

CTA N° 892 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS - 2023

FECHA: Cajicá, marzo 23 de 2023.

HORA: 2:00 p.m. – 2:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Certificados de Buenas Prácticas de Manufactura.

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado
Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Introducción.
3. Actividad a desarrollar.
4. Compromisos.

DESARROLLO:

1. Objetivo:

Socializar los certificados de Buenas Prácticas de Manufactura de los manipuladores de alimentos y gastrónomo que hacen parte del servicio de alimentación.

2. Introducción:

El personal manipulador tiene la responsabilidad de dar un producto en óptimas condiciones que garanticen la salud de las personas mayores velando por las buenas prácticas de manufactura en el lugar de trabajo, aplicar los conocimientos adquiridos de las capacitaciones, llevar a cabo todos los procesos de limpieza y desinfección de

los equipos y utensilios y cumplir con los exámenes de laboratorio, certificados médicos y curso de manipulación de alimentos.

3. Actividad a desarrollar:

- a. Cuadro con información de los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación del Hogar Clarita Santos.

NOMBRE	CARGO/ROL	FECHA CURSO	FECHA VCTO
Julio Aldemar Estupiñán	Gastrónomo	22/06/2022	21/06/2023
Olga Luisa Rúa	Manipuladora de alimentos	22/06/2022	21/06/2023
Ledys Cordero	Manipuladora de alimentos	28/06/2022	27/06/2023
Olga Patricia Guzmán	Manipuladora de alimentos	27/07/2022	26/07/2023
Carmenza Palacios	Manipuladora de alimentos	22/06/2022	21/06/2023

b. Certificados de BPM.



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 Ciudadanía No. 3146416

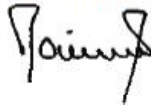
Cursó y aprobó la acción de Formación

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) días 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.



**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 Ciudadanía 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).

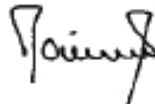
Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó

A: Aprobó

Se expide en Bogotá, a los veintidos (22) días 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

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

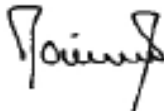
Que CARMENZA PALACIOS AREVALO identificado(a) con Cedula de Ciudadanía No 35250662 de Fusagasugá, realizó y aprobó el curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, con una intensidad horaria de Doce (12) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá, a los veintidos (22) días 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	MÓDULO 2 4 Horas	MÓDULO 3 4 Horas
1. Introducción a las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) 2. Grupos de alimentos 3. El Manipulador de Alimentos: Concepto - Requisitos - Manipulador profesional 4. Legislación Sanitaria en Colombia: Resolución 2876 de 2011 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 preparen alimentos según el caso 8. Conclusiones - Evaluación Metodología: Curso Online en vivo con Asesoría técnica, con apoyo audiovisual y evaluación final.	1. Los alimentos 2. Conservación: Definición, tipos, Microorganismos, Factores de crecimiento y reproducción, Vías de contaminación, identificación 3. Enfermedades transmitidas 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.	1. Control de proveedores 2. Transporte de Alimentos 3. Envasado, empaque y etiquetados 4. Recepción de alimentos 5. Rotulación 6. Compra y almacenamiento de alimentos 7. Plan de Saneamiento Básico 8. Aseguramiento y Control de la Calidad e inocuidad Metodología: Formación a través de nuestra academia virtual y evaluación final.
Fecha: <u>28 de junio de 2022</u>	Fecha: _____	Fecha: _____



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



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

 321 7523431
  @ayjseguridadalimentaria
  A&J Seguridad Alimentaria
 3123862304 @ayjseguridadalimentaria ayjgrupopresarial@gmail.com



Ing. Anamaria Salcedo Echavarría
NOMBRE DEL CAPACITADOR

Este certificado es personal e intransferible.



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



014393

Certificación en
Buenas Prácticas de Manufactura
Según Plan de Capacitación Continua de 10 Horas
Número: Resolución 2674 de 2013 Artículo 12 y 13

Nombre: LEDYS CORDERO NIETO

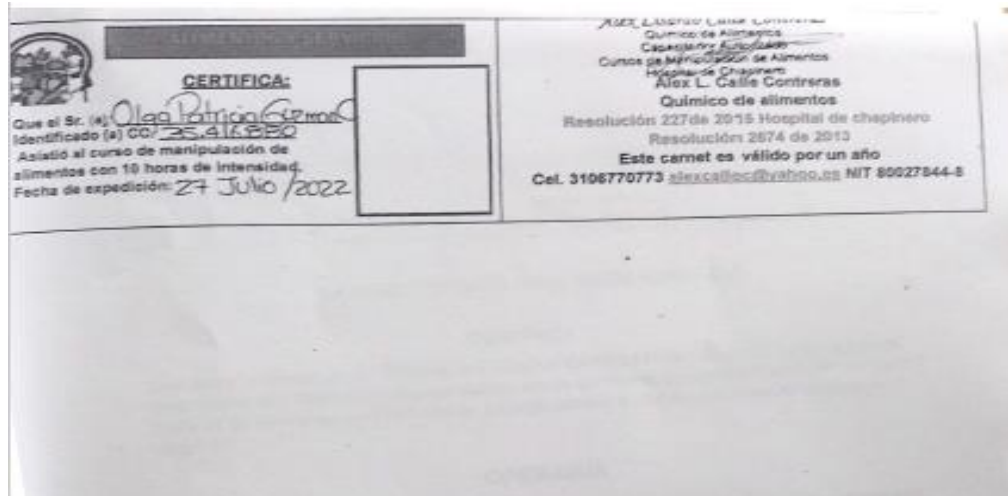
C.C.: 24246980

Fecha expedición: 28 de junio de 2022

Válida hasta: 28 de junio de 2023



 321 7523431
  @ayjseguridadalimentaria
  A&J Seguridad Alimentaria
 3123862304 @ayjseguridadalimentaria ayjgrupopresarial@gmail.com



4. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar los certificados de manipulación de alimentos en los tiempos establecidos.	Nutricionista.	Anual.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista	Hogar Clarita Santos	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos	

Elaboró:
Yamile Andrea Viana Osorio
Nutricionista Dietista
MND 03259