

NOMBRE	CARGO/ROL	FECHA 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	Manipulador de alimentos	28/06/2022	27/06/2023
Olga Patricia Guzmán	Manipulador de alimentos	27/07/2022	26/07/2023
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



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



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

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. Anamaria Salcedo Echavarría
MSc. Ciencia y Tecnología de Alimentos

 321 7523431
 3123862304

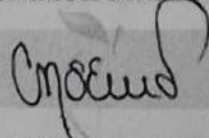
 @ayjseguridadalimentaria
 @ayj.seguridad.alimentaria

 A&J Seguridad Alimentaria
 ayjgrupoempresarial@gmail.com



Ing. Anamaria Salcedo Echavarría

NOMBRE DEL CAPACITADOR



Esta certificación es personal e intransferible.



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

 **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**

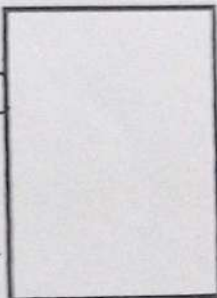
 321 7523431  @ayjseguridadalimentaria  A&J Seguridad Alimentaria
 3123862304  @ayj.seguridad.alimentaria  ayjgrupoempresarial@gmail.com



ALIMENTOS Y SERVICIOS

CERTIFICA:

Que el Sr. (a): Olga Patricia Guzmán
Identificado (a) CC: 35.416.890
Asistió al curso de manipulación de
alimentos con 10 horas de intensidad.
Fecha de expedición: 27 Julio /2022



ALEX LISARAO Calle Contreras
Químico de Alimentos
Capacitador Autorizado
Cursos de Manipulación de Alimentos
Hospital de Chapinero
Alex L. Calle Contreras
Químico de alimentos

Resolución 227 de 2015 Hospital de chapinero
Resolución 2674 de 2013

Este carnet es válido por un año
Cel. 3106770773 alexcallec@yahoo.es NIT 80027844-8