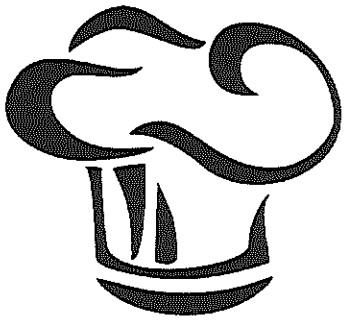
Curso de manipulación de alimentos



B&J

CARTILLA DIDACTICA DE BPM

(Memorias Curso Manipulación de Alimentos)

GRUPO MADACA SAS
CARRERA 24 No 67 -28 OF 315
3155556666
1

INTRODUCCIÓN

Las buenas prácticas de manufactura – BPM- constituyen la base fundamental del aseguramiento de la inocuidad de los alimentos y contribuyen a aumentar la eficiencia, la productividad y la competitividad de las empresas que los elaboran.

Se definen como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto *de garantizar que los productos se fabriquen en* condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Resolución 2674/2013 - Ministerio de Salud

OBJETIVO

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

DEFINICIONES

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: toda persona que interviene directamente, y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento transporte y expendio de *alimentos.*

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

ALIMENTO ADULTERADO: Es aquel: a. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; b. Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas; c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y; d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes *físicos, químicos o biológicos.*

ALIMENTO FRAUDULENTO: Es aquel que: a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso; c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rotulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo; d. Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

La contaminación es la alteración de un producto ocasionada por microorganismos diferentes a los del proceso o a otros agentes.

Tipos de contaminación:

Física: cuando se observa cualquier cuerpo extraño.

Química: cuando hay presencia de compuestos como jabones, detergentes, grasa, lubricantes, hipoclorito, etc.

Microbiológica: producida por microorganismos diferentes a los que intervienen en el proceso que pueden causar alteración en el producto. Los microorganismos son organismos vivos muy pequeños formados por una o varias células, no son visibles al ojo humano y se pueden ver solo a través del microscopio.

Se clasifican en:

Bacterias : Son organismos unicelulares, procariotas. La mayoría crecen muy rápidamente y algunas especies pueden formar esporas, que es una estructura muy resistente al calor y sustancias químicas. Se reproducen en los alimentos, por fisión binaria.

Hongos: Son multicelulares, eucariotas. Algunos son visibles sin microscopio (ejemplo el champiñón).Producen estructuras llamadas esporas para reproducirse, diferentes a las esporas bacterianas. Crecen en los alimentos.

Levaduras: Son unicelulares, procariotas. Son de mayor tamaño que las bacterias, no poseen movimiento propio, poseen formas más uniformes: (redondas – ovaladas). Se reproducen por gemación y pueden crecer en los alimentos. Descomponen los alimentos y producen turbidez, aroma y sabor desagradables.

Virus: Son los microorganismos más pequeños que existen y necesitan de otras células para reproducirse, no pueden hacerlo por si mismos.

Son causantes de enfermedades muy severas como Hepatitis, Poliomielitis, Gripa, Cáncer y Sida.

Parásitos: Se observan al microscopio en formas muy diferentes, no se reproducen en los alimentos, la mayoría tienen movimiento propio, se encuentran en el agua y suelo, comunes en carne de res y de cerdo, los más comunes son las amebas y los gusanos intestinales.

Contaminan las aguas y producen enfermedades intestinales en el hombre.

MICROORGANISMOS UTILES EN LA INDUSTRIA

Sin embargo, la mayoría de microorganismos son muy útiles y sin ellos no se podrían realizar varios procesos productivos, como la elaboración de cerveza, pan, yogurt, vinagre, vacunas, vino, vitaminas, antibióticos, etc.

TEMPERATURAS PARA TRATAR LOS MICROORGANISMOS

Temperatura de Control de Microorganismos

Temperatura Baja: Congelación Grados Centígrado bajo 0 y Refrigeración hasta 5 Grados Centigrados.

