

CERTIFICADO-12026-1100502072

	Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM		ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)	
		DEYSI JAIMES Nombre 1100502072 Documento 27 De Enero De 2027 Válido Hasta	 NIT. 1014209551-3 A P R O B A D O Curso Aprobado Año 2026 Contacto 3107089494	 Escanea el Código QR
www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494		Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación		

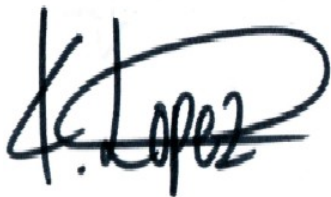
Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **DEYSI MARLENE JAIMES JAIMES** con documento de identificación N° **1100502072** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 27 días del mes de Enero del año 2026.

Atentamente,



ANA KATHERINE LESMES
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0634008



Escanea el Código QR

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: <https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/>.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION
TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - ENERO 2026	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	1 hora
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	2 horas
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	1 hora
MODULO II – JULIO 2026	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	1 hora
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que benefician la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	1 hora
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	1 hora
Prácticas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	1 hora
MODULO III – OCTUBRE 2026	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	1 hora
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	1 hora
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	10 HORAS

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

UNIVERSIDAD DE
LA SALLE
C O L O M B I A

Educar para Pensar, Decidir y Servir.
Personería Jurídica Registrada ante el Gobierno de 1995

LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE
En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,

le otorga a
Fra. Katherine López Leones
C.E. 4010.435249 de Bogotá, D.C.

El Título Académico de
Ingeniera de Alimentos

CERTIFICADOS DE PROFESIONALES GEMSAP 3107089494

VALIDO

Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.

En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en
Bogotá, D.C., a los 26 días del mes de agosto de 2022.

Verónica S.
Directora General de Estudios, F.A.C.

Verónica S.
SECRETARIO GENERAL

Julio César Vivero
DECANO

Registro 4156
Anexo al No. 35 Libro 3
Nº 063809

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

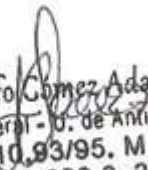
DR JAIRO ADOLFO GOMEZ ADARME
MEDICO. UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Malaga ENERO 27 DEL 2026

Certifico que el paciente DEYSI MARLENE JAIMES JAIMES identificado con C.C 1100502072 Se encuentra en buen estado de salud físico y mental

Al examen físico no hay evidencia de ninguna patología infecto-contagiosa, ni discapacidad física y mental que le impida vivir en comunidad

DX : PERSONA APTA PARA MANIPULAR ALIMENTOS


Jairo Adolfo Gomez Adarme
Médico General - U. de Antioquia
R.M. 510.83/95. M.S.
C.C. 15.222.952



Laboratorio Clínico

Leonor Margarita Rodríguez Bermúdez

Nuestra calidad genera confianza

INFORMACIÓN DEL USUARIO

PACIENTE: DEYSI MARLENE JAIMES JAIMES

SEXO: FEMENINO

EDAD: 39 AÑOS

IDENTIFICACIÓN: 1100502072

TELÉFONO:

MÉDICO:

CLIENTE: PARTICULAR

CUENTA:

FECHA DE ATENCIÓN: 27 01 2026

FECHA ENTREGA DE RESULTADOS:

27 01 2026

CIUDAD:

MÁLAGA

EXAMEN SOLICITADO:

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

SE OBSERVA MICROBIOTA AEROBIA Y ANAEROBIA NORMAL EN CANTIDAD MODERADA
ESCASA REACCIÓN LEUCOCITARIA

KOH DE UÑAS : NEGATIVO

COPROLOGICO

COLOR : AMARILLO
CONSISTENCIA : BLANDA
FLORA BACTERIANA : NORMAL
NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES

LABORATORIO CLÍNICO
L. Margarita Rodríguez
Bacterióloga U. Javeriana
RCS 9527 C.C. 52057791
MARGARITA RODRÍGUEZ
Bacterióloga

MARGARITA RODRÍGUEZ

Bacterióloga. Universidad Javeriana. TP No.009527/93. Registro S.S.S.
Carrera 13 No. 9-75. Barrio Centro. Málaga, Santander. Cel 312 497 7808

