CERTIFICADO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

9918

Se hace constar que el señor (a):

JOSE MIGUEL PACHECO AYALA

Identificado (a) con No.: **1050551254**

Asistió al curso de "Capacitación Continuada en BPMs" con énfasis en Limpieza y Desinfección, BPM e Higiene del manipulador de alimentos, Separación en el origen - Reciclaje, Contaminación Cruzada y ETAs, Resolución 2674 de 2013

Con una duración de **10** horas

Bogotá **06y07/OCT/2025**

Válido por 1 año

CapAses

2025

CapAses

2025

Gustavo A. Mendoza López
Ingeniero de Alimentos U.J.T.L

Teléfonos celulares - 3138052815 - 3168783945

Email: gusmend@capases.co – gamlasesorias@gmail.com

"Hace parte del plan de Capacitación Anual"

Bogotá, 07 de Octubre de 2025

Este curso está dirigido a todos los manipuladores de alimentos con el objetivo de concientizar a los participantes en la importancia de las BPMs en la industria de alimentos que deben aplicar.

El Curso de Capacitación Continuada Anual en BPM se realiza de forma virtual por la plataforma Meet de Google y la metodología es una mezcla de técnicas y ayudas pedagógicas como son la técnica expositiva por parte del capacitador de los diferentes temas en formato de Power Point, combinada con técnica del interrogatorio a los participantes con preguntas muy sencillas para motivar a la clase y estimular la reflexión y una técnica adicional de demostración y estudio de casos actualizados, guardando siempre las medidas de bioseguridad de la empresa. Al finalizar se realiza una evaluación virtual para los participantes.

Para esta capacitación se solicitó tener un espacio de tiempo de horas y un espacio cómodo para los participantes en las instalaciones de la empresa, un computador de escritorio, micrófono y parlantes, con el fin de facilitar la metodología, se da la facilidad de realización de preguntas e inquietudes por parte de los participantes.

*Yo, **Gustavo Alberto Mendoza López** identificado con c.c No. 19.393.136, Ingeniero de Alimentos de la Universidad Jorge Tadeo Lozano de la Ciudad de Bogotá, Matricula Profesional No. 2525437353CND, Capacitador en cursos de Higiene Y Manipulación de Alimentos por 17 años.*

CERTIFICO

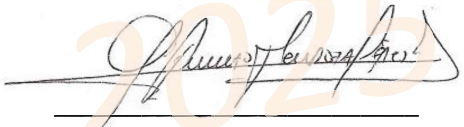
*Que el siguiente trabajador **Independiente:***

JOSE MIGUEL PACHECO AYALA *1050551254*

Le fue realizado El Curso de Capacitación Continuada en BPMs en los temas de Limpieza y Desinfección, BPM e Higiene del Manipulador de Alimentos, Separación en la fuente-Reciclaje Resolución 2184 de 2019, Contaminación Cruzada y ETAs, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, los 06 y 07 de Octubre de 2025 de forma virtual por la plataforma Meet de Google en la ciudad de Bogotá, con una duración de 5 horas cada día de acuerdo, al Cronograma de Capacitación Continuada 2025.

Esta certificación se entrega por solicitud de la Secretaría de Salud de Bogotá y la empresa.

Cordialmente,



Gustavo A Mendoza L.
c.c. No. 19.393.136 de Btá.
Ingeniero de Alimentos U.J.T.L.

Teléfono: 3138052815 – 3168783945 - Fijo: 3913236
Correo: gamlasesorias@gmail.com asesor@gamlasesorias.com.co

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

RESOLUCIÓN N.° 055 DE 2015

Por la cual se autoriza a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos.

EL GERENTE DEL HOSPITAL CHAPINERO E.S.E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con el contrato 419 / 2006, la Secretaria Distrital de Salud, convino con el Hospital Chapinero E.S.E, autorizar a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de alimentos en toda la jurisdicción del Distrito Capital.
Que en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo tercero de la Resolución 378 de Mayo de 2012, *en su condición de* persona natural para efectos de obtener su autorización presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
GUSTAVO ALBERTO MENDOZA LÓPEZ	19.393.136	INGENIERO DE ALIMENTOS

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 378 de Mayo de 2012 según acta de revisión de documentos No. 4844 de fecha 17 de Febrero de 2015, se comprobó que la persona relacionada en el considerando anterior cumple con los mismos.

