NOMBRE	CARGO/ROL	FECHA DE CURSO	FECHA DE VENCIMIENTO
Julio Aldemar Estupiñán Forero	Gastrónomo	22/06/2022	21/06/2023
Olga Luisa Rúa	Manipulador de alimentos	22/06/2022	21/06/2023
Ledys Cordero Nieto	Manipulador de alimentos	28/06/2022	27/06/2023
Jippsy Zabala	Manipulador de alimentos	22/06/2022	21/06/2023
Carmenza Palacios	Manipulador de alimentos	22/06/2022	21/06/2023

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JULIO ALDEMAR ESTUPIÑAN FORERO

Con Cedula de Ciudadania No. 3146416

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

con una duración de 12 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bogotá. a los veintidos (22) dias del mes de junio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por



JAIME GARCIA DI MOTOLI
Subdirector
CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

84235734 - 22/06/2022
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9303002563266CC3146416C.

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION

CERTIFICA

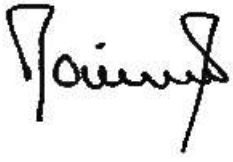
Que OLGA LUISA RUA DE LA CRUZ identificado(a) con Cedula de Ciudadania No 22545318 de Palmar De Varela, realizó y aprobó el curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. con una intensidad horaria de Doce (12) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá. a los veintidos (22) dias del mes de junio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por



JAIME GARCIA DI MOTOLI
Subdirector CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9303002563266CC22545318E.

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION

CERTIFICA

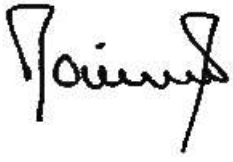
Que CARMENZA PALACIOS AREVALO identificado(a) con Cedula de Ciudadania No 35250662 de Fusagasugá, realizó y aprobó el curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. con una intensidad horaria de Doce (12) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá. a los veintidos (22) dias del mes de junio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por



JAIME GARCIA DI MOTOLI
Subdirector CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9303002563266CC35250662E.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JIPPSY COROMOTO ZABALA SANCHEZ

Con PEP - RAMV No. 819217930011975

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

con una duración de 12 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Cajica. a los treinta (30) dias del mes de abril de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por



CARLOS ARTURO SALGAR RAMIREZ
Subdirector (E)
CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

74846732 - 30/04/2021
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9513002310167PEP819217930011975C.

A&J GRUPO EMPRESARIAL
Seguridad Alimentaria
NIT: 900.600.682-2

CERTIFICA

Que LEDYS CORDERO NIETO

Con documento de identidad No. 24246980

Se capacitó en Manipulación Higiénica de Alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura dando cumplimiento al artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013 según:

PLAN ANUAL DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE (10 HORAS)

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1
2 Horas

1. Introducción a las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).
2.Glosario de términos.
3.El Manipulador de Alimentos: Concepto - Requisitos - Manipulador profesional
4.Legislación Sanitaria en Colombia: Resolución 2674 de 2013.
5.Las BPM: antecedentes, concepto (Video), ventajas en su implementación.
6.Hábitos higiénicos de Manipulación de alimentos en la empresa
7.Recomendaciones sobre BPM para productores y negocios que preparan alimentos, según el caso.
8.Conclusiones - Evaluación

Metodología: Curso Online en vivo con formación teórica con ayudas audiovisuales y evaluación final.

Fecha: 28 de junio de 2022

MÓDULO 2
4 Horas

1.Los alimentos
2. Contaminación: Definición, tipos, Microorganismos, Factores de crecimiento y reproducción, Vías de contaminación, identificación.
3.Enfermedades producidas por los alimentos (ETA´S)
4. Limpieza y desinfección de los alimentos
5. Conservación de los alimentos
6. Conclusiones - Evaluación

Metodología: Formación a través de nuestra academia virtual y evaluación final.

Fecha: _____

MÓDULO 3
4 Horas

1. Control de proveedores
2. Transporte de Alimentos
3. Envases, empaques y equipamientos.
4. Recepción de alimentos
5. Rotulación
6. Compra y almacenamiento de alimentos
7. Plan de Saneamiento Básico:
6. Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad

Metodología: Formación a través de nuestra academia virtual y evaluación final.

Fecha: _____

Para verificar la validez de este documento, escanear este código QR.

Ing. Anamaría Salcedo Echavarría
MSc. Ciencia y Tecnología de Alimentos

321 7523431 | 3123862304
@ayjseguridadalimentaria | @ayj.seguridad.alimentaria
A&J Seguridad Alimentaria | ayjgrupoempresarial@gmail.com

Ing. Anamaría Salcedo Echavarría
NOMBRE DEL CAPACITADOR

Esta certificación es personal e intransferible.

Para verificar la validez de este documento, escanear este código QR.

A&J GRUPO EMPRESARIAL Seguridad Alimentaria **014393**

Certificación en Buenas Prácticas de Manufactura
Según Plan de Capacitación Continua de 10 horas anuales - Resolución 2674 de 2013 Artículo 12 y 13

Nombre: LEDYS CORDERO NIETO
C.C.: 24246980
Fecha expedición: 28 de junio de 2022
Válido hasta: 28 de junio de 2023

321 7523431 | 3123862304
@ayjseguridadalimentaria | @ayj.seguridad.alimentaria
A&J Seguridad Alimentaria | ayjgrupoempresarial@gmail.com

Escaneado con CamScanner