Temperatura de Eliminación Microorganismos

Temperatura Alta: Desde 65 Grados Centígrados.

Rango de Temperatura de Riesgo para los Alimentos

La temperatura de Riesgo para los Alimentos es entre más de 5 Grados Centígrados y menos de 65 Grados Centígrados

FUENTES DE CONTAMINACIÓN

- Medio ambiente
- Cañerías y desagües
- Personal operativo
- Basuras
- Elementos de aseo y desinfección inadecuados o contaminados.
- Insectos, pájaros y roedores.
- Envases o empaques.

COMO REDUCIMOS EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN

Aplicando las buenas prácticas de manufactura para lo cual es necesario un correcto diseño de instalaciones, el control de plagas, una buena disposición de basuras, un adecuado manejo y manipulación de equipos y utensilios, una buena higiene personal y un perfecto manejo y almacenamiento de los productos.

DISPOSICIONES HIGIENICAS Y SANITARIAS GENERALES PARA UNA PLANTA DE ALIMENTOS

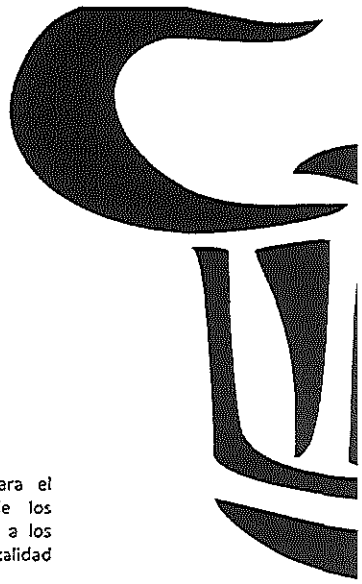
1. Estar ubicadas en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad, con alrededores limpios, libres de basuras y con estancamiento de aguas.

2. Sus secciones deben estar separadas de viviendas y no pueden ser utilizadas como dormitorios.

3. Contar con suficiente abastecimiento de agua potable.

4. Disponer de suficiente iluminación natural y artificial.

5. Tener suficiente ventilación para evitar malos olores y el riesgo de contaminación de los productos.



6. No permitir la presencia de animales.

7. Contar con un adecuado sistema de recolección y almacenamiento de basuras que impida el acceso y proliferación de insectos roedores y otras plagas.

8. Disponer de servicios sanitarios limpios, con jabón y sistema adecuado para secado de manos, separados por sexos y aislados de las áreas de proceso.

9. Contar con guardarropas para los operarios.

10. El personal operativo deberá haber cumplido exámenes médicos que garanticen la ausencia de enfermedades infecto-contagiosas.

HABITOS HIGIENICOS

Es importante asegurar que las personas que tienen contacto directo o indirecto con los alimentos NO tengan probabilidades de contaminarlos.

a) Estado de salud

Todo manipulador de alimentos debe notificar a su jefe inmediato, cuando padezca de alguna enfermedad contagiosa que pueda comprometer la salud de los demás operarios o de los alimentos.

b) Aseo personal

Disponer de ropa adecuada y siempre limpia.

Lavarse las manos al comenzar cada proceso, antes de comer, al salir del baño, después de manipular basura, etc.

No usar anillos ni otros accesorios, mientras esté en el área de producción

Mantener la uñas corta y sin esmalte, pelo recogido y botas limpias.

c) Visitantes

Prohibir la entrada de visitantes a la zona de producción, a menos que sea una visita programada y porten los elementos y ropa adecuados.

d) Comportamiento personal

Evitar fumar, escupir, estornudar o toser sobre los alimentos.

ALMACENAMIENTO ADECUADO

Se dan las siguientes recomendaciones para el manejo, almacenamiento y transporte de los productos, para asegurar que estos lleguen a los consumidores y se conserven con la misma calidad que salen de nuestras fábricas.

