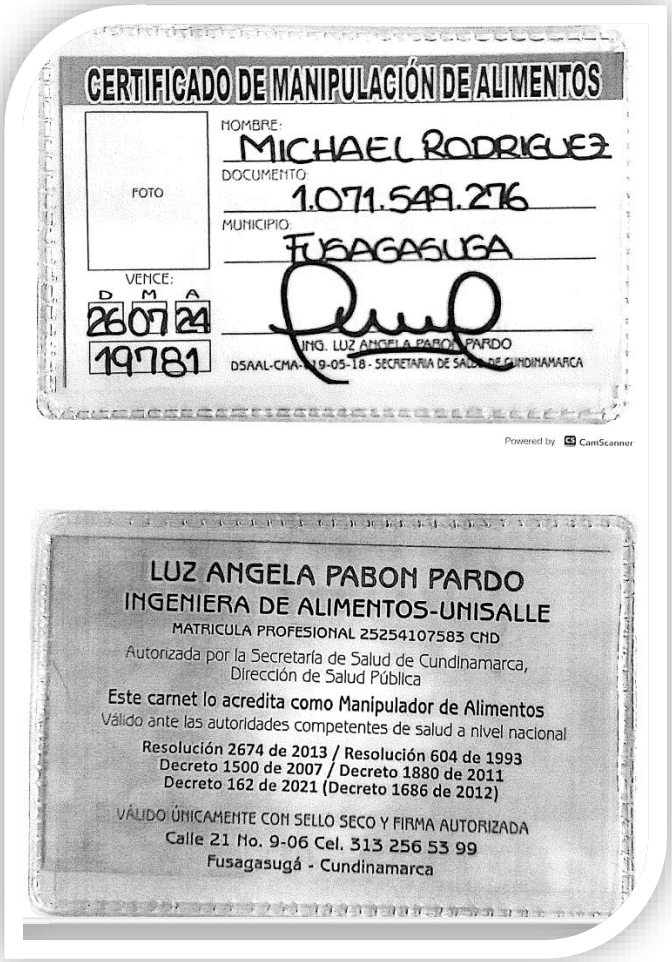
COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA
CONVENIO 7458
CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS – MARZO 2024

NOMBRE COMPLETO	CARGO/ROL	FECHA CARNET MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA VENCIMIENTO CARNET BPM
MICHAEL RODRIGUEZ HERNANDEZ	Técnico gastronomía	26/07/2023	26/07/2024
MAYERLY MANJARRES	Auxiliar cocina	27/02/2024	27/02/2025
SANDRA FARFÁN	Auxiliar cocina	14/03/2024	14/03/2025
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



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

MAYERLY MANJARRES:



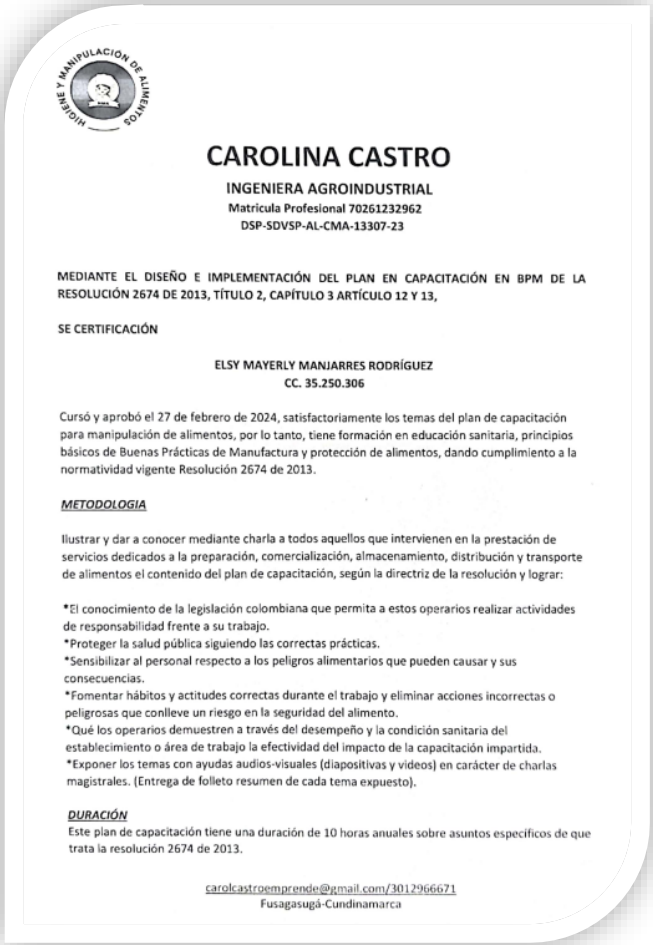
CAROLINA CASTRO
INGENIERA AGROINDUSTRIAL
Matricula Profesional 70261232962
DSP-SDVSP-AL-CMA-13307-23