Razón por la cual,

RESUELVE:

ARTICULO 1.Autorizar como capacitador en manipulación higiénica de alimentos en su condición de persona natural y en calidad de capacitador particular al siguiente profesional:

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
GUSTAVO ALBERTO MENDOZA LÓPEZ	19.393.136	INGENIERO DE ALIMENTOS

ARTICULO 2. La autorización de que trata el artículo anterior le permite ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y tiene una vigencia de dos (2) años según lo dispuesto en el artículo quinto de la Resolución 378 de Mayo de 2012.
ARTICULO 3. El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones establecidas en el artículo cuarto de la Resolución 378 de Mayo de 2012 será causal de la suspensión de la autorización otorgada en la presente Resolución.
También será causal de suspensión, la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año, Según lo dispuesto en el articulo sexto de la Resolución 378 de Mayo de 2012
ARTICULO 4. La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición y contra la misma solo procede el recurso de *reposición ante esta Gerencia.*

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHAPINERO
25 FEB 2015
DIRECCION

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D.C., a los:

ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

Proyectó: Elcy P.
Digitó: Ximena B.. / Sonia A.
Vo Bo: Sandra S. CSP

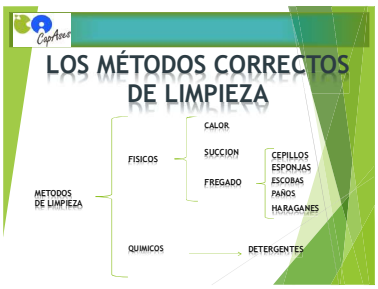
CRONOGRAMA DE CAPACITACION

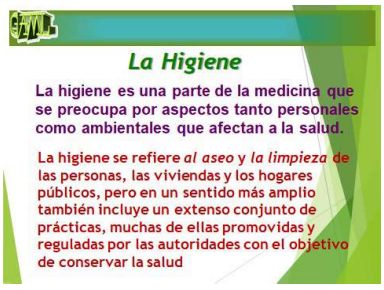
Código	Versión	Fecha de Elaboración	Página
			1 de 1

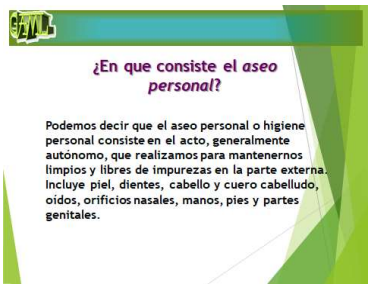
ITEM	TEMA	RESPONSABLE	INTENSIDAD HORARIA (h)	PERIODO: Enero - Diciembre 2025												OBSERVACIONES
				ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
1	Limpieza y Desinfección	Asesor externo	2,5										X			Se realizó el 06-10-2025
2	BPMs e Higiene del Manipulador de Alimentos	Asesor externo	2,5										X			Se realizó el 06-10-2025
3	Separación en el Origen - Reciclaje Resolución 2184 de 2013	Asesor externo	1										X			Se realizó el 07-10-2025
4	Contaminación Cruzada	Asesor externo	2										X			Se realizó el 07-10-2025
5	ETAs (Enfermedades Transitidas por Alimentos)	Asesor externo	2										X			Se realizó el 07-10-2025
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
			10													

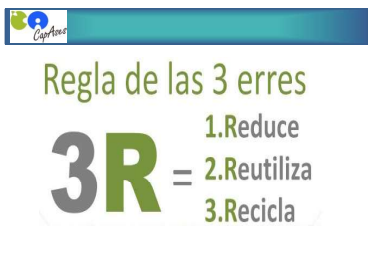
Verificó:_____

TEMAS CAPACITACION CONTINUADA 2025









RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABL

Será aquel que ostenta un origen biológico, es decir, alguna vez dispuso de vida o formó parte de un ser vivo, tal es el caso de las ramas de los árboles, las hojas de los árboles y plantas, las cáscaras de las diferentes frutas y todo residuo que resulte de la elaboración de los alimentos en la casa, en un restaurante, entre otros.

RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABL

Estos residuos deben estar libres de cualquier otro material

RESIDUOS NO APROVECHABL

Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

Contaminación Cruzada

Contaminación Cruzada

Contaminante o peligro alimentario que se considera agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor

PREVENCION CONTAMINACION CRUZADA

Lavarse bien las manos antes de manipular alimentos

PREVENCION CONTAMINACION CRUZADA

No utilizar trapos de cocina o limpiones por la alta carga microbiológica, cambiar por toallas de papel

PREVENCION CONTAMINACION CRUZADA

Antes de refrigerar los alimentos preparados, es recomendable envasarlos

PREVENCION CONTAMINACION CRUZADA

Colocar en la nevera los alimentos cocinados o listos para consumir en la zona superior, y los crudos en la inferior para evitar goteos, controlar la temperatura

ETA

- Son enfermedades que generan diferentes tipos de trastornos en el metabolismo humano e incluso llegan a ocasionar la muerte y son transmitidos directamente por el consumo de alimentos.

ETA

A QUIENES AFECTA?

- Nos puede afectar a todos
- Grupos con mayor riesgo:
  - Bebés y niños pequeños
  - Mujeres embarazadas
  - Adultos Mayores
  - Personas con sistema inmunológico débil

ETA

¿Que Las Ocasiona?

- Agentes químicos (como plaguicidas, aditivos, etc)
- Microorganismos (bacterias, hongos, etc.)

CLASIFICACION DE LAS ETAs

Las ETAs pueden manifestarse a través de:

1. INFECCIÓN: Ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos.

Por ejemplo:
- Listeriosis
- Salmonelosis
- Botulismo

INFECCIONES

1. Origen Microbiano

SALMONELOSIS Salmonella spp

Bacilo, en forma de bastoncillo, que produce enfermedades diarreicas.

Síntomas: Escalofríos, dolor de cabeza, nausea y vómito.

Alimentos asociados: Huevos, carnes de aves, leche, productos lácteos, pescados.

La bacteria vive en el tracto intestinal de los animales y humanos infectados.

CLASIFICACION DE LAS ETAs

2. INTOXICACIONES: Ocurren cuando ingesta de agentes químicos de origen sintético o natural.

Por ejemplo:
- Plaguicidas
- Pesticidas
- Nitritos (Embutidos)

CapAses	**PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA EN BPMS 2025**	**Código:**
	LISTADO DE PARTICIPANTES Y EVALUACION CURSO VIRTUAL	**Página** 1 de 1

LIMPIEZA Y DESINFECCION - BPMS E HIGIENE DEL MANIPULADOR - SEPARACION EN LA FUENTE - RECICLAJE RESOLUCION 2184 DE 2019 - CONTAMINACION CRUZADA - ETAs

Fecha	Nota	No. De Cédula	Nombre y Apellidos	Nombre Empresa	Cargo	Que es Limpieza?	Que acción se hace en la siguiente figura:	Los Exámenes Básicos para el Reconocimiento Médico del manipulador de Alimentos son:	Porque es importante realizar una buena Higiene Personal:	El residuo que aparece en la gráfica es considerado un:	El Proceso de las 3 Rs, significa:	La Contaminación cruzada se define como:	En la figura que tipo de contaminación cruzada se esta representando:	Eta significa;	En la figura se muestra que una ETA puede ser producida por:
6/10/2025	07/10	1050551254	José Miguel pacheco	Independiente	Administrador	Eliminar Mircoorganismos	Desinfectar	Coprológico y KoH de Uñas	Se Mantienen sanos los compañeros	Un residuo peligroso	Reducir, Reutilizar y Reciclar	Cruce de microorganismos entre dos alimentos	Biológica	Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Microorganismos en utensilios mal lavados
7/10/2025	10/10	1050551254	José Miguel pacheco	Independiente	Administrador	Quitar mugre y Grasa	Desinfectar	Koh de Uñas y Frotis de Garganta	Prevenir enfermedades	Un residuo No Aprovechable	Reducir, Reutilizar y Reciclar	Cruce de microorganismos entre dos alimentos	Biológica	Enfermedad Transmitida por Alimentos	Microorganismos en utensilios mal lavados
6/10/2025	07/10	1007056700	Edward Clemente yagura devia	Independiente	Cheff	Eliminar Mircoorganismos	Desinfectar	Frotis de Garganta y Koh de Uñas	Prevenir enfermedades	Un residuo No Aprovechable	Redimensionar, Retorcer y Reutilizar	Cruce de microorganismos entre dos alimentos	Física	Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Microorganismos en utensilios mal lavados
7/10/2025	10/10	1007056700	Edward Clemente yagura devia	Independiente	Cheff	Quitar mugre y Grasa	Desinfectar	Koh de Uñas y Frotis de Garganta	Prevenir enfermedades	Un residuo No Aprovechable	Reducir, Reutilizar y Reciclar	Cruce de microorganismos entre dos alimentos	Biológica	Enfermedad Transmitida por Alimentos	Microorganismos en utensilios mal lavados
6/10/2025	07/10	1000774435	Johanna Carvayo	Gimnasio Vizcaya	Auxiliar de cocina	Eliminar Mircoorganismos	Desinfectar	Coprológico y KoH de Uñas	Prevenir enfermedades	Un residuo peligroso	Reducir, Reutilizar y Reciclar	Cruce de microorganismos entre dos alimentos	Biológica	Enfermedades Transmitidas por Alimentos	Microorganismos en utensilios mal lavados
7/10/2025	10/10	1000774435	Johanna Carvayo	Gimnasio Vizcaya	Auxiliar de cocina	Quitar mugre y Grasa	Desinfectar	Koh de Uñas y Frotis de Garganta	Prevenir enfermedades	Un residuo No Aprovechable	Reducir, Reutilizar y Reciclar	Cruce de microorganismos entre dos alimentos	Biológica	Enfermedad Transmitida por Alimentos	Agentes Químicos