- Protegerse de la luz solar.
- Almacenarlos en un sitio con buena ventilación.
- Evitar daños de los productos y los empaques.
- Mantener los alimentos alejados de productos químicos o cualquier otra sustancia que pueda trasmitirles aromas o sabores desagradables.
- Adecuada rotación, teniendo en cuenta su fecha de vencimiento. (PEPS).
- Clasificar los productos de acuerdo a sus características.

PLAN DE SANEAMIENTO EN LA PLANTA Se debe contar con:

a) Programa de Limpieza y Desinfección: por área, establecer métodos, sustancias a usa y concentraciones, frecuencia y persona responsable.

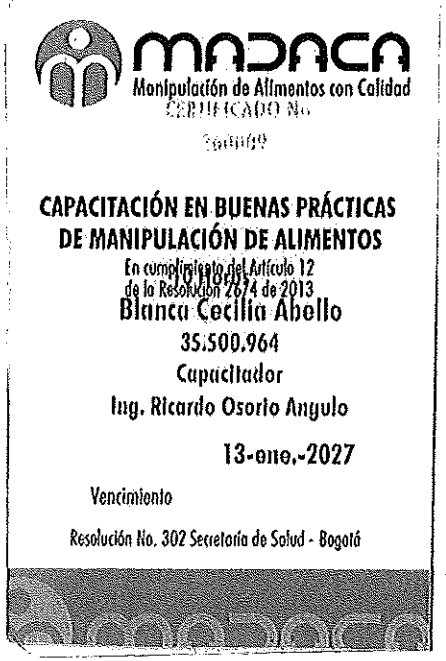
b) Programa de Control de Plagas: evitar la entrada y anidación, posibles fuentes de alimento, hacer inspecciones de materias primas, materiales y empaques que ingresan a la planta. El personal que realiza aplicación de sustancias para control de plagas debe ser autorizado y debe conocer las medidas de protección para los procesos y productos.

c) Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos: se deben depositar en canecas limpias, con tapa y debidamente identificadas.

d) Programa de Control de Agua Potable: Se debe garantizar que el agua utilizada para la elaboración de los alimentos y la limpieza y desinfección de las áreas sea Potable.

Elaboro: GRUPO MADACA S.A.S

Carrera 24 # 67 – 28 Oficina 315


MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad
CERTIFICADO No.
CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS
DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013
16 Horas
Blanca Cecilia Abello
35.500.964
Capacitador
Ing. Ricardo Osorio Angulo
13-ene.-2027
Vencimiento
Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

O.S.No. 29693

M -

Fecha: ENERO 13/2026

Nombre: BLANCA CECILIA ABELLO

Cédula: 37.700.964

CERTIFICADO MÉDICO

Certifico que el paciente en mención, no padece enfermedad respiratoria, infectocontagiosa ni dermatológica al momento del examen.

Puede convivir en comunidad, realizar actividad laboral normal y

CERTIFICACION
PLAN DE CAPACITACION B.P.M.
2026

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

DATOS GENERALES DEL PLAN DE CAPACITACION B.P.M.

1. **OBJETIVO:** Establecer los criterios y las actividades a tener en cuenta para realizar las correctas prácticas de manufactura en el establecimiento, en cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la resolución 2674 de 2013.
2. **ALCANCE:** Esta capacitación se aplica a todo el personal que este o entre en contacto directo con el producto o consumidor final, teniendo en cuanta las diferentes etapas de la cadena de abastecimiento del establecimiento
3. **METODOLOGIA:** Capacitación realizada al grupo por personal capacitado y mediante talleres de refuerzo de los temas descritos a continuación y con la intensidad horaria acordada con el establecimiento. Y DE ACUERDO CON EL DECRETO 1500 DE 2007 Y LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