Hace constar que:

ELSY MAYERLY MANJARRES RODRÍGUEZ
Con Cédula de ciudadanía N. 35.250.306

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 27 días del mes de Febrero de 2024.
Valido por un (1) año a partir de la fecha.
Cód. de Verificación: HM-0080224



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

ELSY MAYERLY MANJARRES RODRÍGUEZ
CC. 35.250.306

Cursó y aprobó el 27 de febrero 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.

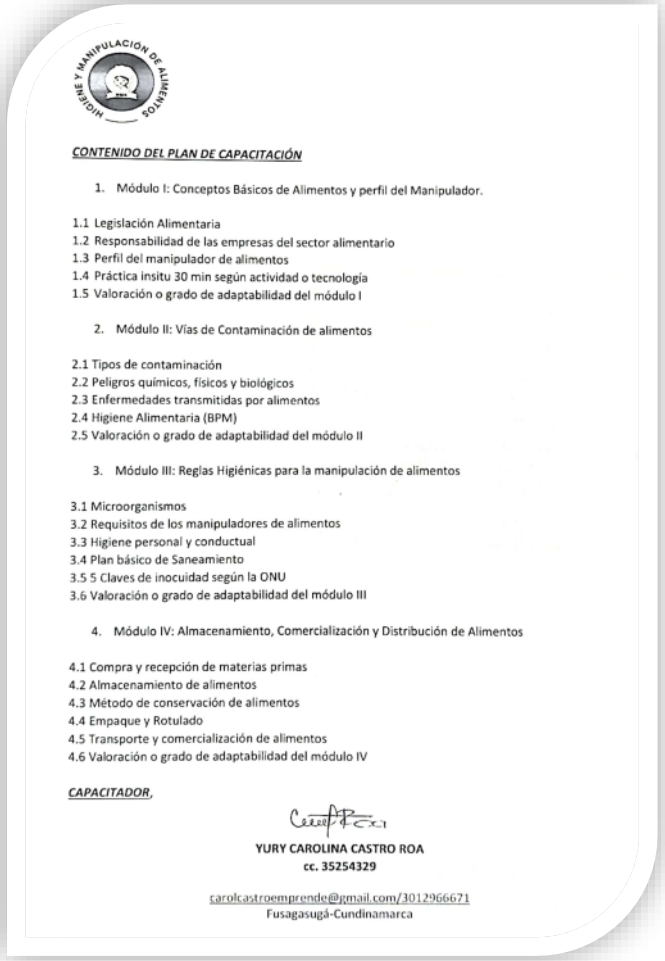
METODOLOGIA

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



CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

1. 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 Práctica insitu 30 min según actividad o tecnología
1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

2. Módulo 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. 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 Plan básico de Saneamiento
3.5 5 Claves de inocuidad según la ONU
3.6 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo III

4. 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 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo IV

