NOMBRE	BPM	VENCIMIENTO	CERTIFICADO MEDICO	VENCIMIENTO
ASTRID CARREÑO	29/06/2022	29/06/2023	24/06/2022	24/06/2023
DIANA CHINCHILLA	3/08/2021	3/08/2022	4/08/2021	4/08/2022
DANILSA BALOCO	31/01/2022	31/01/2023	31/01/2022	31/01/2023
ISABEL TANO	1/04/2022	1/04/2023	29/12/2021	29/12/2022
MARTHA LOPEZ	29/03/2022	29/03/2023	29/3/2022	29/3/2023
MARIO POVEDA	7/04/2022	7/04/2023	29/3/2022	29/3/2023
MEILEYDI ASPRILLA	8/02/2022	8/02/2023	8/02/2022	8/02/2023
FANNY BRAVO	13/02/2022	13/02/2023	12/02/2022	12/02/2023
DIANA NAVAJA	19/05/2022	19/05/2023	19/05/2022	19/05/2023



GES-AMBIENTAL

CERTIFICADO MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

En cumplimiento a la RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13):

Se certifica que la persona relacionada a continuación está asistiendo a la jornada de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos cuya duración es de diez (10) horas.

NOMBRE: DIANA MARCELA CHINCHILLA
DOCUMENTO: 1.030.529.766
VIGENCIA: 03 de Agosto del 2022
CONSECUTIVO: 288

GES-AMBIENTAL

Pegar Foto

jeferson.forero.gesambiental@gmail.com
Cel.: 3208680117

calidad alimentaria

Resolución No. 2674 de 2013 - MinSalud

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

10 HORAS



Certifica Que

BALOCO SANCHEZ DANILSA

C.C. No. 26.176.694

Asistió y Aprobó el Curso:

Manejo Higiénico de Alimentos

CONCEPTOS BÁSICOS

Fecha: ENERO 31 de 2022

Duración 6 horas - Vigencia: Un (1) año

No. 00078

El portador de esta certificación ingresó al
Plan de Capacitación Continua y Permanente
10 horas

Olga M. Higuera R

Olga Mercedes Higuera Rodríguez
Ingeniera de Alimentos – UJTL
Directora Técnica
Resolución 098 Secretaria de Salud

Cel.: 3002133514 - 3203939641 - Tel: 3573318
www.calidadalimentaria.com.co
calidad.alimentaria1@gmail.com

BOM ENTRENAMIENTO

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD VIRTUAL (PORTAL WEB: WWW.MANIPULACIONALIMENTOS.COM)

CERTIFICA

Que **Isabel María Tano Ortiz** con número de documento **50.955.550 de Cereté - Córdoba** recibió capacitación en Manipulación de alimentos, Buenas prácticas de manufactura y Bioseguridad. Se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua de 10 horas. Cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013, artículos 12 y 13. Se expide a los **01 días del mes de Abril de 2022** en la ciudad de Bogotá D.C. Esta capacitación tiene vigencia por un (1) año.

	MÓDULO I Contenido Genérico BPM	**MÓDULO II** Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) | Fuentes de contaminación	**MODULO III** Condiciones del establecimiento y del manipulador
FECHA	**01 del mes de Abril de 2022**	**01 del mes de Abril de 2022**	**01 del mes de Abril de 2022**
HORAS	5 HORAS	3 HORAS	2 HORAS
TEMARIO	1. Introducción a la resolución 2674 de 2013. 2. Clasificación de los alimentos según vida útil. 3. Clasificación de los alimentos según función en el cuerpo. 4. Tipos de contaminantes. 5. Contaminación cruzada. 6. Cadena de frio. 7. Proceso de limpieza y desinfección. 8. Sistemas de almacenamiento. 9. Separación en la fuente	1. Cadena alimentaria. 2. Cinco (5) claves de la inocuidad. 3. ETAS. (alergia, Infección, Intoxicación) 4. Enfermedades más comunes. 5. Métodos para eliminar los microorganismos termo-resistentes. 6. Principales fuentes de Contaminación. 7. Errores en la manipulación de alimentos.	1. Condiciones del establecimiento donde se preparan los alimentos. 2. Condiciones del manipulador de alimentos. 3. Entes reguladoras. 4. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC). 5. Practicas Higiénicas.

