MATRIZ PERSONAL DE ALIMENTOS

CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

A continuación, se adjunta la información de certificado de manipulación de alimentos del personal de manipulación del Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy:

Nombre	Lugar	Fecha de Emisión	Fecha de Vencimiento
Ana Marcela Llanos Salcedo	Unidad Medica Bosa Nova IPS SAS	20-08-2025	19-08-2026
Astrid Johana Giraldo Carillo	Ingeniero de Alimentos Luis Enrique Triana Landinez	09-05-2025	08-05-2026
Beatriz Adriana Mora Simanca	Alimentos AAP	21-04-2025	21-04-2026
Daniel Quenba Noreña	SERMED	13-09-2025	12-09-2026

Cordial saludo.

Cindy Marcela Acosta Pulido
CC 1033708735
Coordinadora

Andres Alfonso Paez Diaz
CC 1071166253
Profesional en Nutrición

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CERTIFICA A:

ANA MARCELA LLANOS SALCEDO
C.C. 1.081.914.721

Ha finalizado y superado con aprovechamiento a fecha de 20/08/2025 el curso de formación para manipulador de alimentos con una intensidad de 10 horas. Este certificado se expide según lo dispuesto en los artículos 12,13 y 36 de la Resolución 2674 – 2013.

Curso de Manipulador de Alimentos.

Para que así se conste, se expide el presente certificado a los 20 días del mes de agosto del 2025, con vigencia no superior al 19 de agosto del 2026

LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS
MATRICULA PROF #: 54254-295648 NTS
Ing.luistriana@gmail.com, 318-3822321

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

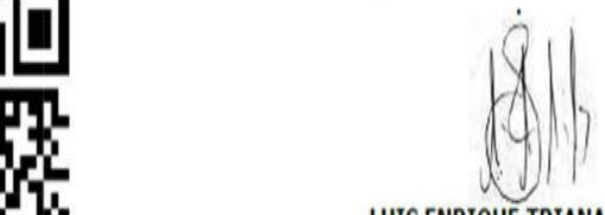
CERTIFICA A:

ASTRID JOHANA GIRALDO CARRILLO
C.C. 1.013.111.710

Ha finalizado y superado con aprovechamiento a fecha de 09/05/2025 el curso de formación para manipulador de alimentos con una intensidad de 10 horas. Este certificado se expide según lo dispuesto en los artículos 12,13 y 36 de la Resolución 2674 – 2013.

Curso de Manipulador de Alimentos.

Para que así se conste, se expide el presente certificado a los 09 días del mes de Mayo del 2025, con vigencia no superior al 08 de Mayo del 2026



LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS
MATRICULA PROF #: 54254-295648 NTS
Ing.luistriana@gmail.com, 318-3822321

ALIMENTOS

AAP

No.6218

CERTIFICACION
Participo en el curso de
Manipulación de Alimentos
Intensidad 10 horas

Nombre: BEATRIZ ADRIANA
Apellidos: MORA SIMANCA
Identificación: 1143550
Fecha de expedición : DIA 21 MES 04 AÑO 2025
Fecha de vencimiento: DIA 21 MES 04 AÑO 2026

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144465
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013

AAP Alimentos

CONTENIDO

PRIMERA SESION	SEGUNDA SESION
1. INTRODUCCION	11. INSTALACIONES ADECUADAS
2. NORMATIVIDAD	12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS
3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES)
4. QUE ES UN ALIMENTO	14. ALMACENAMIENTO
5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS	15. TRANSPORTE
a. Según su estabilidad	16. EXPENDIO
b. Según su función	17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR
c. Según su grado de transformación	18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS	19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN
7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS	20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS
8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS	21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control
9. MOHOS Y PARASITOS	22. CONCLUSIONES
10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS	23. EVALUACIÓN



ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
	INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	QUENBA NOREÑA JUAN DANIEL	DOCUMENTO	1.072.496.559
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 DE 4 HORAS)	(INTENSIDAD
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico. - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	12/09/2025	12/09/2025	13/09/2025	13/09/2025



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador