ACTA N° 1146

FECHA: Bogotá, marzo, 31 de 2023.

HORA: 8:00 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra de Sol.

TEMA: Certificado Buenas Prácticas de Manufactura.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Verificación de certificados de BPM.

OBJETIVO: Verificar que todo el personal manipulador de alimentos cuente con certificados de manipulación de alimentos vigentes.

INTRODUCCIÓN: Acorde a lo estipulado en el anexo técnico el personal manipulador de alimentos debe acreditar formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

DESARROLLO:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia

La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra del Sol da la bienvenida a los asistentes y agradece la participación en la actividad.

2. Verificación de certificados de BPM.

La normatividad vigente (resolución 2674 de 2013) obliga al personal manipulador de alimentos cumplir requisitos para poder desarrollar sus actividades. Uno de los requisitos es la educación y capacitación, pues todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

A continuación, se relaciona la información sobre los soportes de certificados BPM de los y las manipuladores del servicio de alimentos de la Comunidad de Cuidado:

NOMBRE MANIPULADOR/A	CERTIFICADO BPM		CERTIFICADO MEDICO	
	FECHA REALIZACIÓN	FECHA VENCIMIENTO	FECHA REALIZACIÓN	FECHA VENCIMIENTO
Danilsa Baloco Sanchez	06/02/2023	06/02/2024	06/02/2023	06/02/2024
Isabel Maria Tano Ortiz	19/12/2022	19/12/2023	27/03/2023	27/03/2024
Mario Poveda	07/04/2022	07/04/2023	26/03/2023	26/03/2024
Diana Luz Navaja	19/05/2022	19/05/2023	19/05/2022	17/05/2023
Luis Fonseca	08/06/2022	08/06/2023	12/05/2022	12/05/2023
Astrid Carreño	29/06/2022	29/06/2023	17/01/2023	17/01/2024

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos adquiridos en las capacitaciones sobre BPM..	Manipuladores de alimentos.	Permanente

Nota: se Adjunta a esta acta los documentos soporte correspondientes.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión el próximo mes.

Elaboró: Sandra Robayo S.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Certificado BPM (11)

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol

Fecha y hora: 31 de marzo de 2023 8:00 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Raquel Pinto	52200787	CCC Tierra del Sol	Coordinadora	Raquelart21@Gmail.com	3138173953	
2	Sandra Robayo S	52198195	CCC Tierra del Sol	Nutricionista	cpsnutricionoviedo2021@Gmail.com	3108529931	
3	Mario Poveda	1019015392	Comunidad Tierra de Sol	Técnico en gastronomía	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

SANTA ELENA SAS
Servicios Médicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 7574

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

Nombre: ASTELO CARREÑO RODRIGUEZ

Documento.: 1065847239

Capacitador: Lyda Ruiz

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

CERTIFICADO-22023-26176694

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

DANILSA BALOCO
Nombre

26176694
Documento

6 De Febrero De 2024
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. 1013208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

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**

CERTIFICADO-122022- 50955550

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

ISABEL MARÍA TANO
Nombre

50955550
Documento

19 De Diciembre 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
MT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-122022- 50955550

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 **ISABEL MARÍA TANO ORTIZ** con documento de identificación N° **50955550** 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 19 días del mes de Diciembre del año 2022.

Atentamente,



Escanea el Codigo QR

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

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-122022- 50955550

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – DICIEMBRE 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 - JUNIO 2023	
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 - SEPTIEMBRE 2023	
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**

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó acabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.209.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorga el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 66, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS
VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

Educar para pensar, decidir y servir.

CERTIFICADO

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: LUIS ALBERTO LOPEZ FONSECA

C.E.: 1012389812

FECH. EXPED: 08 JUNIO 2022

VENCE: 08 JUNIO 2023

El Ingeniero de Alimentos certifica que la persona en mención asistió al Curso de Educación Sanitaria: principios Basicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulacion de Alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas segun Resolución N° 2674 de 2013 Capitulo III, Art. 12 y 13 del Ministerio de Salud y Protección Social

Este documento es personal e intransferible.

Es valido con el Sello del profesional

Andrus David Sierra R.
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254 - 370202 CND

Andrus David Sierra Ricaurte
CAPACITADOR - Ingeniero de Alimentos
M. P. 25254 – 370202 CND
E-mail: andrus.sierra0329@gmail.com – Cel: 3104264948
NIT: 1105786184 – 1

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL

FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
TARJETA MILITAR DE SEGUNDA CLASE
REDESCUBRIMIENTO DE SEGUNDA CLASE



1012389812

NOMBRES: LUIS ALBERTO

APELLIDOS: LOPEZ FONSECA



Bachiller

ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO PRESENTARLO PARA TODOS LOS ACTOS PUBLICOS Y PRIVADOS DETERMINADOS POR LA LEY 48/93 Y DEMAS LEYES QUE LO MODIFIQUEN O ADICIONEN.

PERTENECE A LA RESERVA DE:

FECHA DE 1a LINEA	FECHA DE 2a LINEA	FECHA DE 3a LINEA
2022	2032	2042

22/06/2018
FECHA DE EXPEDICION:
055
DISTRITO MILITAR:

P156536

DIRECTOR DE RECLUTAMIENTO DEL EJÉRCITO

Escaneado con CamScanner

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.