4. CRONOGRAMA

FECHA	ENERO 6 DE 2026	FECHA	ENERO 13 DE 2026	FECHA	ABRIL 14 DE 2026
TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.
TEMAS MODULO 1		TEMAS MODULO 2		TEMAS MODULO 3	
1. Los Alimentos. Clasificación de Alimentos Tren de la Alimentación 2. La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frio 3. Contaminación Fuentes de Contaminación | Tipos de Contaminación | Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada. 4. Métodos de Conservación de los Alimentos Tratamientos Físicos y Tratamientos Químicos 5. Métodos de Descongelación 6. Enfermedades Transmitidas por Alimentos Que son | Vías de Transmisión | Fuentes de Transmisión | Algunos Ejemplos. Origen y Síntomas | Como se Multiplican los Microorganismos y Condiciones esenciales para que esto ocurra |Virus, Parásitos, Toxinas, Hongos		7. Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Seguros Al Comprar Rotulación – Etiquetado de Productos Al Transportar Al Almacenar Al Vender 8. El Manipulador de Alimentos y sus Normas 9. Plan de Saneamiento: Programa de Control de Agua Potable Programa de Limpieza y Desinfección Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos Programa de Control de Plagas 10. Plan de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones 11. Plan de Manejo y Control de Proveedores		12. Refuerzo Temas Vistos según Establecimiento. • El Manipulador de Alimentos y sus Normas ó • Plan de Saneamiento ó • Principios Básicos Manejo de Productos en Almacenamiento	

5. CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA:	GRUPO MADACA S.A.S.		NIT:	900.421.933-8
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	HONORIO CARREÑO VANEGAS		CEDULA:	19.427.535
DIRECCION:	CARRERA 24 # 67 – 28 OFICINA 315 | grupomadaca@gmail.com		CELULAR:	3155556666
NOMBRE DEL CAPACITADOR:	LUZ MYRIAM SOSA CUERVO MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS RICARDO OSORIO ANGULO	QUIMICO DE ALIMENTOS MEDICO CIRUJANO INGENIERO DE ALIMENTOS	CEDULA:	40.047.603 19.115.680 79.048.521
No. RESOLUCION QUE LO AUTORIZA:	302	FECHA DE EXPEDICION	14-noviembre-2014	

6. CONTROL DE ASISTENCIA

NOMBRE COMPLETO:	Jose Antonio Barbosa Martinez	N. DOC:	19.412.370
Firma Modulo 1	Firma Modulo 2	Firma Modulo 3	
Blanca Cecilia Sabello	Blanca Cecilia Sabello		

Taller Evaluación

Nombre Completo: Blanca Cecilia Abello

Estabiecimiento: _____

madaca
Manipulación de Alimentos con Calidad

1. Como se realiza la desinfección (Eliminación de Microorganismos) en los Alimentos
   a) Lavando los alimentos con abundante agua
   b) Manteniendo los alimentos cubiertos
   c) Tratamientos Físicos (Ejm. Altas temperaturas) o Tratamientos Químicos (Ejm. Desinfectantes).
   d) Ninguna de las anteriores

2. Para eliminar microorganismos en los alimentos la temperatura debe estar:
   a) Entre 4 Grados Centígrados y 60 Grados Centigrados
   b) Minimo llegar a Punto de Ebullición y mantener an mas de 60 Grados Centígrados
   c) Menor a 4 Grados Centígrados

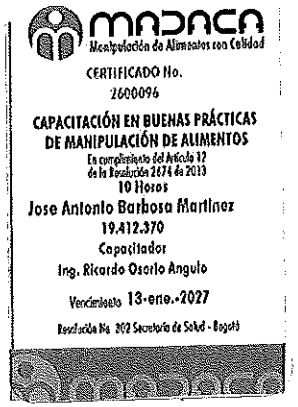
3. En el proceso de Compra como se previene que un alimento esta adulterado o falsificado
   a) Mirando las condiciones del Alimento (Color, Textura, Olor)
   b) Solicitando certificaciones sanitarias a los proveedores
   c) Revisar que el Alimento llegue a la temperatura adecuada
   d) Revisando el Estado del Empaque y evaluando quien, como y en que llegan los Alimentos

