COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS – FEBRERO 2024

NOMBRE COMPLETO	CARGO/ROL	FECHA CARNET MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA VENCIMIENTO CARNET BPM
MICHAEL RODRIGUEZ HERNANDEZ	Técnico gastronomía	26/07/2023	26/07/2024
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	08/02/2024	08/02/2025
YENIFER ANDREA CORTES LOMBANA	Auxiliar cocina	28/06/2023	28/06/2024
TATIANA PRIETO	Auxiliar cocina	26/01/2024	26/01/2025

*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

MICHAEL RODRIGUEZ


CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
FOTO
NOMBRE: MICHAEL RODRIGUEZ
DOCUMENTO: 1.071.549.276
MUNICIPIO: FUSAGASUGA
VENCE: D 26 M 07 A 24
19781
ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-119-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
Powered by CamScanner


LUZ ANGELA PABON PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE
MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND
Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca, Dirección de Salud Pública
Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos
Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional
Resolución 2674 de 2013 / Resolución 604 de 1993
Decreto 1500 de 2007 / Decreto 1880 de 2011
Decreto 162 de 2021 (Decreto 1686 de 2012)
VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA
Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS – FEBRERO 2024

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

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS – FEBRERO 2024

SANDRA FARFÁN:



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: SANDRA MILENA FARFAN S.

DOCUMENTO: 53.930.716

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D 16 M 03 A 24

19301

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



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 Farfán 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)

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS – FEBRERO 2024

LINA MARCELA BECERRA:



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

LINA MARCELA
BECERRA CARDOZO
Identificación.
1.070.608.386

VENCE: Dia: 08 Mes FEB 2025

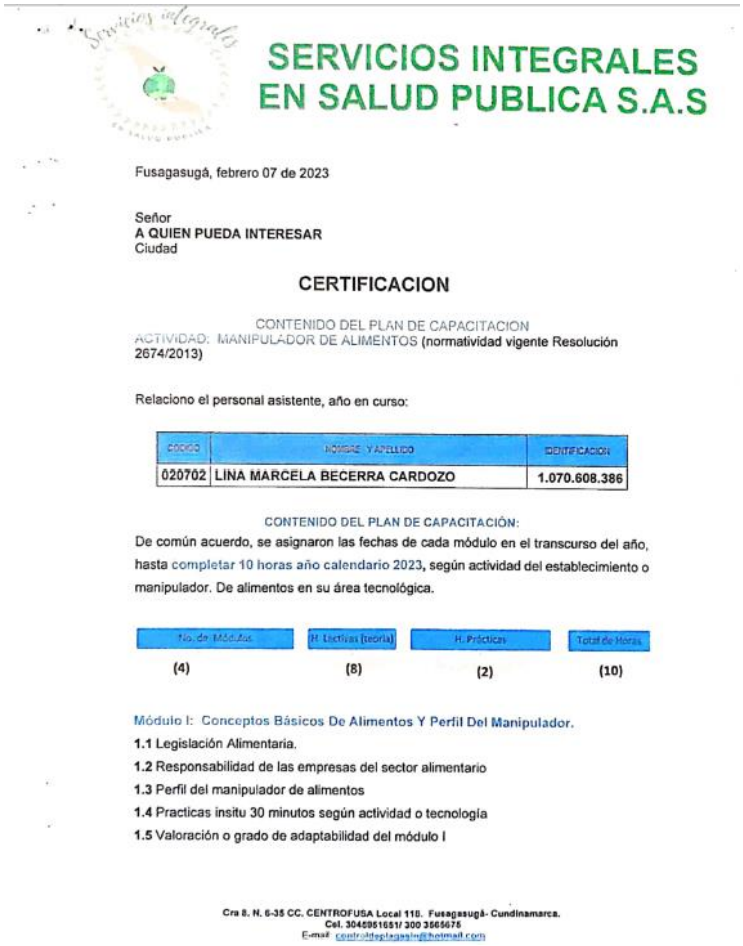
COD. 080201

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

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

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

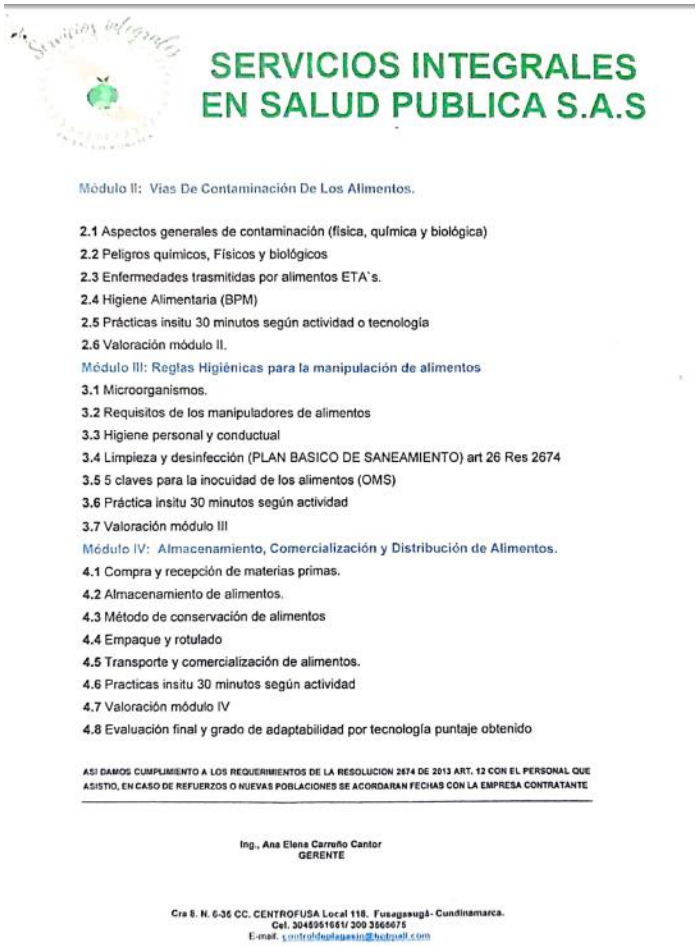
CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN:

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: controldeplagain@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: controldeplagain@hotmail.com

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS – FEBRERO 2024

YENIFER ANDREA CORTES LOMBANA:



CAROLINA CASTRO
INGENIERA AGROINDUSTRIAL
Matricula Profesional 70261232962

Hace constar que:

YENIFER ANDREA
CORTES LOMBANA

Con Cédula de ciudadanía N. 1069734438
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 28 días del mes de junio de 2023.
Valido por un (1) año a partir de la fecha.

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

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS – FEBRERO 2024

TATIANA PRIETO:



ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: TATIANA PRIETO CORDOBA

N° CC 1.000.516.348

Lugar de expedición CUNDINAMARCA

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



Responsable de capacitación:

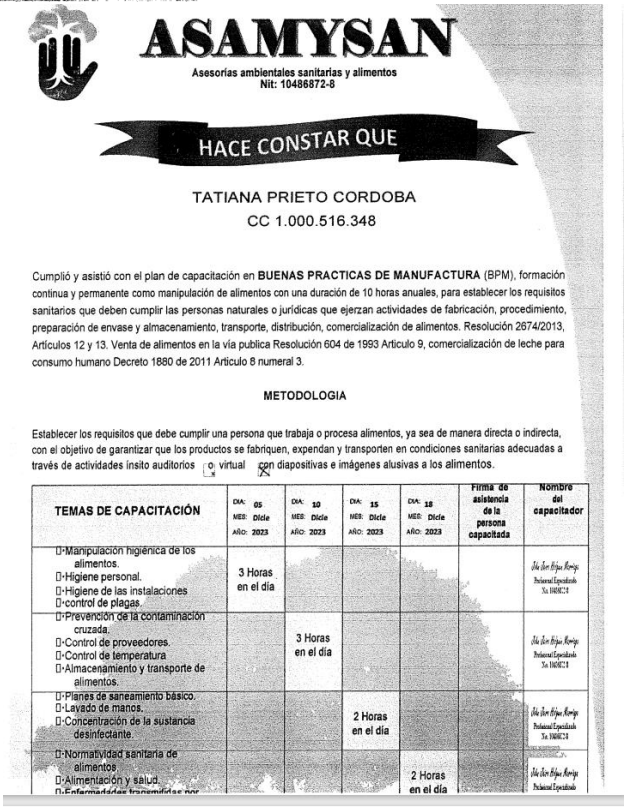
John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: 26/01/2024

Fecha de vencimiento: 26/01/2025

Lugar de expedición: VIRTUAL

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com / www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN



ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10488872-8

HACE CONSTAR QUE

TATIANA PRIETO CORDOBA
CC 1.000.516.348

Cumplió y asistió 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, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía publica Resolución 604 de 1993 Articulo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3.

METODOLOGIA

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

TEMAS DE CAPACITACIÓN	DIA: 05 MES: Dicie AÑO: 2023	DIA: 10 MES: Dicie AÑO: 2023	DIA: 15 MES: Dicie AÑO: 2023	DIA: 18 MES: Dicie AÑO: 2023	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
☐·Manipulación higiénica de los alimentos. ☐·Higiene personal. ☐·Higiene de las instalaciones ☐·control de plagas.	3 Horas en el día					
☐·Prevención de la contaminación cruzada. ☐·Control de proveedores. ☐·Control de temperatura ☐·Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				
☐·Planes de saneamiento básico. ☐·Lavado de manos. ☐·Concentración de la sustancia desinfectante.			2 Horas en el día			
☐·Normatividad sanitaria de alimentos ☐·Alimentación y salud. ☐·Enfermedades transmitidas por				2 Horas en el día		

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
Revisó	Febrero/2024	Fernando Salcedo	Coordinador	
Elaboró	Febrero/2024	Giovanna Ramírez	Nutricionista	
Aprobó	Febrero/2024	Michael Rodriguez	Técnico de alimentos	