COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS – ENERO 2024

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
LINA MARCELA BECERRA	Auxiliar cocina	07/02/2023	07/02/2024
YENIFER ANDREA CORTES LOMBANA	Auxiliar cocina	28/06/2023	28/06/2024
SANDRA RUBIELA BAQUERO	Auxiliar cocina	12/01/2024	12/01/2025

*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 dia 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 capitulo III en sus articulos 13 y 14
Resolución 2674 de 2013 capitulo III articulos 12 y 13

Firma Y Sello De Autorización

+57 3202401915
geraldreallondono@gmail.com

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 PABON PARDO

ASISTENTE

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

LINA MARCELA BECERRA:

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

LINA MARCELA
BECERRA CARDOZO
Identificacion.
1.070.608.386

VENCE: Dia: 07 Mes Febrero 2024

COD:020702

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

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Segun 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

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: centroldeplagasing@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: centroldeplagasing@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

SANDRA RUBIELA BAQUERO:

CAROLINA CASTRO
INGENIERA AGROINDUSTRIAL
Matricula Profesional 70261232962
DSP-SDVSP-AL-CMA-13307-23

Hace constar que:

SANDRA RUBIELA BAQUERO LÓPEZ

Con Cédula de ciudadanía N. 1.069.733.297

Cursó y aprobó la acción de formación en
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Con una duración de diez (10) horas.

Expedido en Fusagasugá, a los 12 días del mes de Enero de 2024..
Valido por un (1) año a partir de la fecha.
Cód. de Verificación: HM-0030124

CAROLINA CASTRO

INGENIERA AGROINDUSTRIAL
Matricula Profesional 70261232962
DSP-SDVSP-AL-CMA-13307-23

MEDIANTE EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN EN CAPACITACIÓN EN BPM DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, TÍTULO 2, CAPÍTULO 3 ARTÍCULO 12 Y 13,

SE CERTIFICACIÓN

SANDRA RUBIELA BAQUERO LÓPEZ
CC. 1.069.733.297

Cursó y aprobó el 12 de enero de 2024, satisfactoriamente los temas del plan de capacitación para manipulación de alimentos, por lo tanto, tiene formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y protección de alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente Resolución 2674 de 2013.

METODOLOGIA

Ilustrar y dar a conocer mediante charla a todos aquellos que intervienen en la prestación de servicios dedicados a la preparación, comercialización, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos el contenido del plan de capacitación, según la directriz de la resolución y lograr:

*El conocimiento de la legislación colombiana que permita a estos operarios realizar actividades de responsabilidad frente a su trabajo.
*Proteger la salud pública siguiendo las correctas prácticas.
*Sensibilizar al personal respecto a los peligros alimentarios que pueden causar y sus consecuencias.
*Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar acciones incorrectas o peligrosas que conlleve un riesgo en la seguridad del alimento.
*Qué los operarios demuestren a través del desempeño y la condición sanitaria del establecimiento o área de trabajo la efectividad del impacto de la capacitación impartida.
*Exponer los temas con ayudas audios-visuales (diapositivas y videos) en carácter de charlas magistrales. (Entrega de folleto resumen de cada tema expuesto).

DURACIÓN
Este plan de capacitación tiene una duración de 10 horas anuales sobre asuntos específicos de que trata la resolución 2674 de 2013.

carolcastroemprende@gmail.com/3012966671
Fusagasugá-Cundinamarca

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
Revisó	Enero/2024	Fernando Salcedo	Coordinador	
Elaboró	Enero/2024	Giovanna Ramírez	Nutricionista	
Aprobó	Enero/2024	Lucy Piza	Técnico de alimentos	