4. De los siguientes procedimientos, cuales evitan la contaminacion del Alimento en almacenamiento:
   a) Sitio con buena ventilación
   b) Ropa adecuada y siempre limpia
   c) Protegerse de la luz solar
   d) Servicios sanitarios limpios
   e) Mantener los alimentos alejados de productos químicos

5. De los siguientes procedimientos, cuales evitan la alteración del Alimento en almacenamiento:
   a) Secciones separadas
   b) Adecuada rotación teniendo en cuenta fecha de vencimiento
   c) Clasificar los productos
   d) Revisar rotulado
   e) No usar anillos ni accesorios

6. El plan de Saneamiento: Incluye cuatro programas que son:
   a) Control de plagas, hábitos higiénicos, almacenamiento y limpieza
   b) Control de plagas, control de agua potable, limpieza y desinfección y manejo de basuras
   c) Control de agua potable, rotación de productos, revisar rotulado y manejo de basuras
   d) Manejo de basuras, desinfección, rotación de productos y hábitos higiénicos

madaca
Manipulación de Alimentos con Calidad



MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.
2600096

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Jose Antonio Barbosa Martinez

19.412.370

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento 13-ene.-2027

Resolución No 202 Secretaría de Salud - Bogotá

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

O.S.No. 29692

M -

Fecha: ENERO 13/2026

Nombre: JOSE ANTONIO BARBOSA MARTINEZ

Cédula: 19.412.370

CERTIFICADO MÉDICO

Certifico que el paciente en mención, no padece enfermedad respiratoria, infectocontagiosa ni dermatológica al momento del examen.

Puede convivir en comunidad, realizar actividad laboral normal y efectuar actividades de manipulación de alimentos.

El Paciente es apto físicamente para manipular y trabajar con Alimentos.

César A. Mayorga
Médico Universidad San Martín
R.M. 1564

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 -335 C.C. Las Rampas
Celular: 315 555 66 66 - 315 216 65 87
Bogotá (Colombia)

50

CERTIFICACION
PLAN DE CAPACITACION B.P.M.
2026

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

DATOS GENERALES DEL PLAN DE CAPACITACION B.P.M.

1. **OBJETIVO:** Establecer los criterios y las actividades a tener en cuenta para realizar las correctas prácticas de manufactura en el establecimiento, en cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la resolución 2674 de 2013.
2. **ALCANCE:** Esta capacitación se aplica a todo el personal que este o entre en contacto directo con el producto o consumidor final, teniendo en cuanta las diferentes etapas de la cadena de abastecimiento del establecimiento
3. **METODOLOGIA:** Capacitación realizada al grupo por personal capacitado y mediante talleres de refuerzo de los temas descritos a continuación y con la intensidad horaria acordada con el establecimiento. Y DE ACUERDO CON EL DECRETO 1500 DE 2007 Y LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

4. CRONOGRAMA

FECHA	ENERO 6 DE 2026	FECHA	ENERO 13 DE 2026	FECHA	ABRIL 14 DE 2026
TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.
TEMAS MODULO 1		TEMAS MODULO 2		TEMAS MODULO 3	
1. Los Alimentos. Clasificación de Alimentos Tren de la Alimentación 2. La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frio 3. Contaminación Fuentes de Contaminación | Tipos de Contaminación | Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada. 4. Métodos de Conservación de los Alimentos Tratamientos Físicos y Tratamientos Químicos 5. Métodos de Descongelación 6. Enfermedades Transmitidas por Alimentos Que son | Vías de Transmisión | Fuentes de Transmisión | Algunos Ejemplos. Origen y Síntomas | Como se Multiplican los Microorganismos y Condiciones esenciales para que esto ocurra |Virus, Parásitos, Toxinas, Hongos		7. Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Seguros Al Comprar Rotulación – Etiquetado de Productos Al Transportar Al Almacenar Al Vender 8. El Manipulador de Alimentos y sus Normas 9. Plan de Saneamiento: Programa de Control de Agua Potable Programa de Limpieza y Desinfección Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos Programa de Control de Plagas 10. Plan de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones 11. Plan de Manejo y Control de Proveedores		12. Refuerzo Temas Vistos según Establecimiento. • El Manipulador de Alimentos y sus Normas ó • Plan de Saneamiento ó • Principios Básicos Manejo de Productos en Almacenamiento	

5. CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA:	GRUPO MADACA S.A.S.	NIT:	900.421.933-8
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	HONORIO CARREÑO VANEGAS	CEDULA:	19.427.535
DIRECCION:	CARRERA 24 # 67 – 28 OFICINA 315 | grupomadaca@gmail.com	CELULAR:	3155556666
NOMBRE DEL CAPACITADOR:	LUZ MYRIAM SOSA CUERVO – QUIMICO DE ALIMENTOS MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS – MEDICO CIRUJANO RICARDO OSORIO ANGULO – INGENIERO DE ALIMENTOS	CEDULA:	40.047.603 19.115.680 79.048.521
No. RESOLUCION QUE LO AUTORIZA:	302	FECHA DE EXPEDICION	14-noviembre-2014

6. CONTROL DE ASISTENCIA	NOMBRE COMPLETO:	Blanca Cecilia Abello	N. DOC:	35.500.964
Firma Modulo 1	Firma Modulo 2		Firma Modulo 3	
JOSE ANTONIO BARBOSA	JOSE ANTONIO BARBOSA			

Taller Evaluación

Nombre Completo: JOSE ANTONIO BARBOSA

Establecimiento: _____

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

1. **Como se realiza la desinfección (Eliminación de Microorganismos) en los Alimentos**
   a) Lavando los alimentos con abundante agua
   b) Manteniendo los alimentos cubiertos
   c) Tratamientos Físicos (Ejm. Altas temperaturas) o Tratamientos Químicos (Ejm. Desinfectantes).
   d) Ninguna de las anteriores

2. **Para eliminar microorganismos en los alimentos la temperatura debe estar:**
   a) Entre 4 Grados Centígrados y 60 Grados Centígrados
   b) Mínimo llegar a Punto de Ebullición y mantener en mas de 60 Grados Centígrados
   c) Menor a 4 Grados Centígrados

3. **En el proceso de Compra como se previene que un alimento esta adulterado o falsificado**
   a) Mirando las condiciones del Alimento (Color, Textura, Olor)
   b) Solicitando certificaciones sanitarias a los proveedores
   c) Revisar que el Alimento llegue a la temperatura adecuada
   d) Revisando el Estado del Empaque y evaluando quien, como y en que llegan los Alimentos

4. **De los siguientes procedimientos, cuales evitan la contaminacion del Alimento en almacenamiento:**
   a) Sitio con buena ventilación
   b) Ropa adecuada y siempre limpia
   c) Protegerse de la luz solar
   d) Servicios sanitarios limpios
   e) Mantener los alimentos alejados de productos químicos

5. **De los siguientes procedimientos, cuales evitan la alteración del Alimento en almacenamiento:**
   a) Secciones separadas
   b) Adecuada rotación teniendo en cuenta fecha de vencimiento
   c) Clasificar los productos
   d) Revisar rotulado
   e) No usar anillos ni accesorios

6. **El plan de Saneamiento:** Incluye cuatro programas que son:
   a) Control de plagas, hábitos higiénicos, almacenamiento y limpieza
   b) Control de plagas, control de agua potable, limpieza y desinfección y manejo de basuras
   c) Control de agua potable, rotación de productos, revisar rotulado y manejo de basuras
   d) Manejo de basuras, desinfección, rotación de productos y hábitos higiénicos