Curso realizado virtualmente EN MANIPULACIONALIMENTOS.COM

Ing. Juan Pablo Garzón Caballero
Matrícula profesional - 6050
Ingeniero Químico
BOM ENTRENAMIENTO

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 7776

Fecha: 29 de Marzo/2022 FV 29 de Marzo/2023

Nombre: MARTHA CECILIA LOPEZ OSORIO

Documento.: 51.801.147

Capacitador: [illegible]

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno de los requisitos exigidos en la Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación Cronograma

Fechas e Intensidad en Horas 10 _____

FECHA: 29-03-22

NOMBRE: Martha Cc

CEDULA: 51501147

CARGO: _____

5/22

Responda las siguientes preguntas según su criterio y conocimiento:

1. Que significa BPM: Buenas Prácticas de Manufactura & Higiene
2. Que significa BPMM: Buenas practicas de Uso de Medicamentos Veterinarios
3. Que significa BPAA: Buenas practicas Alimentos Animales
4. Que significa BPA: Buenas Practicas Agricolas.
5. Que significa POES: Procedimiento Estandarizados
6. Que significa PEPS: Primero. en entrar primero en salir & Rotación
7. Que es limpiar: Mantener en orden y limpio los meseones → eliminar lo que se ve
8. Que es desinfectar: lavar limpiar y de ultimas aplicar hipoclorito. → eliminar lo que no se
9. Nombre 3 elementos de protección personal EPP que utiliza en sus labores diarias:
   botas guantes petal gafas
10. Que es un punto muerto y mencione uno en su puesto de trabajo: Sitio de difícil acceso o q' no se garantiza L&D constante
11. Mencione los pasos para el lavado de manos: en medio de los dedos antebrazo y secado de nuevo
    Humedecerlas, jabon uñas palma circulos
12. Mencione dosificación de hipoclorito y agua cuando se desinfecta una lechuga:
    Mililitros de hipoclorito en un litro de agua 3 a 5 minutos Enjuaga.
13. Que es Trazabilidad
    Seguimiento e Historia de un proceso desde su inicio hasta su final
14. Que es un alimento:
    una fruta una verdura proteina. un cereal lacteos.
    sustancia comestible
15. Que es contaminación cruzada, → traslado de bacterias
    es cuando se roza bacteria con alos alimentos crudos
16. Que norma es la vigente:
    Resolución 2674 de 2013
17. Mencione los 8 requisitos de rotulado: (1) Lote - (2) FV - (3) Registro sanitario Invima - (4) Metodo de Conservación - (5) Contenido (6) Fabricante (7) Nombre del Producto (8) Ingredientes
18. Mencione el rango de la Temperatura de refrigeración: 3.6. 0 a 4°C
19. Menciones los 3 colores para bolsas y canecas (residuos): negra verde blanca
20. Mencione los 4 programas del Plan de saneamiento:
    (1) Limpieza y Desinfe (2) Control de Plagas (3) Residuos Solidos y (4) Control de Agua
21. Cuanto es la vida útil de la carne en refrigeración:
    ~~3 Dias~~ 3 a 4 dias
22. Cuanto puede ser la vida de un huevo crudo almacenado a temperatura ambiente en clima templado (Bogotá):
    ~~Dias~~ 20 a 25 dias

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 7776

Fecha: 29 de Marzo/2022 Fv 29 de Marzo/2023

Nombre: MARTHA CECILIA LOPEZ OSORIO

Documento.: 51.801.147

Capacitador: [illegible]

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÒN DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS-2022

PLAN DE CAPACITACION	METODOLOGIA
	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes características:
LEY 9 DE 1979	1. ETAPA DE INDUCCIÓN.
Resolución 2674 de 2013	a- Con un conversatorio, se determinan los oficios comunes de los discentes, y se establecen las percepciones generales de términos de educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura como: Alimento, nutriente, energía vital, contaminación, microrganismo, BPM, inocuidad y desinfección.
DECRETO 1500 DE 2007	b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnico científicas pertinentes. Se relacionan los términos anteriores con los principales objetivos de la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud Y protección social dela república de Colombia.
BPM	c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higiénicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.
Limpieza y Desinfecciòn	
Rotulado	
Instalaciones Fisicas	
Instalaciones Sanitarias	
Personal Manipulador	
Normas de Higiene	2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN.
Definiciones Resoluciòn	Se pacta con la empresa interesada un cronograma pormenorizado que involucre: el enfoque, contenido y alcance de la capacitación, acorde con el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Tendrá una duración de aproximadamente 7 horas.
Contaminaciòn Cruzada	Se busca que esta entidad pueda demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de los temas a tratar.
Requisitos de Fabricaciòn	Se asegura con esta fase, que el manipulador de alimentos comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además de conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
Aseguramiento Calidad	Entre los temas frecuentes a tratar se encuentran: Plan de saneamiento básico, aseo y desinfección, principios de nutrición, Etiquetado de productos alimenticios. Enfermedades transmitidas por alimentos.
Transporte de alimentos	El cronograma y su control de tiempos, la empresa, el capacitador y el personal capacitado se relacionan a continuación.
Almacenamiento	
Refuerzo conceptos (definiciones)	
Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674	
Refuerzo Aseguramiento Calidad	
Refuerzo Normas de Higiene	
Refuerzo Condiciones de Almacenamiento	INTENSIDAD: 10 HORAS
Refuerzo prevenciòn de la contaminaciòn cruzada	
(10 horas) en total. Primera capacitacion 6 horas Noviembre 2021	TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÒN-PLAN DE SANEAMIENTO- ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÒN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS. NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD–PEPS-ETAS.
Según propramacion empresa (4 horas), antes que se cumpla un año, de la primera capacitacion	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÒN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RESOLUCIÒN 2674 DE 2013
CAPACITADOR	LUZ ELENA VARGAS
DIRECCION	CALLE 27 SUR NO 19-19
TELEFONO	4087000

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

Bogotá, MARZO 2022

A QUIEN INTERESE:

Santa Elena S.A.S, certifica que Luz Elena Vargas Balaguera identificada con la cédula de ciudadanía **CC** 52.515.572 en calidad de ingeniera de alimentos cumple la labor de capacitadora en manipulación de alimentos; dentro de estas jornadas de capacitación, la capacitadora realiza actualización de la legislación pertinente y temas relacionados con control de plagas y manejos de residuos, BPM, ETA, RESOLUCION 2674 DE 2013- DECRETO 1500 de 2007.


QUALITY MANAGEMENT

Certifica que:

Luz Helena Vargas Balaguera

ISO 9000, BPM, HACCP, para Empresas Farmacéuticas, Cosméticas y de Alimentos.


EN ATENCION A QUE

Luz Elena Vargas Balaguera

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA OPTAR EL GRADO UNIVERSITARIO EN LA FACULTAD DE

Ingeniería de Alimentos

LE OTORGA

EN NOMBRE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA Y POR AUTORIZACION DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

EL TITULO DE Ingeniera de Alimentos

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA EN

Atentamente,

Alba Luz Balaguera

Bacterióloga y Gerente General

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

07 de Abril del 2022

17652

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
MARIO STIVEN POVEDA GARCÍA
IDENTIFICADO(A) CON: 1019015392
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 17652

HAGO CONSTAR QUE:
MARIO STIVEN POVEDA GARCÍA

CON C.C. No. **1019015392**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

07/04/2022	07/04/2023
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

PLAN DE CAPACITACIÓN

Sociedad colombiana de ingenieros de alimentos

1. OBJETIVOS:

1.1 OBJETIVO GENERAL:

Capacitar a todo el personal de **Sociedad colombiana de ingenieros de alimentos,** que esté relacionado o tenga que ver con la manipulación de alimentos, para que estén en la capacidad de poner en práctica las Buenas Prácticas De Manufactura, dando cumplimento a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Evitar la contaminación de los alimentos que se fabrican, procesan, almacenan o hacen parte de la cadena productiva de cualquier actividad relacionada con la manipulación de alimentos.
- Difundir el plan de saneamiento básico de cada empresa o establecimiento, con todo el personal manipulador de alimentos, para así poder dar un estricto cumplimiento a este.
- Involucrar la labor específica de cada uno de las asistentes a las cesiones de capacitación para dar cumplimiento a lo referente al enfoque y contenidos de cada una de estas capacitaciones sea acorde con cada una de las empresas participantes de cada sesión.

