12
Nombre: LUIS ALFREDO CAICEDO
CC: 1.110.585.927
Fecha de Vencimiento: 11 DE MARZO DE 2026


ACA - CERTIFICACIÓN 2025
Intensidad Horaria de la Capacitación: 10 horas
Certificación Personal e Intransferible
Nº A 0139
ESTE CARNET ES VALIDO
SOLO POR 1 AÑO
Margarita Del Pilar Castañeda O.
Ingeniera de Alimentos
Matricula Profesional Nº. 25254-352547 CND
Calle 145 No. 128-41 Interior 9 Oficina 135 - Bogotá D.C.
Teléfono: 659 9672 Cel: 3103093379
capacitacionesdealimentos@gmail.com | alimentosaca@gmail.com
@alimentosaca

PLAN DE CPACITACION CONTINUA 2025

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de capacitación para los manipuladores de canales, partes y productos cárnicos comestibles, por medio del cual se amplié su conocimiento, aptitudes y habilidades en el manejo higiénico de alimentos, Buenas prácticas de Manufactura, controles en el proceso, HACCP y sean puestos en práctica en las actividades que desempeñen a diario al manipular las canales, partes y productos cárnicos comestibles, y así garantizar la inocuidad y calidad de los mismos.

2. MARCO LEGAL

Basado en la Resolución 2674 del 2013

3. METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

El plan de capacitación se desarrollará bajo la aplicación de la siguiente propuesta metodológica que tiene los siguientes elementos:

- **Contenido del plan de capacitación:** se implementará según el cronograma **anual establecido** para el desarrollo de las capacitaciones.
- **El tiempo**: el plan de capacitación tendrá una **intensidad horaria de mínimo 10 Horas** anuales durante el año en curso de acuerdo al cronograma establecido, el cual se actualizará anualmente de acuerdo a las necesidades de la compañía o establecimiento. El Plan se certifica por clase según intensidad horaria establecida en el cronograma, hasta completar las 10 horas anuales
- **Uso de herramientas en la ejecución de las capacitaciones**, como: conferencias, videos, talleres, juegos de participación, carteleras, entre otros. Ya sea por modalidad Presencial o Virtual
- **Soportes: Por cada clase:** certificación, lista de asistencia, resumen y Evaluación de los temas expuestos.
- **Docentes:** personas naturales o jurídicas externas a la empresa, deben demostrar su idoneidad técnica y científica, formación, experiencia especifica en las áreas de higiene de alimentos, BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad (Perfil del capacitador/, tarjeta profesional)

4. CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA 2024 va adjunto a la certificación



MARGARITA DEL PILAR CASTAÑEDA OSPINA
C.C No. 52.115.799 de Bta.
INGENIERA DE ALIMENTOS
Matricula Profesional Nª 25254-352547CND
Datos de contacto: Teléfonos: 6599672
Celular: 3103093379 Correo:
capacitacionesdealimentos@gmail.com alimentosaca@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Ingeniería de Alimentos egresada de la Universidad de la Salle. Auditor Interno BPM-HACCP (SGS. - INTERTEK). Con conocimientos y manejo: en Docencia, BPM, HACCP, Normatividad (Resolución 2674 2.013, 719 2.015, resolución 5109 del 2.005, IFS y Normas con referencia a procesos de alimentos), Consultor de calidad en implementación y manejo de sistemas de gestión y aseguramiento del control de calidad e inocuidad; requerimientos INVIMA (visitas para la obtención de conceptos sanitarios, registros sanitarios de alimentos y bebidas). Manejo y atención de auditorías externas de entes de vigilancia y control, clientes/proveedores externos. Manejo comercial y administrativo en todo lo relacionado a sistemas de gestión y aseguramiento de control de la calidad e inocuidad.