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA SAS
CARRERA 24 No 67 -28 OF 315
3155556666

57

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013

Martha Cecilia Gomez Abello

52.988.145

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

13-ene.-2027

Vencimiento

Resolución No 302 Secretaría de Salud - Bogotá

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

O.S.No. 29694

M -

Fecha: ENERO 13/2026

Nombre: MARTHA CECILIA GOMEZ ABELLO

Cédula: 52.988.145

CERTIFICADO MÉDICO

Certifico que el paciente en mención, no padece enfermedad respiratoria, infectocontagiosa ni dermatológica al momento del examen.

Puede convivir en comunidad, realizar actividad laboral normal y efectuar actividades de manipulación de alimentos.

El Paciente es apto físicamente para manipular y trabajar con Alimentos.

César A. Mayorga
Médico Universidad San Martín
R.M. 1564

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 -335 C.C. Las Rampas
Celular: 315 555 66 66 - 315 216 65 87
Bogotá (Colombia)

CERTIFICACION
PLAN DE CAPACITACION B.P.M.
2026

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

DATOS GENERALES DEL PLAN DE CAPACITACION B.P.M.

1. **OBJETIVO:** Establecer los criterios y las actividades a tener en cuenta para realizar las correctas prácticas de manufactura en el establecimiento, en cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la resolución 2674 de 2013.
2. **ALCANCE:** Esta capacitación se aplica a todo el personal que este o entre en contacto directo con el producto o consumidor final, teniendo en cuanta las diferentes etapas de la cadena de abastecimiento del establecimiento
3. **METODOLOGIA:** Capacitación realizada al grupo por personal capacitado y mediante talleres de refuerzo de los temas descritos a continuación y con la intensidad horaria acordada con el establecimiento. Y DE ACUERDO CON EL DECRETO 1500 DE 2007 Y LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

4. CRONOGRAMA

FECHA	ENERO 6 DE 2026	FECHA	ENERO 13 DE 2026	FECHA	ABRIL 14 DE 2026
TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1:00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.
TEMAS MODULO 1		TEMAS MODULO 2		TEMAS MODULO 3	
1. Los Alimentos. Clasificación de Alimentos Tren de la Alimentación 2. La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frio 3. Contaminación Fuentes de Contaminación | Tipos de Contaminación | Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada. 4. Métodos de Conservación de los Alimentos Tratamientos Físicos y Tratamientos Químicos 5. Métodos de Descongelación 6. Enfermedades Transmitidas por Alimentos Que son | Vías de Transmisión | Fuentes de Transmisión | Algunos Ejemplos. Origen y Síntomas | Como se Multiplican los Microorganismos y Condiciones esenciales para que esto ocurra |Virus, Parásitos, Toxinas, Hongos		7. Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Seguros Al Comprar Rotulación – Etiquetado de Productos Al Transportar Al Almacenar Al Vender 8. El Manipulador de Alimentos y sus Normas 9. Plan de Saneamiento: Programa de Control de Agua Potable Programa de Limpieza y Desinfección Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos Programa de Control de Plagas 10. Plan de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones 11. Plan de Manejo y Control de Proveedores		12. Refuerzo Temas Vistos según Establecimiento. • El Manipulador de Alimentos y sus Normas ó • Plan de Saneamiento ó • Principios Básicos Manejo de Productos en Almacenamiento	

5. CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA:	GRUPO MADACA S.A.S.		NIT:	900.421.933-8
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	HONORIO CARREÑO VANEGAS		CEDULA:	19.427.535
DIRECCION:	CARRERA 24 # 67 – 28 OFICINA 315 | grupomadaca@gmail.com		CELULAR:	3155556666
NOMBRE DEL CAPACITADOR:	LUZ MYRIAM SOSA CUERVO MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS RICARDO OSORIO ANGULO	QUIMICO DE ALIMENTOS MEDICO CIRUJANO INGENIERO DE ALIMENTOS	CEDULA:	40.047.603 19.115.680 79.048.521
No. RESOLUCION QUE LO AUTORIZA:	302	FECHA DE EXPEDICION	14-noviembre-2014	