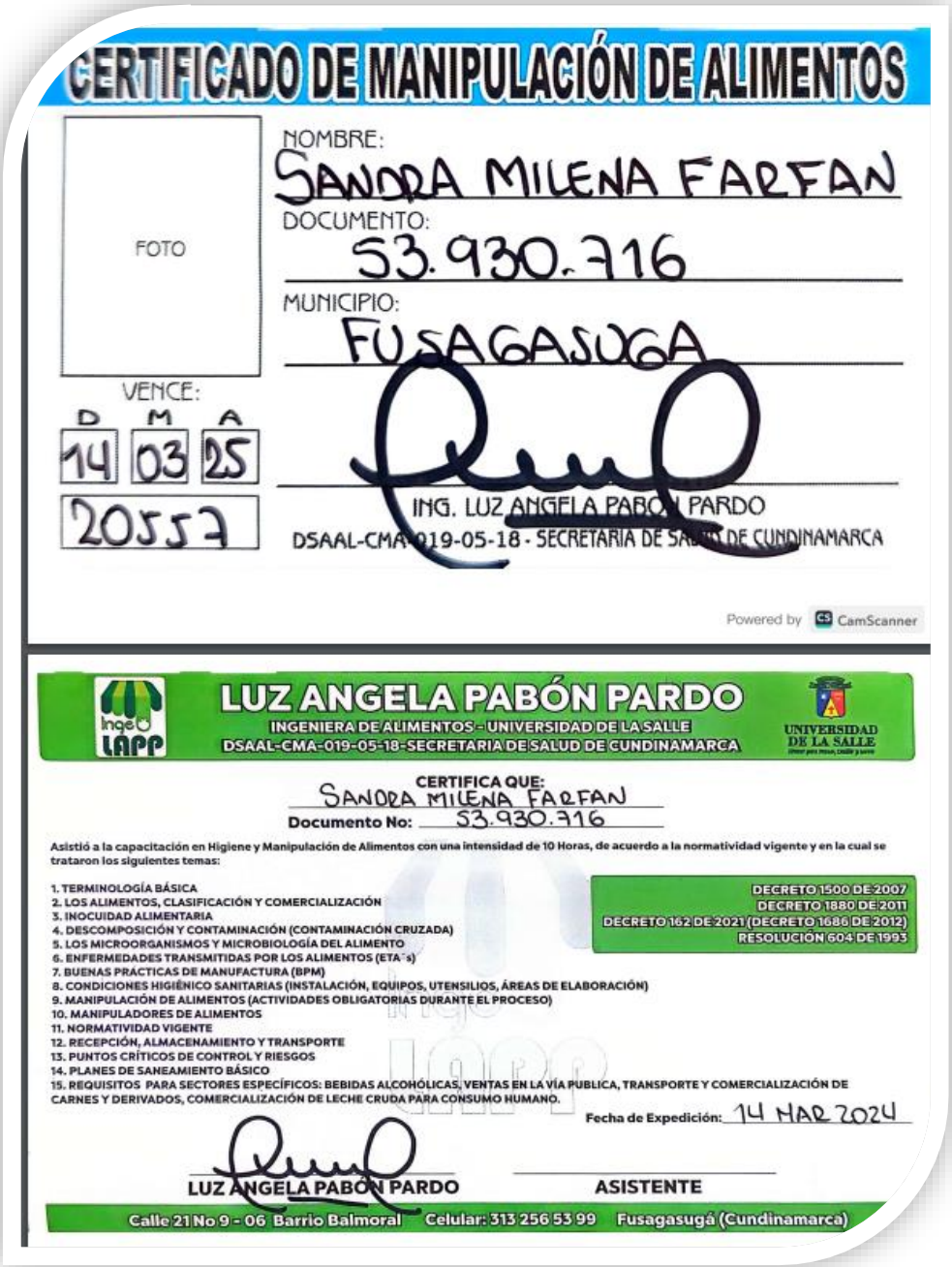
CAPACITADOR,

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 – MARZO 2024

SANDRA FARFÁN:



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: SANDRA MILENA FARFAN

DOCUMENTO: 53.930.716

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
14	03	25

20557

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

Powered by CamScanner

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 FARFAN

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: 14 MAR 2024

LUZ ANGELA PABÓN 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 – MARZO 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

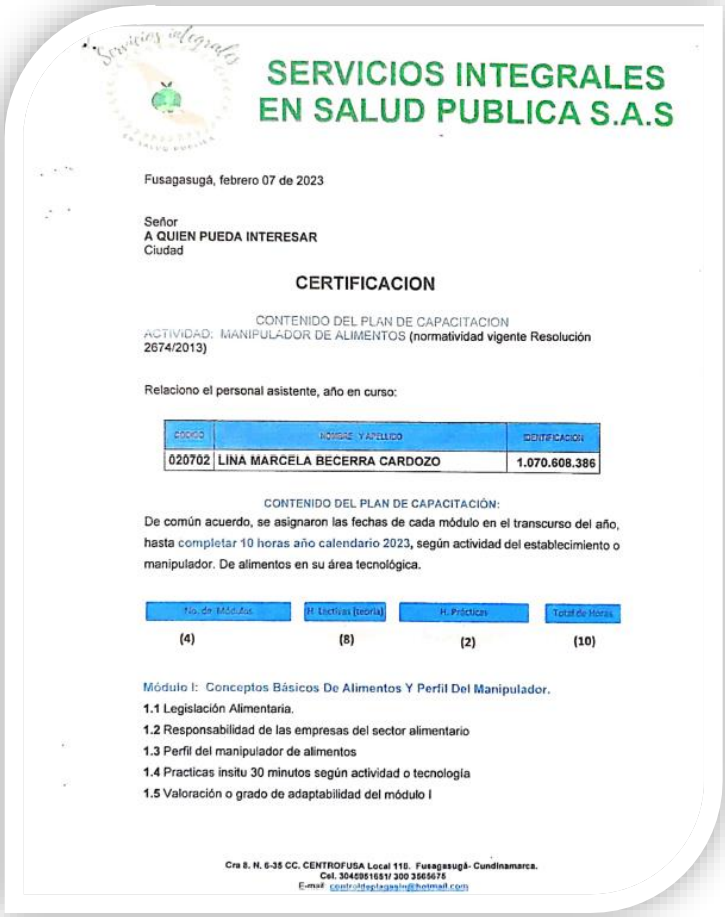
Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