2. MARCO LEGAL: Resolución 2674/2013.

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

3. Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

4. METODOLOGÍA:

- **AYUDAS AUDIVISUALES:** SE CUENTA CON PRESENTACIÓN EN POWER POINT Y GOOANIMATE. VIDEOS Y MATERIAL ESCRITO
- **TIEMPOS:** SE REALIZAN 1,5 HORAS DE CAPACITACIÓN, MEDIA HORA DE VIDEOS Y EVALUACIÓN PARA UN TOTAL DE 2 HORAS.
- **CERTIFICACIÓN:** SE CALIFICAN LAS EVALUACIONES Y EL PERSONAL QUE NO LO APRUEBA SE LE REALIZA UN REFUERZO PARA PODER CERTIFICARLO.

5. DURACIÓN:

- El presente plan de capacitación está programado para que se desarrolle a lo largo de un año y a partir de la capacitación inicial realizada se tendrá en cuenta la fecha para entregar a cada empresario las fechas de sus próximas capacitaciones.
- Cada sesión está diseñada con una duración de 2 horas para un total de 10 horas al año.
- El total de horas de capacitación es de 10 horas al año.

6. DOCENTES:

- GLORIA MARCELA CABREJO MORENO, INGENIERA DE ALIMENTOS, UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO, TARJETA PROFESIONAL # 25254-304194.
- CARLOS ALBERTO ZORRO, INGENIERIA INDUSTRIAL, UNIVERSIDAD CENTRAL, EMPRESARIO CON MÁS DE 24 AÑOS DE EXPREIENCIA EN PROCESOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

7. CRONOGRAMA Y TEMAS ESPECÍFICOS A IMPARTIR:

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

07 de Febrero del 2022

14771

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
MEILEIDYS ASPRILLA LUNA
IDENTIFICADO(A) CON: 1028009816
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 14771

HAGO CONSTAR QUE:
MEILEIDYS ASPRILLA LUNA

CON C.C. No. **1028009816**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**

ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

07/02/2022	07/02/2023
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos
Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

13 de Febrero del 2022

15054

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
FANNY BRAVO BRAVO
IDENTIFICADO(A) CON: 22949679
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 15054

HAGO CONSTAR QUE:
FANNY BRAVO BRAVO

CON C.C. No. **22949679**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

13/02/2022	13/02/2023
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

CERTIFICADO-052022- 30657924

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

DIANA LUZ NAVAJA
Nombre

30657924
Documento

17 De Mayo Del 2023
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-052022- 30657924

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **DIANA LUZ NAVAJA CUADRADO** con documento de identificación N° **30657924** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 17 días del mes de Mayo del año 2022.

Atentamente,



Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
www.cursodemanipulacionalimentos.com
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero de Contacto: 3107089494

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-052022- 30657924

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - MAYO 2022	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II - OCTUBRE 2022	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - DICIEMBRE 2022	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 7574

Fecha: 29/06/2022 Fv 29/06/2023

Nombre: ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ

Documento.: 1065847839

Capacitador: [signature]

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÒN DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS-2022

PLAN DE CAPACITACION	METODOLOGIA	horas
	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes características:	1
LEY 9 DE 1979	1. ETAPA DE INDUCCIÓN.	
Resolución 2674 de 2013	a- Con un conversatorio, se determinan los oficios comunes de los discentes, y se establecen las percepciones generales de términos de educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura como: Alimento, nutriente, energía vital, contaminación, microrganismo, BPM, inocuidad y desinfección.	1
DECRETO 1500 DE 2007	b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnico científicas pertinentes. Se relacionan los términos anteriores con los principales objetivos de la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud Y protección social dela república de Colombia.	1
BPM	c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higiénicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.	
Limpieza y Desinfecciòn		1
Rotulado	2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN.	
Instalaciones Fisicas	Se pacta con la empresa interesada un cronograma pormenorizado que involucre: el enfoque, contenido y alcance de la capacitación, acorde con el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Tendrá una duración de aproximadamente 7 horas.	1
Instalaciones Sanitarias	Se busca que esta entidad pueda demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de los temas a tratar.	
Personal Manipulador	Se asegura con esta fase, que el manipulador de alimentos comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además de conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.	1
Normas de Higiene	Entre los temas frecuentes a tratar se encuentran: Plan de saneamiento básico, aseo y desinfección, principios de nutrición, Etiquetado de productos alimenticios. Enfermedades transmitidas por alimentos.	1
Definiciones Resoluciòn	El cronograma y su control de tiempos, la empresa, el capacitador y el personal capacitado se relacionan a continuación.	1
Contaminaciòn Cruzada		1
Requisitos de Fabricaciòn		
Aseguramiento Calidad		
Transporte de alimentos		
Almacenamiento		
Refuerzo conceptos (definiciones)		
Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674		
Refuerzo Aseguramiento Calidad		
Refuerzo Normas de Higiene		
Refuerzo Condiciones de Almacenamiento	INTENSIDAD: 10 HORAS	
Refuerzo prevenciòn de la contaminaciòn cruzada		
(10 horas) en total. Primera capacitacion Junio 2022 (6 horas)	TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD	
	MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÒN-PLAN DE SANEAMIENTO-	
	ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÒN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS.	
	NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD--PEPS-ETAS.	
4 horas se completaron , según programación empresa antes de abril de 2023	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÒN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	