6. CONTROL DE ASISTENCIA	NOMBRE COMPLETO:	Martha Cecilia Gomez Abello	N. DOC:	52.988.145
Firma Modulo 1	Firma Modulo 2		Firma Modulo 3	
Martha Cecilia Gomez Abello	Martha Cecilia Gomez Abello			

Taller Evaluación

Nombre Completo: Martha Cecilia Gomez Abello

Estabiecimiento: _____

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

1. **Como se realiza la desinfección (Eliminación de Microorganismos) en los Alimentos**
   a) Lavando los alimentos con abundante agua
   b) Manteniendo los alimentos cubiertos
   c) Tratamientos Físicos (Ejm. Altas temperaturas) o Tratamientos Químicos (Ejm. Desinfectantes).
   d) Ninguna de las anteriores

2. **Para eliminar microorganismos en los alimentos la temperatura debe estar:**
   a) Entre 4 Grados Centígrados y 60 Grados Centígrados
   b) Minimo llegar a Punto de Ebullición y mantener en mas de 60 Grados Centígrados
   c) Menor a 4 Grados Centígrados

3. **En el proceso de Compra como se previene** que un alimento esta adulterado o falsificado
   a) Mirando las condiciones del Alimento (Color, Textura, Olor)
   b) Solicitando certificaciones sanitarias a los proveedores
   c) Revisar que el Alimento llegue a la temperatura adecuada
   d) Revisando el Estado del Empaque y evaluando quien, como y en que llegan los Alimentos

4. **De los siguientes procedimientos, cuales evitan la contaminacion del Alimento en almacenamiento:**
   a) Sitio con buena ventilación
   b) Ropa adecuada y siempre limpia
   c) Protegerse de la luz solar
   d) Servicios sanitarios limpios
   e) Mantener los alimentos alejados de productos quimicos

5. **De los siguientes procedimientos, cuales evitan la alteración del Alimento en almacenamiento:**
   a) Secciones separadas
   b) Adecuada rotación teniendo en cuenta fecha de vencimiento
   c) Clasificar los productos
   d) Revisar rotulado
   e) No usar anillos ni accesorios

6. **El plan de Saneamiento:** Incluye cuatro programas que son:
   a) Control de plagas, hábitos higiénicos, almacenamiento y limpieza
   b) Control de plagas, control de agua potable, limpieza y desinfección y manejo de basuras
   c) Control de agua potable, rotación de productos, revisar rotulado y manejo de basuras
   d) Manejo de basuras, desinfección, rotación de productos y hábitos higiénicos

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Educación Nacional

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

Decreto Ejecutivo No. 687, Mayo 6 de 1970

CONFIERE A

RICARDO OSORIO ANGULO

Cédula de ciudadanía Nº 79[illegible]521 del Barrio Boyacá - Engativá, Bogotá, D. E.

EL GRADO PROFESIONAL DE:

INGENIERO DE ALIMENTOS

Cumplidos los requisitos estatutarios y reglamentarios, que lo acreditan para ejercer la profesión con base en la Ley

Santa Fe de Bogotá, febrero 28 de 1992

PRESIDENTA GOBIERNO SUPERIOR

Dr. h.c. CS. Pol. LEONOR GARCIA DE ANDRADE
RECTORA

DEPARTAMENTO
DE INGENIERIA ALIMENTARIA

Ing. Alim. GUILLERMO S. SALAZAR GOMEZ
Director
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

Dr. ENRIQUE CONTI BAUTISTA
SECRETARIO GENERAL

Alcaldía Mayor de Santa Fe de Bogotá

EL SECRETARIO DE EDUCACION

Radicado

56