COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS – DICIEMBRE 2023

NOMBRE COMPLETO	CARGO/ROL	FECHA CARNET MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA VENCIMIENTO CARNET BPM
LUCY PIZA GONZALEZ	Técnico gastronomía	05/07/2023	05/07/2024
MARIA CENAIDA MORALES	Auxiliar cocina	10/05/2023	10/05/2024
SANDRA FARFÁN	Auxiliar cocina	16/03/2023	16/03/2024
SAYLLY TATIANA PRIETO	Auxiliar cocina	25/01/2023	25/01/2024
LINA MARCELA BECERRA	Auxiliar cocina	07/02/2023	07/02/2024
YENIFER ANDREA CORTES LOMBANA	Auxiliar cocina	28/06/2023	28/06/2024

*Nota: cada carnet cuenta adicionalmente con el contenido temático del curso por cada módulo estudiado. Esta información reposa en la carpeta en físico de la comunidad de cuidado

LUCY PIZA GONZALEZ



GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

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

CERTIFICA

LUCY PIZA GONZALEZ

C.C. 30.972.322

Participó el día 05 de Julio de 2023 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 articulos 13 y 14
Resolución 2674 de 2013 capítulo III artículos 12 y 13

Firma Y Sello De Autorización

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

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

AGENDA CAPACITACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA	TIEMPO ESTIPULADO
INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS	1 hora
CONDICIÓN ES HIGIÉNICO PERSONALES DEL MANIPULADOR	4 hora
SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD	1 hora
PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS	1 hora
ETAS	1 hora
LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE	2 hora
Total	10 horas

MARIA CENAIDA MORALES:

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera de Alimentos
Universidad de La Salle
T.P. 25254-309849 CDN

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

El titular ha cumplido con los requisitos del Decreto 3075/1977 y la Resolución 2674/2013

Maria Cenaida Morales Rivera
C.C. 1.078.828.440

FECHA DE EXPEDICIÓN
10 05 2023

FECHA DE VENCIMIENTO
10 05 2024

Consultar Validez en:
(+57) 320 240 1915
lng.andrealondono@gmail.com

Firma y Sello Profesional Responsable
Ing. Gyselth Andrea Londoño Castrellon
Gerente

Certificado #: 1002

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

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

AGENDA CAPACITACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA	TIEMPO ESTIPULADO
INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS	1 hora
CONDICIÓN ES HIGIÉNICO PERSONALES DEL MANIPULADOR	4 hora
SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD	1 hora
PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS	1 hora
ETAS	1 hora
LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE	2 hora
Total	10 horas

SANDRA FARFÁN:



LUZ ANGELA PABÓN PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:
Sandra Milena Tarpán S.
Documento No: 53.930.716

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 se 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.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 16 Marzo 2023

LUZ ANGELA PABÓN PARDO
ASISTENTE

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

SAYLLY TATIANA PRIETO:

LUZ ANGELA PABÓN PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:
Saylly Tatiana Prieto C.
Documento No: 1.000.516.348

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 se 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.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 25 Enero 2023

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: SAYLLY T. PRIETO
DOCUMENTO: 1.000.516.348
MUNICIPIO: FUSAGASUGA
VENCE: D M A 25 01 24
18944

FIRMA DE LA TITULAR
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



LINA MARCELA BECERRA:



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Fusagasugá, febrero 07 de 2023

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS (normatividad vigente Resolución 2674/2013)

Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION
020702	LINA MARCELA BECERRA CARDOZO	1.070.608.386

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN:

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta completar 10 horas año calendario 2023, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria.
1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario
1.3 Perfil del manipulador de alimentos
1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad o tecnología
1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/ 300 3565675
E-mail: centroldeplagasin@hotmail.com

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo II: Vias De Contaminación De Los Alimentos.

2.1 Aspectos generales de contaminación (física, química y biológica)
2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos
2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA's.
2.4 Higiene Alimentaria (BPM)
2.5 Prácticas insitu 30 minutos según actividad o tecnología
2.6 Valoración módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos.
3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
3.3 Higiene personal y conductual
3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO) art 26 Res 2674
3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)
3.6 Práctica insitu 30 minutos según actividad
3.7 Valoración módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas.
4.2 Almacenamiento de alimentos.
4.3 Método de conservación de alimentos
4.4 Empaque y rotulado
4.5 Transporte y comercialización de alimentos.
4.6 Practicas insitu 30 minutos según actividad
4.7 Valoración módulo IV
4.8 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing., Ana Elena Carreño Cantor
GERENTE

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/ 300 3565675
E-mail: centroldeplagasin@hotmail.com

YENIFER ANDREA CORTES LOMBANA:



CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

1. Modulo I: Conceptos Básicos de Alimentos y perfil del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria
1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario
1.3 Perfil del manipulador de alimentos
1.4 Práctica insitu 30 min según actividad o tecnología
1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

2. Modulo II: Vías de Contaminación de alimentos

2.1 Tipos de contaminación
2.2 Peligros químicos, físicos y biológicos
2.3 Enfermedades transmitidas por alimentos
2.4 Higiene Alimentaria (BPM)
2.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo II

3. Modulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos
3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
3.3 Higiene personal y conductual
3.4 Plan básico de Saneamiento
3.5 5 Claves de inocuidad según la ONU
3.6 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo III

4. Modulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos

4.1 Compra y recepción de materias primas
4.2 Almacenamiento de alimentos
4.3 Método de conservación de alimentos
4.4 Empaque y Rotulado
4.5 Transporte y comercialización de alimentos
4.6 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo IV

CAPACITADOR,

YURY CAROLINA CASTRO ROA
cc. 35254329

carolcastroemprende@gmail.com/3012966671
Fusagasugá-Cundinamarca

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
Revisó	Diciembre/2023	Fernando Salcedo	Coordinador	
Elaboró	Diciembre/2023	Giovanna Ramírez	Nutricionista	
Aprobó	Diciembre/2023	Lucy Piza	Técnico de alimentos	Lucy Piza