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

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

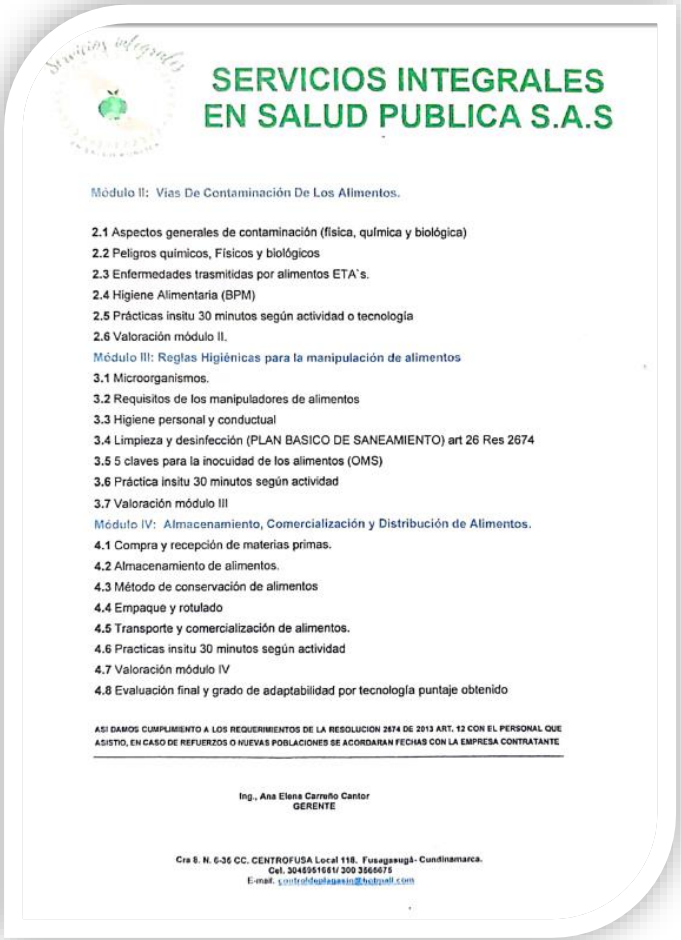
CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN:

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. 3046951651/ 300 3666676
E-mail: controldeplagain@hotmail.com



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo II: Vías 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. 3046951651/ 300 3666676
E-mail: controldeplagain@hotmail.com

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

YENIFER ANDREA CORTES LOMBANA:



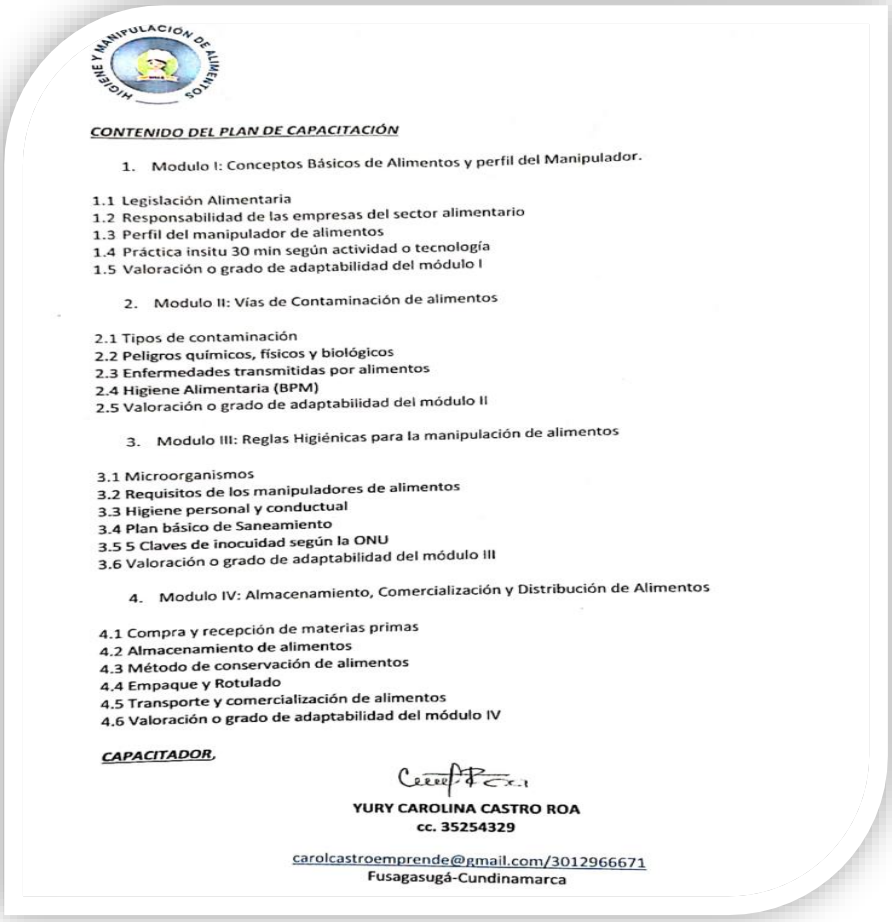
CAROLINA CASTRO
INGENIERA AGROINDUSTRIAL
Matricula Profesional 70261232962

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

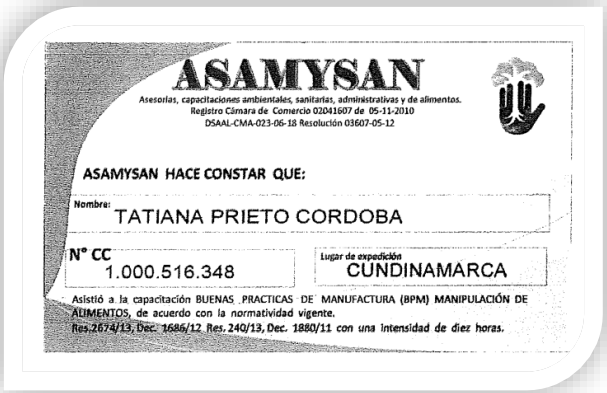
CAPACITADOR,

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 – MARZO 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:

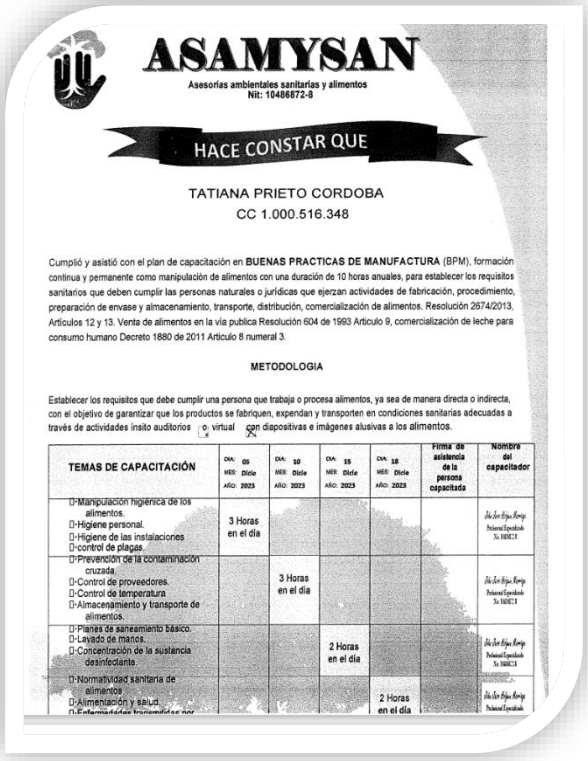
John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: 26/01/2024

Fecha de vencimiento: 26/01/2025

Lugar de expedición: VIRTUAL

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



ASAMYSAN
Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

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 [x] virtual [ ] 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**
Elaboró y Aprobó	Marzo/2024	Giovanna Ramírez	Nutricionista	
Revisó	Marzo/2024	Fernando Salcedo	Coordinador	