CAPACITADOR	LUZ ELENA VARGAS	RESOLUCIÒN 2674 DE 2013	DECRETO 1500 DE 2007
DIRECCION	CALLE 27 SUR NO 19-19	**TELEFONO**	4087000

FECHA: 29-06-2022

NOMBRE: ASLEN CARREÑO RODRIGUEZ

CEDULA: 1.065.847.339

CARGO: AUXILIAR COCINA

7/17

Responda las siguientes preguntas según su criterio y conocimiento:

✓ 1. Que significa BPM: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - HIGIENE

2. Que significa POES: PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

✓ 3. Que significa PEPS: LO PRIMERO EN ENTRAR - LO PRIMERO EN SALIR - ROTACIÓN

4. Que es limpiar: ASEAR UN AREA (ELIMINAR LO QUE SE VÉ)

5. Que es desinfectar: ASEAR O ASPERSIR CON HIPOCLORITO UN AREA (ELIMINAR LO QUE NO SE

✓ 6. Nombre 3 elementos de protección personal EPP que utiliza en sus labores diarias:

GAFAS - TAPABOCAS - GORRO O COFIA - ZAPATOS ANTIDESLIZANTES - GUANES LAVADO LARGA

✓ 7. Que es un punto muerto y mencione uno en su puesto de trabajo: LUGAR DE POCA ACCECIBILIDAD. DEBAJO DE MESONES

8. Mencione los pasos para el lavado de manos:

REMOJO - ENJABONADO - FROTAR PALMAS, ENTRE DEDOS - ENJUAGO - SECADO DE MANOS

✓ 9. Mencione dosificación de hipoclorito y agua cuando se desinfecta una lechuga:

1 mL H. x 1L DE AGUA TIEMPO 3-5 MINUTOS - ENJUAGAR

10. Que es Trazabilidad

LLEVAR UN ESTADO U ORDEN - HISTORIA Y SEGUIMIENTO DE UN PROCESO.

11. Que es un alimento:

PRODUCTO YA PREPARADO O PROCESADO PARA EL CONSUMO (SUSTANCIA COMESTIBLE)

12. Que es contaminación cruzada, (TRASLADO DE BACTERIAS)

TENER ALIMENTOS EN UN MISMO LUGAR ALIMENTOS COCIDOS CON CRUDOS.

13. Que norma es la vigente:

RESOLUCION 2674 del 2013

✓ 14. Mencione los 8 requisitos de rotulado: INGREDIENTES - FABRICANTE - CONTENIDO FECHA DE INGRESO - FECHA EGRESO O VENCIMIENTO - LOTE - PESO NOMBRE DEL PRODUCTO - REGISTRO SANITARIO INVIMA - METODO CONSERVACIÓN

15. Mencione el rango de la Temperatura de refrigeración: 0-4°C - CONGELACIÓN -18°C

✓ 16. Menciones los 3 colores para bolsas y canecas (residuos): VERDE - ORGANICO NEGRO = BASURA DESECHABLE BLANCO - RESIDUO DE

17. Mencione los 4 programas del Plan de saneamiento:

LIMPIEZA Y DESINFECCION MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

CONTROL PLAGA CONTROL DE AGUAS

18. Cuanto es la vida útil de la carne en refrigeración:

48 HORAS 1-4 DIAS.

19. Cuanto puede ser la vida de un huevo crudo almacenado a temperatura ambiente en clima templado (Bogotá):

30 DIAS. 20 A 25 DIAS.

3002717331

INGENIERA ALIMENTOS.

