Jose David
Vargas Cruz

Ing. Civil - Especialista en Gerencia de Proyectos
Especialista en Grencia Publica

Señores
ALCALDIA DE AGUA DE DIOS

REFERENCIA: Invitación pública MC-006 de 2026.

OBJETO: APOYO LOGISTICO PARA EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DIRIGIDAS A LA POBLACION VICTIMA DEL CONFLITO ARMADO EN EL MUNICIPIO DE AGUA DE DIOS, CUNDINAMARCA EN EL MARCO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS 52, 55 Y 60 DEL PLAN DE DESARROLLO.

Asunto: Carta de compromiso

Cordial saludo,

Yo **TATIANA LIZETH PINZON BERGAÑO** con cedula de ciudadanía número **1.075..628.028** de **TOCAIMA** Cundinamarca por medio de la presente y teniendo en cuenta el asunto de referencia permito informar de mi compromiso en participar en el proceso que se adelanta en la **ALCALDIA MUNICIPAL DE AGUA DE DIOS** me comprometo a cumplir con mis labores al 100% y autorizo a **JOSE DAVID VARGAS CRUZ** identificado con **C.C 1.075.625.820** a presentar y poner a consideración de ustedes mi hoja de vida para el proceso de Invitación pública MC-006 de 2026.

Agradezco su atención prestada.

Cordialmente,

TATIANA LIZETH PINZON BERGAÑO
C.C 1.075.628.028 de TOCAIMA

ing.josevargasc@gmail.com 3208177352

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.075.628.028

PINZON BERGAÑO

APELLIDOS

TATIANA LIZETH

NOMBRES



FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 19-ABR-1994

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA | A- G.S. RH | F SEXO

20-ABR-2012 TOCAIMA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-1528900-00385955-F-1075628028-20120704 0030423949A 1 38380576

Powered by CamScanner

La República de Colombia

y en su nombre la

Institución Educativa Departamental

"Hernán Venegas Carrillo"

Tocaima - Cundinamarca

Jornada Tarde

Aprobada oficialmente mediante Resolución No. 005066 del 15 de noviembre de 2005 y N° 007602 del 20 de noviembre de 2008, y Resoluciones de Integración de Centros Educativos N°. 004541 del 29 de diciembre de 2004, emanadas de la Secretaría de Educación de Cundinamarca

Confiere a:

Tatiana Lizeth Pinzón Bergaño

Identificado (a) con T.I. N°. 940419-03834 de Tocaima, Cundinamarca

El Título de:

Bachiller Técnico

Con Especialidad en Gestión Empresarial

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media, Artículo 28 Ley 115 de 1994, según los planes y programas vigentes.

CULTUS ET LIBERTAS

HERNAN VENEGAS CARRILLO

Fabio Edilberto Jara Cruz
C.C. N°. 17.173.876 de Bogotá
Lic. Magister
Rector

José Luis Ibarra Echavez
C.C. N°. 72.303.706 de Barranquilla
Secretario

Acta General de Graduación N°. 61 Libro N°. 3 Folio N°. 172

Dado en Tocaima, Cundinamarca a los 7 días del mes de Diciembre de 2011

No requiere registro de la Secretaría de Educación, según Decreto 921 del 6 de mayo de 1994 y 2130 del 5 de diciembre de 1993 de La Presidencia de la República

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-22026-1075628028

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

TATIANA PINZON
Nombre

1075628028
Documento

25 De Febrero De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

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)

GEMSAP
NIT. 1014208551-1
APROBADO
Curso Aprobado Año 2026
Contacto 3107089494

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

CERTIFICADO-22026-1075628028

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

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 **TATIANA PINZON** con documento de identificación N° **1075628028** 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 25 días del mes de Febrero del año 2026.

Atentamente,



ANA KATHERINE LESMES
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0634008

Escanea el Codigo QR

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

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

MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Capacitación se establece en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, específicamente en sus artículos 12, 13 y 36, los cuales señalan la obligatoriedad de la capacitación continua y permanente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica de alimentos para todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la cadena alimentaria. Este plan aplica para personas naturales, empleados y empresas del sector de alimentos que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos.

OBJETIVO

Capacitar de manera continua y permanente al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de fortalecer la inocuidad, calidad, higiene y salubridad de los alimentos, contribuyendo a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a la protección de la salud pública.

ALCANCE

El plan busca proporcionar los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para que el personal desempeñe sus funciones de manera segura, higiénica y conforme a la normatividad sanitaria vigente, este proceso de formación está dirigido a:

- Personal operativo y administrativo.
- Manipuladores directos de alimentos.
- Personal que tenga contacto indirecto con alimentos (almacenamiento, transporte, limpieza, supervisión y control).

METODOLOGIA

La capacitación se desarrolla bajo una metodología teórico–práctica y virtual, que incluye:

- Clases impartidas por capacitador calificado.
- Material audiovisual y material autodidáctico.
- Acceso a plataforma virtual de formación y sus tres (3) módulos de capacitación.
- Evaluaciones en línea por cada módulo para validar la apropiación de los conocimientos.

Esta metodología garantiza el cumplimiento de la jornada continua y permanente de capacitación exigida por la Resolución 2674 de 2013 en sus artículos 12, 13 y 36. Que deberán cumplir los manipuladores de alimentos en Colombia, los módulos de formación virtual se encuentran disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/

RESPONSABILIDAD

GEMSAP pone a su disposición la formación, las herramientas tecnológicas, los conocimientos, los contenidos, el sistema de evaluaciones y toda su experiencia, para el correcto desarrollo del presente plan de capacitación individual, sin embargo, es responsabilidad de cada manipulador de alimentos que se capacite garantizar el correcto cumplimiento y desarrollo del plan de capacitación propuesto, así como desarrollar, aprobar la capacitación y aplicar en su labor diaria las prácticas higiénicas y sanitarias aprendidas.

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 capacitación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación individual.
- Perfil del capacitador que avala la formación.

CERTIFICADO-22026-1075628028

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I	
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	
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 beneficien 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**
MODULO III	
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**
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**


UNIVERSIDAD DE LA SALLE COLOMBIA
Educar para Pensar, Decidir y Servir.
LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE
En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,
le otorga a
Ana Katerine López Lesmes
C.C. 1010.13[illegible] de Bogotá, D.C.
El Título Académico de
Ingeniera de Alimentos
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.
Registro 1156
Asentado al folio 35 Libro 3
Nº 063809
RECTOR
SECRETARIO GENERAL
DECANO
CERTIFICADOS DE PROFESIONALES CAPACITADORES
VALIDO UNICAMENTE PARA EMSAP 3107089494