CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

FOTO

NOMBRE: Lucy Piza Gonzáles

DOCUMENTO: 30.972.322

EXPEDIDA Castillo - Meta

FECHA EXPEDICIÓN 07 07 21

FECHA VENCIMIENTO 07 07 22

Ingeniera de Alimentos

FIRMA SELLO PROFESIONAL RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

CERTIFICA

MARIA CENAIDA MORALES RIVERA

C.C. 1.078.828.440

Participó el día 29 de Mayo de 2021 en el curso de:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN DE 4 HORAS

CUENTA CON CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombrado por la normativa vigente

Decreto 3075 de1997 capítulo III en sus artículos 13 y 14

Resolución 2674 de 2013 capítulo III artículos 12 y 13

Gyselth Andrea Londoño Castrellon
Ingeniera de Alimentos
Universidad de La Salle
T.P. 25254-309849 CND

Firma Y Sello De Autorización

Escaneado con CamScanner

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

FOTO

NOMBRE:
Nubia Heidy Ramos M

DOCUMENTO:
1.069.714.497

EXPEDIDA
Fusagasuga

FECHA EXPEDICIÓN
07 09 21

FECHA VENCIMIENTO
07 09 22

FIRMA RESPONSABLE

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON
Ingeniera de Alimentos
Universidad de La Salle
T. P. 25254-309849 CND

CONCEDE SEGÚN DECRETO 3075/1997 - RESOLUCIÓN 2674/2013

ESTE CERTIFICADO ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

CEL. 320 240 19 15 - 312 425 42 84
andreital18@hotmail.com - andrea.londoño@icsef.edu.co

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

CERTIFICA

RUTH RICO MIRA

C.C. 52.325.732 De Bogotá

Participó el día 30 de Septiembre de 2021 en el curso de:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN DE 4 HORAS

CUENTA CON CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Nombrado por la normativa vigente
Decreto 3075 de1997 capítulo III en sus artículos 13 y 14
Resolución 2674 de 2013 capítulo
III artículos 12 y 13

Gyselth Andrea Londoño L.
Ingeniera de Alimentos
Universidad de la Salle
FIRMA Y SELLO DE PROFESIONAL RESPONSABLE

Escaneado con CamScanner

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

CERTIFICA

JESSICA PAOLA SUEREZ GONZALEZ

C.C. 1.072.496.086 de Silvania

Participó el día 15 de Septiembre de 2021 en el curso de:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN DE 4 HORAS

CUENTA CON CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Nombrado por la normativa vigente
Decreto 3075 de1997 capítulo III en sus artículos 13 y 14
Resolución 2674 de 2013 capítulo
III artículos 12 y 13

Gyselth Andrea Londoño Castrellon
Ingeniera de Alimentos
Universidad de La Salle
T.P. 25254-309849 CND

Escaneado con CamScanner

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

CERTIFICA

KATERIN ALEJANDRA LEÓN JARAMILLO

C.C. 1.069.747.459 de Fusagasugá

Participó el día 24 de Noviembre de 2021 en el curso de:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN DE 4 HORAS

CUENTA CON CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Nombrado por la normativa vigente
Decreto 3075 de1997 capítulo III en sus artículos 13 y 14
Resolución 2674 de 2013 capítulo
III artículos 12 y 13



ASAMYSAN

Asesoría y Capacitaciones Ambientales, Sanitarias, Agroindustriales y de Alimentos
Registro Cámara De Comercio 0204168? de 05 11-2010
Codigo DISAAL CMA 123 06-18 Secretaria de Salud de Cund
Resolucion 03507 DE 12 Gobernacion del Cauca

Nit.: 10.486.872-8

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: Andres Gerardo Caugresi

C.C. 1069743594

Asistió a la capacitacion **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**, de acuerdo a la normatividad vigente Res. 2674/13, Dec. 1686/12, Res. 240/13, Dec.1880/11 con una intensidad de diez horas.

Escaneado con CamScanner

ASAMYSAN

ASESORÍAS AMBIENTALES SANITARIAS Y ALIMENTOS

REGISTRO CAMARA DE COMERCIO 02041607
AUTORIZACIÓN DSAAL-CMA-023-06-18 / RESOLUCIÓN 03607-05-12
SECRETARIA DE SALUD

ASAMYSAN
Asesorías Ambientales y Sanitarias

Nit: 10486872-8

0914

HACE CONSTAR:

Que Andres Gerardo Caicedo identificado con CC No. 1069743594 de Yumbo cumplió y asistio con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Articulo), venta de alimentos en la vía publica Resolución 604 de 1993 Articulo 9, Bebidas alcohólicas destinadas a consumo humano Decreto 1686 de 2012 Articulo 27, Requisitos sanitarios para funcionamiento plantas de beneficio animal, comercialización, expendio y transporte de productos cárnicos Resolución 240 de 2013Articulo 132, Comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3.

METODOLOGÍA:

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos ya sea de manera directa o indirecta, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades Insito o auditorios con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE LA CAPACITACION	15 04 21	20 04 21	25 04 21	29 04 21	FIRMA
• Manipulación higiénica de los alimentos • Higiene personal • Higiene de las instalaciones • Control de plagas	3 HORAS				
• Prevención de la contaminación cruzada • Control de proveedores • Control de temperatura • Almacenamiento y transporte de alimentos		3 HORAS			
• Planes de saneamiento básico • Lavado de manos • Concentración de la sustancia desinfectante			2 HORAS		
• Normatividad sanitaria de alimentos • Alimentación y salud • Enfermedades transmitidas por alimentos				2 HORAS	

JOHN JAIRO HOLGUIN MARRIAGA
Representante legal-Capacitador

Especialista en gestión de la planificación del desarrollo urbano y regional
Especialista técnico en evaluacion de impactos ambientales
Administrador público - ESAP
Gestor ambiental y de servicios públicos UNV. DISTRITAL
Gestor de empresas de acueducto alcantarillado y aseo - SENA
Tecn, por competencias en saneamiento ambiental y paisajismo - CENDAE
Cursos básicos y diplomados en salud pública, aspectos sanitarios en la nutrición y alimentos

311 519 2428
asamysan.asesorias@gmail.com / Jojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
Asamysan

Escaneado con CamS

Escaneado con CamScanner