			CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
Nº	**NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**CARGO/ROL**	**FECHA DE REALIZACIÓN**	**FECHA DE VENCIMIENTO**
1	Sandra Milena Tangarife Valencia	Técnico en cocina	16/05/2024	16/05/2025
2	Dolly Yamile Morales Mora	Auxiliar servicio de alimentación	22/03/2024	22/03/2025
3	Liliana Yaneth Torres Vargas	Auxiliar servicio de alimentación	18/12/2023	18/12/2024
4	Héctor Joel Aristizabal	Auxiliar servicio de alimentación	16/05/2024	16/05/2025
5	Héctor Gerardo Jiménez Molina	Auxiliar servicio de alimentación	04/08/2023	04/08/2024
6	Diana Yiseth castellanos prieto	Auxiliar servicio de alimentación	22/05/2024	22/05/2025
7	Jesús Antonio bedoya	Auxiliar servicio de alimentación	12/04/2024	12/04/2025
8	Heidy Rocio Nieto	Auxiliar servicio de alimentación	30/01/2024	30/01/2025
9	Alba rodríguez	Auxiliar servicio de alimentación	08/03/2024	08/03/2025
10	Andrea Daza Parra	Auxiliar servicio de alimentación	26/12/2023	26/12/2024
11	Flor Elvira Guzmán	Auxiliar servicio de alimentación	18/12/2023	18/12/2024
12	Maria Teodolinda Sánchez	Auxiliar servicio de alimentación	17/05/2024	17/05/2025
13	Yeny Paola Coronel Cañizales	Auxiliar servicio de alimentación	26/01/2024	26/01/2025

Revisión y aprobación				
Fecha		**Nombre completo**	**Cargo**	**Firma**
Elaboró	**30/05/2024**	Maria Fernanda Ramírez Pérez Jenny Stella Novoa Agudelo	Nutricionistas Dietistas	
Revisó	**30/05/2024**	Maria Fernanda Ramírez Pérez Jenny Stella Novoa Agudelo	Nutricionistas Dietistas	
Aprobó	**30/05/2024**	Hna. Maria Flor Elba Zuluaga Duque	Coordinadora	

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

FLOR ELVIRA GUZMAN
Identificacion.
39.623.961

VENCE: Dia: 18 Mes DIC 2024

COD.122112

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

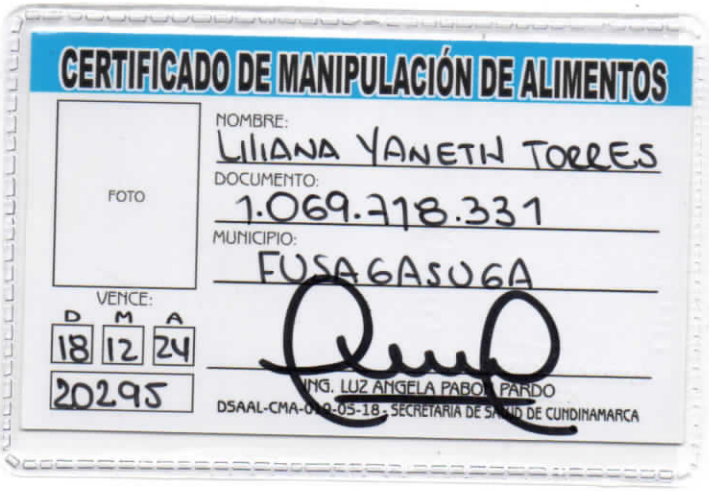
NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

Powered by CamScanner



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: LILIANA YANETH TORRES

DOCUMENTO: 1.069.718.331

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
18	12	24

20295

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CMA-0[illegible]-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE:

ANDREA DAZA PARRA

DOCUMENTO:

1.069.734.479

MUNICIPIO:

FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
26	12	24

20304

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CERTIFICA QUE:

YENY PAOLA CORONEL CAÑIZALES

Documento No: 1.004.945.566.

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

Fecha de Expedición: 26-ENE-24

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: YENY CORONEL

DOCUMENTO: 1.004.945.566.

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D 26 M 01 A 25.

19541

ING. LUZ ANGELA PABÓN PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

EDUPSICA

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria
NIT 1.072.494.267-1
ING. Jhonatan Mosquera
Autorizado por la secretaria de Salud de Cundinamarca

En cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 hace constar que

HEIDY ROCIO NIETO

Cedula de Ciudadanía N°. 1.069.746.830 de Fusagasugá
Cumplió satisfactoriamente los requisitos correspondientes al Curso de capacitación en

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Intensidad horaria 10 horas

Cronograma de capacitación:

UNIDAD 1
Terminología básica.
Legislación vigente.
Introducción a la manipulación de alimentos.
Requisitos para ser manipulador de alimentos.
Practicas higiénicas y medidas de protección.
Gestión de la documentación.
Clasificación y contaminación de los alimentos.

UNIDAD 2
Microorganismos, enfermedades trasmitidas por alimentos.
Clasificación de los microorganismos.
Forma de trasporte de los microorganismos.
Enfermedades trasmitidas a través de los alimentos.
Clasificación de enfermedades.
Fuentes de enfermedades.