LISTA DE ASISTENCIA

CARNE	FECHA	NOMBRE	IDENTIFICACION	TELEFONO	CARGO	FIRMA
7231	15-06-22	Naira Alejandra Argote Marin	1095819637	3118106011		
7256	15-06-22	Elkin Alfonso Carrillo Alvarez	1004804459	3004942396	Operario	Elkin Carrillo
7230	15-06-22	Katerine Peñaloza	1.007 515 179	3044590385	Mesera	
7233	15-06-22	Yoma Alicia Rojas Ruiz.	41724591.	3107535991	Hogar.	
7229	15-06-22	Michael andres cortes	1007158837 3	3222544141	operario	Michael Cortes
7564	22-06-2022	wilmer Arley Barreto	1.069.287.768	3138112975	operario	
7568	22-06-2022	Leonela Rincon Monte	2.000.005962	3209351654	Ayudante	Leonela Rincon
7569	23-06-2022	Pedro Luis Patarroyo	80192377	3136058965	Paradero	
7570	23-06-22	Lyda Enrique	51837146	3142757889	oficios varios	Lyda Enrique
7571	23-06-22	Flor de Maria Gutierrez C	24052537	3144811216		
7576	28-06-22	Jhan Alexander quintero	1005039210			
7577	28-06-22	Carlos Peñuela Barreto	1000991459	3116601581	auxiliar AC	
7578	28-06-22	Luis estalla reyes	5799567	3122164328		Luis Estalla R
7579	28/06/22	Sebastian Casas Franco	1001298043	3125545028	Mesero	
7580	28/06/22	Cristian David Arocq	1000590696	3190708988	auxiliar	Cristian Arocq
[illegible]	28/06/22	[illegible]	74378848	3208419729	[illegible]	[illegible]
7574	29-06-22	ASTRID CARREÑO	1065847539	318697-6256	Auxiliar cocina	Astrid C.
7575	29-06-22	Marleivis Mendoza C.	35545154	3218548744	Auxiliar cocina	Marleivis
7573	29-06-22	Juliana Carvajal Bonilla	1022438809	3133617807	Mesera	
7226	29-06-22	Yilber barrera Hernandez	1010239222	3142842417	operario	Yilber
7225	29-06-22	Jenifer Ibeth muñoz gonzalez	1011201524	3024295311	mesera	Jenifer M.
7227	29-06-22	Julie Esmeralda Gomez	53081634	3105084796	Docente	

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

Bogotá, JUNIO 2022

A QUIEN INTERESE:

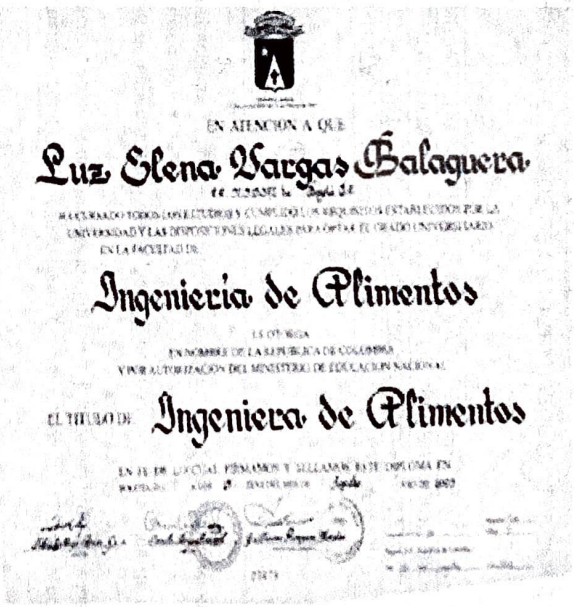
Santa Elena S.A.S, certifica que Luz Elena Vargas Balaguera identificada con la cédula de ciudadanía CC 52.515.572 en calidad de ingeniera de alimentos cumple la labor de capacitadora en manipulación de alimentos; dentro de estas jornadas de capacitación, la capacitadora realiza actualización de la legislación pertinente y temas relacionados con control de plagas y manejos de residuos, BPM, ETA, RESOLUCION 2674 DE 2013- DECRETO 1500 de 2007.


QUALITY MANAGEMENT

Certifica que:

Luz Helena Vargas Balaguera

ISO 9000, BPM, HACCP, para Empresas Farmacéuticas, Cosméticas y de Alimentos


EN ATENCION A QUE

Luz Elena Vargas Balaguera

EN LA FACULTAD DE

Ingeniería de Alimentos

EL TITULO DE Ingeniera de Alimentos

Atentamente,

Alba Luz Balaguera

Bacterióloga y Gerente General