

ACTA N° 014

FECHA: Bogotá, abril, 14 de 2023.

HORA: 8:30 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 prácticas 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	13/04/2023	13/04/2024	28/03/2023	28/03/2024
Diana Luz Navaja	28/03/2023	28/03/2024	14/04/2023	14/04/2024
Luis Fonseca	11/04/2023	11/04/2024	11/04/2023	11/04/2024
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.

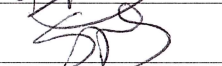
Elaboró: Sandra Robayo S.

 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: 14 de abril de 2023
8:30 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 Ex 29/06/2023

Nombre: ASTRID CARRERO RODRIGUEZ

Documento.: 1065847839

Capacitador: [Firma]

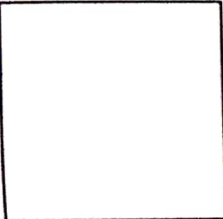
Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax: 407 2406 - 408 7000

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

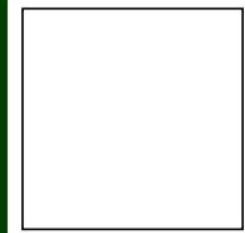
Plan de Capacitación: Crnograma
Fechas e Intensidad en Horas 10

CERTIFICADO-22023-26176694



 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)			
 NIT. 1013208551-3 Rafael Alberto Orjuela Orjuela Profesional Capacitador		 Escanea el Código QR	
Numero Único de Contacto 310 708 9494			

CERTIFICADO-052022- 30657924

	Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM	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)	
	DIANA LUZ NAVAJA Nombre 30657924 Documento 17 De Mayo Del 2023 Válido Hasta	 NT. 1014208551-3 APROBADO Rafael Alberto Orjuela Orjuela Profesional Capacitador	 Escanea el Código QR
www.cursodemanipulacionalimentos.com		Numero Único de Contacto 310 708 9494	

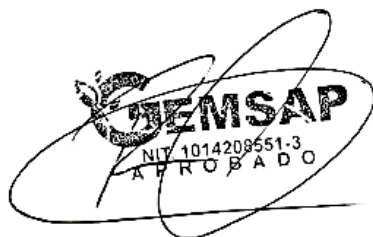
Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales GEMSAP

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,



GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador



Escanea el Código 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

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero de Contacto: 3107089494

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 benefician 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
Prácticas 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

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero de Contacto: 3107089494

CERTIFICADO-122022- 50955550

 <p>Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM</p> <div></div> <p>ISABEL MARÍA TANO Nombre</p> <p>50955550 Documento</p> <p>19 De Diciembre Del 2023 Válido Hasta</p> <p>www.cursodemanipulacionalimentos.com</p>	<p>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)</p> <div><p>MT. 1013208551-3 APROBADO Rafael Alberto Orjuela Orjuela Profesional Capacitador</p></div> <div><p>Escanea el Código QR</p></div> <p>Numero Único de Contacto 310 708 9494</p>
--	--

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

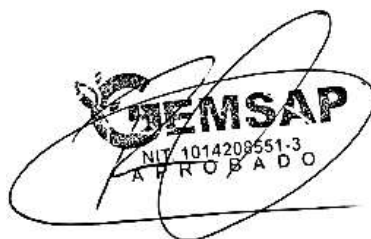
Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales GEMSAP

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,



GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

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



Escanea el Código QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único 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

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

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 benefician 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
Prácticas 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

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

**UNIVERSIDAD DE
LA SALLE**
C O L O M B I A

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó a cabo 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. 1.014.298.551 de BOGOTÁ D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgó 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 Secretaría General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.


SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaría General

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

Educar para pensar, decidir y servir.



CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

ENTREGADO A

LUIS ALBERTO LÓPEZ FONSECA

C.C. 1.012.389.812

Por participar y aprobar el curso

Manipulación higiénica de alimentos

Participando y aprobando de manera satisfactoria el programa de formación y capacitación continua de educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

Con una duración de 10 horas, de acuerdo al programa y en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013, capítulo III, artículos 12 y 13, plan de capacitación del manipulador de alimentos.

El presente certificado es expedido el día 11 de abril del 2023

Vigente hasta: 10 de abril del 2024

FIRMA Y SELLO

**CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS
INGENIERO INDUSTRIAL - AUDITOR INTERNO DE CALIDAD.**

Teléfonos: 350 7948331 / 315 5333212



CARNET DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013, del Ministerio de salud y protección social.

CERTIFICA QUE

Luis Alberto LopezFonseca

C.C. 1.012.389.812

Asistió al curso:

Manejo higiénico de alimentos

Lugar y fecha de expedición:

Bogotá, 11/04/2023

Fecha vencimiento: 10/04/2024

Vigencia: Un (1) año



N°. 00164

Duración: 10 horas

Este documento es personal e intransferible, no es válido en fotocopia y / o escáner.

Se expide el presente en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013, capítulo III, artículos 12 y 13, plan de capacitación del manipulador de alimentos.

El titular de este carnet participo y aprobó satisfactoriamente el programa de formación y capacitación continua de educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

FIRMA Y SELLO

CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS
INGENIERO INDUSTRIAL - AUDITOR INTERNO DE CALIDAD.

Telefonos: 350 7948331 - 315 5333212

13 de Abril del 2023

**CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL 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.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	ESTADO
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	ESTADO
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	ESTADO
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	ESTADO
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✗

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 196%