Con experiencia de 16 años en aplicación de capacitación en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con el aval de la secretaria de salud de Bogotá, y Cundinamarca a nivel empresarial y de establecimientos de comercio. Desarrollo de planes de capacitación continua a nivel industrial. Coordinación en la Implementación, documentación de sistemas de gestión y aseguramiento del control de calidad e inocuidad en diversas industrias de alimentos enfocado en BPM _HACCP. Manejo y direccionamiento en la aplicación de la normatividad nacional vigente, requerimientos, documentación, visitas de IVC INVIMA - SEC. DE SALUD, enfocada a obtener el Concepto Sanitario Favorable.

Auditora BPM- HACCP en diferentes empresas de alimentos con amplia experiencia en: Productos avícolas(Huevos), Sector HORECA(Hoteles, restaurantes, Casinos), Servicios de Alimentos (Catering y Colegios)Sector de almacenamiento y comercialización de abarrotes(Cadenas de Tiendas y supermercados), Sector de Transporte de alimentos, Empresas de empaques para alimentos

Experiencia Laboral: ASESORIAS CAPACITACION Y ALIMENTOS ACA SAS: Diseño y Desarrollo de CAPACITACIÓN En Manejo Higiénico De Alimentos, Buenas Prácticas De Manufactura, Normatividad Vigente, Plan De Saneamiento Básico, Auditorias De Control Interno). COORDINACIÓN E IMPLEMENTACION DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD. (BPM. HACCP) Auditor Interno BPM - HACCP

A Nivel Del Sector Gastronómico, Industrial, Agremiaciones: Nutrigal Foods SAS .Caja De Compensación Colsubsidio (Educación, Recreación, Turismo), Ugecol (Cooratiendas), Canela Bakery, Inversiones Baco SAS, Restaurantes: Palacio, Cucahara colombiana, Cucharita De La Abuela, Todo Rico, Parrilla Y Picaditas, Sr. Wok.Surtifruver De La Sabana, Santa Anita Nápoles, Kikes, Helados Popsy, Agua Monte Mateus, Embotits, Sintal SAS. Casinos De Dugotex. Intracarga, Inaltra Flex pack, Grupo Recordar Entre Otros Clientes De La Industria Y Establecimientos De Alimentos. Participación Como Coordinadora De Calidad En Proyectos De Aplicación De Seguridad Alimentaria Con: Universidad EAN (Proyectos De Emprendimiento), Balcoldex, Secretaria De Desarrollo Distrital Económico.

CERTIFICACIÓN

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se certifica la asistencia y aprobación del plan de capacitación continua en Manipulación de alimentos y BPM realizado según cronograma con una intensidad **de 10 HORAS**. Modalidad Virtual según **Resolución 2674 del 2013 articulo 12 y 13** a:

LUIS ALFREDO CAICEDO C.C N° 1.110.585.927

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA 2025

TEMA	INTENSIDAD	FECHA	CONTENIDO DEL TEMA
Inducción a la normatividad, generalidades en el manejo de alimentos	5 horas	28 de Febrero del 2025	Inducción a la resolución 2674 del 2013. Contaminación, contaminación cruzada y ETAS
Practicas Higiénicas Manipulación de Alimentos			Medidas preventivas de enfermedades infectocontagiosas Prácticas de higiene del manipulador de alimentos
Medidas preventivas en el manejo de Alimentos. BPM y controles	5horas	11 de Marzo del 2025	Medidas preventivas para conservar los alimentos. Etiquetado. Y rotulado. Almacenamiento Sensibilización de los procedimientos controles básicos de BPM en el proceso Conceptos básicos, actividades y controles a realizar en: Aceptación y rechazo de materias primas e insumos. NTC 1240 Limpieza y desinfección-identificación de puntos muertos, Agua potable, Manejo de residuos, Control de plagas. Mantenimiento
Total de Horas: 10			Responsable de la Capacitación: **Ing. Margarita Castañeda**





Ing. Margarita Castañeda

Fecha de expedición: 11 de MARZO DEL 2025
Certificación Válida por 1 año

Números de contacto: 3103093379 6599672
capacitacionesdealimentos@gmail.com