UNIDAD 3
Planes de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua.
Buenas prácticas de manufactura.
Control de los alimentos.
HACPP.

UNIDAD 4
Inocuidad de los alimentos
Transporte de los alimentos.
Almacenamiento de los alimentos.
Acondicionamiento para el procesado.
Elaboración o procesado de los alimentos.
Almacenamiento, distribución y venta de alimentos.
Retroalimentación y evaluación de conocimientos adquiridos.

Dado en Fusagasugá (Cundinamarca), a los 30 días del mes Enero de 2024

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND
Libro de Registro N° 04 Folio N° 03
CERTIFICADO VALIDO POR 1 AÑO

Carrera 1 A 15 a 31 los Robles (Fusagasugá, Cundi) Calle 6 N 3 - 85 B. el progreso (Silvania, Cundi) Celular: 319 428 8687

EDUPSICA
NIT 1.072.494.267-1

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: HEIDY ROCIO NIETO
CEDULA DE CIUDADANIA: 1.069.746.830 Fusagasugá
DESDE: 30/01/2024 *HASTA:* 30/01/2025

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND
CAPACITADOR

AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CARRERA 1 A 15 A 31 LOS ROBLES (FUSAGASUGA, CUNDÍ)
CALLE 6 N 3 - 85 B. EL PROGRESO (SILVANIA, CUNDÍ)
TEL: 3194288687

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

ALBA LUCIA
RODRIGUEZ MENDEZ

Identificación.
20.391.616

VENCE: Dia: 08 Mes MARZO

COD. 030809

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

EDUPSICA

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria
NIT 1.072.494.267-1
ING. Jhonatan Mosquera
Autorizado por la secretaria de Salud de Cundinamarca

En cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 hace constar que

HECTOR GERARDO JIMENEZ MOLINA

Cedula de Ciudadanía N°. 1.072.895.460 de Pasca
Cumplió satisfactoriamente los requisitos correspondientes al Curso de capacitación en

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Intensidad horaria 10 horas

Cronograma de capacitación:

UNIDAD 1
Terminología básica.
Legislación vigente.
Introducción a la manipulación de alimentos.
Requisitos para ser manipulador de alimentos.
Practicas higiénicas y medidas de protección.
Gestión de la documentación.
Clasificación y contaminación de los alimentos.

UNIDAD 2
Microorganismos, enfermedades trasmitidas por alimentos.
Clasificación de los microorganismos.
Forma de trasporte de los microorganismos.
Enfermedades trasmitidas a través de los alimentos.
Clasificación de enfermedades.
Fuentes de enfermedades.

UNIDAD 3
Planes de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua.
Buenas prácticas de manufactura.
Control de los alimentos.
HACPP.

UNIDAD 4
Inocuidad de los alimentos
Transporte de los alimentos.
Almacenamiento de los alimentos.
Acondicionamiento para el procesado.
Elaboración o procesado de los alimentos.
Almacenamiento, distribución y venta de alimentos.
Retroalimentación y evaluación de conocimientos adquiridos.

Dado en Fusagasugá (Cundinamarca), a los 04 días del mes Agosto de 2023

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND

Libro de Registro N° 22 Folio N° 56

CERTIFICADO VALIDO POR 1 AÑO

Carrera 1 A 15 a 31 los Robles (Fusagasuga, Cundi) Calle 6 N 3 - 85 B. el progreso (Silvania, Cundi) Celular: 319 428 8687

EDUPSICA

NIT 1.072.494.267-1

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: HECTOR GERARDO JIMENEZ MOLINA
DOCUMENTO: 1.072.895.460 de Pasca
DESDE: 04/08/2023 *HASTA:* 04/08/2024

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND
CAPACITADOR

AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CARRERA 1 A 15 A 31 LOS ROBLES (FUSAGASUGA, CUNDÍ)
CALLE 6 N 3 - 85 B. EL PROGRESO (SILVANIA, CUNDÍ)
TEL: 3194288687

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CERTIFICA QUE:

JESUS ANTONIO BEDOYA

Documento No: 1.002.580.544

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

Fecha de Expedición: 12-ABRIL 24

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: JESUS BEDOYA

DOCUMENTO: 1.002.580.544

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D M A

12 04 25

21432

IMO. LUZ ANGELA PABÓN PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SANDRA MILENA TANGARIFE VALENCIA

Identificación.
24.731.192

VENCE: Dia: 16 **Mes** MAYO 2025

COD. 051602

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

MARIA TEODOLINDA SANCHEZ PUENTES

Identificación.
39.707.726

VENCE: Dia: 17 Mes MAYO 2025

COD. 051704

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

Servicios integrales EN SALUD PÚBLICA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

HECTOR JOEL
ARISTIZABAL OSPINA

Identificación.
4.483.879

VENCE: Dia: 16 **Mes** MAYO 2025

COD. 051601

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

DOLLY YAMILE MORALES MORA

Identificación.
20.824.545

VENCE: Dia: 22 Mes MAR 2025

COD. 032210

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

Ing Ana Elena Cano C.
GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

DIANA YISETH
CASTELLANOS PRIETO

Identificación.
1.003.558.853

VENCE: Dia: 22 Mes MAYO 2025

COD. 052202

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**