CERTIFICADO-042025- 1000775485

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

CAMILO ZULUAGA
Nombre

1000775485
Documento

30 De Abril Del 2026
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-042025- 1000775485

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 **CAMILO ZULUAGA MORENO** con documento de identificación N° **1000775485** 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 30 días del mes de Abril del año 2022.

Atentamente,

GEMSAP NIT 1014208551-3 APROBADO

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-042025- 1000775485

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - ABRIL 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 - SEPTIEMBRE 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-042025- 1000775485

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

La salud es de todos — Minsalud

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: 201921400331311
Fecha: 2019-03-19

Bogotá D.C.,

Señor
RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
Calle 78f # 112f 07
Bogotá D.C., Colombia
ra.orjuela@gmail.com

ASUNTO: Respuesta al Radicado N° 2019142400330792

Respetado señor

Referente a su consulta concerniente a la emisión de un concepto frente al cumplimiento de los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, relacionado con la validez del proceso de formación destinado a manipuladores de alimentos de manera virtual, es decir a través de plataforma digital educación tipo online, esta Cartera manifiesta que:

El precitado acto administrativo señala que las empresas objeto de la misma resolución, deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la mencionada resolución.

Cuando el plan de capacitación sea realizado por personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, las mismas deben demostrar su idoneidad técnica y científica, así como 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.

Por lo anterior, la selección de la persona natural o jurídica para impartirá el mencionado Plan de capacitación, estará a cargo de la empresa que requiere de este servicio y es quien valora su experticia para el desarrollo de la actividad de capacitación; sin embargo la misma norma, no condiciona a que sea de manera presencial o virtual.

El artículo 13 de la mencionada resolución, frente al plan de capacitación, señala que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes,

Carrera 13 No. 32- 76 Bogotá, D.C., Código Postal 110311
PBX: (57-1) 3305000 - Linea gratuita: 018000-960020 Fax: (57-1) 3305050 www.minsalud.gov.co

La salud es de todos — Minsalud

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: 201921400331311
Fecha: 2019-03-19

cronograma y temas específicos a impartir. Por tanto, cuando en el Plan de capacitación se hace referencia a la metodología, es en este aparte, donde debe hacerse mención a si la capacitación se impartirá de manera virtual o presencial.

Se recuerda que 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, lo cual se verifica con el proceso de inspección, vigilancia y control realizado por las autoridades sanitarias del orden nacional y territorial.

Esperamos haber dado respuesta a la consulta.

Cordialmente,

ELISA MARIA CADENA GAONA
Subdirectora de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas
Dirección de Promoción y Prevención

Elaboró: eavila
Revisó Aprobó: ecadena

C:\Users\eavila\Documents\MSPS - SSNAB 2019\MEMOS Y OFICIOS\Rta DP. 2019142400330792 Rafael Orjuela.docx

Sistema de gestion Orfeo http://www.minsalud.gov.co

Carrera 13 No. 32- 76 Bogotá, D.C., Código Postal 110311
PBX: (57-1) 3305000 - Linea gratuita: 018000-960020 Fax: (57-1) 3305050 www.minsalud.gov.co

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
EMPRESA GEMSAP CONTACTO 310 708 9494

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