CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS DE CAJICÁ

CONVENIO 7463

CERTIFICACIÓN EN BPM BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SERVICIO DE ALIMENTOS-MAYO 2023

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

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

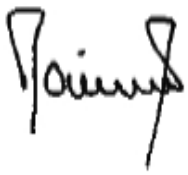
Cursó y aprobó la acción de Formación

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

8423 5734 - 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 930300256326 6CC3146416C.

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

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

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
8. 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 7523451 | 3123862304
@ayjseguridadalimentaria | @ayj.seguridad.alimentaria
A&J Seguridad Alimentaria | ayjgrupoempresarial@gmail.com

Ing. Anamaria Salcedo Echavarría
NOMBRE DEL CAPACITADOR

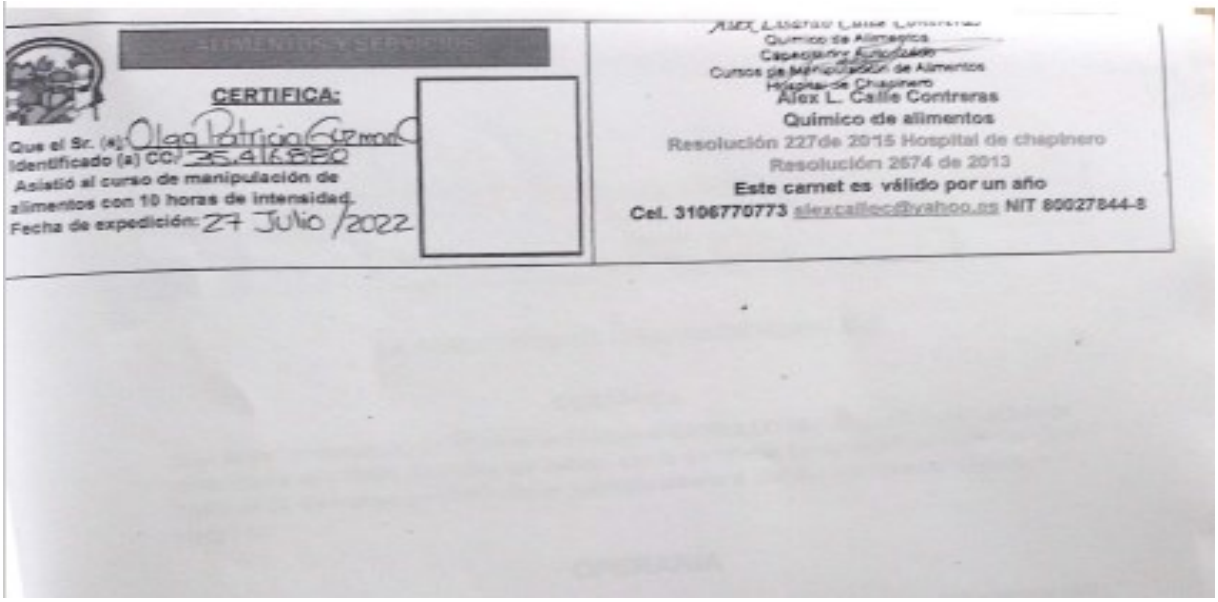
Esta certificación es personal e intransferible.

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

A&J GRUPO EMPRESARIAL 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



ALIMENTOS Y SERVICIOS

CERTIFICA:

Que el Sr. (a): Olga Patricia Garzon C
Identificado (a) CC/ 35.416.822
Asistió al curso de manipulación de alimentos con 10 horas de intensidad.
Fecha de expedición: 27 Julio /2022

Químico de Alimentos
Capacitador Especializado
Cursos de Manipulación de Alimentos
Hospital de Chaparro
Alex L. Calle Contreras
Químico de alimentos
Resolución 227de 2015 Hospital de chapinero
Resolución 2674 de 2013
Este carnet es válido por un año
Cel. 3106770773 alexcallecc@yahoo.es NIT 80027844-8