

OBLIGACIÓN 9.

COMUNIDAD DE CUIDADO: TIERRA DEL SOL

CONVENIO O CONTRATO: 8828 DE 2023

FECHA: 29/02/2024

**CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD
PARA MANEJO DE ALIMENTOS**

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	CERTIFICADO BPM	CERTIFICADO APTITUD MÉDICA
DANILSA BALOCO SANCHEZ	AUXILIAR DE ALIMENTOS	FE:14/02/2024 FV: 14/02/2025	FE: 24/02/2024 FV: 24/02/2025
ISABEL MARÍA TANO ORTIZ	AUXILIAR DE ALIMENTOS	FE: 07/12/2023 FV: 07/12/2024	FE: 27/03/2023 FV: 27/03/2024
MARIO POVEDA	TECNICO DE GASTRONOMÍA	FE: 13/04/2023 FV: 13/04/2024	FE: 28/03/2023 FV: 28/03/2024
LUIS FONSECA	AUXILIAR DE ALIMENTOS	FE: 11/04/2023 FV: 11/04/2024	FE: 11/04/2023 FV: 11/04/2024
ASTRID CARREÑO	AUXILIAR DE ALIMENTOS	FE: 06/05/2023 FV: 06/05/2024	FE: 01/02/2024 FV: 01/02/2025

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	29/02/2024	Martha Arteta A.	Nutricionista	
Aprobó	29/02/2024	Raquel Pinto	Coordinadora	

CERTIFICADO-22024-26176694

 <p>Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM</p> <div><div></div><div>DANILSA BALOCO Nombre</div><div>26176694 Documento</div><div>14 De Febrero De 2025 Válido Hasta</div></div> <div>www.cursodemanipulacionalimentos.com</div>	<p>ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)</p> <div><div><p>NT. 1013208551-3 APROBADO Rafael Alberto Orjuela Orjuela Profesional Capacitador</p></div><div><p>Escanea el Código QR</p></div></div> <div>Numero Único de Contacto 310 708 9494</div>



Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **DANILSA MARGOTH BALOCO SANCHEZ** con documento de identificación N° **26176694** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 14 días del mes de Febrero del año 2024.

Atentamente,



GEMSAP
NIT 1014209551-3
APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos



Escanea el Código QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: <https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/>.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – FEBRERO 2024	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	1 hora
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	2 horas
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	1 hora
MODULO II – AGOSTO 2024	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	1 hora
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que benefician la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros .	1 hora
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	1 hora
Prácticas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	1 hora
MODULO III - NOVIEMBRE 2024	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	1 hora
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	1 hora
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	
10 HORAS	

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com



Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

BOM ENTRENAMIENTO

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD VIRTUAL (PORTAL WEB: WWW.MANIPULACIONALIMENTOS.COM)

CERTIFICA

Que **ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ** con número de documento **1.065.847.339** de **Valledupar** recibió capacitación en Manipulación de alimentos y Buenas prácticas de manufactura. Se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua de 10 horas. Cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013, artículos 12 y 13. Se expide a los **06 días del mes de mayo de 2023** en la ciudad de Bogotá D.C. Esta capacitación tiene vigencia por un (1) año.

	MÓDULO I Contenido Genérico BPM	MÓDULO II Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) Fuentes de contaminación	MODULO III Condiciones del establecimiento y del manipulador
FECHA	06 del mes de mayo de 2023	06 del mes de mayo de 2023	06 del mes de mayo de 2023
HORAS	5 HORAS	3 HORAS	2 HORAS
TEMARIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a la resolución 2674 de 2013. 2. Clasificación de los alimentos según vida útil. 3. Clasificación de los alimentos según función en el cuerpo. 4. Tipos de contaminantes. 5. Contaminación cruzada. 6. Cadena de frío. 7. Proceso de limpieza y desinfección. 8. Sistemas de almacenamiento. 9. Separación en la fuente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cadena alimentaria. 2. Cinco (5) claves de la inocuidad. 3. ETAS. (alergia, Infección, Intoxicación) 4. Enfermedades más comunes. 5. Métodos para eliminar los microorganismos termo-resistentes. 6. Principales fuentes de Contaminación. 7. Errores en la manipulación de alimentos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Condiciones del establecimiento donde se preparan los alimentos. 2. Condiciones del manipulador de alimentos. 3. Entes reguladores. 4. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC). 5. Practicas Higiénicas.

Curso realizado virtualmente EN MANIPULACIONALIMENTOS.COM



Ing. Juan Pablo Garzón Caballero
Matrícula profesional - 6050
Ingeniero Químico
BOM ENTRENAMIENTO



BOM ENTRENAMIENTO

CERTIFICA

Que el Sr. (a) ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ

Identificado (a) con C.C. N° 1.065.847.339 de Valledupar
asistió al curso de manipulación de alimentos.

Fecha de Exped: 06 de mayo de 2023 **12.399**

Este carné es válido por un año.

Curso realizado virtualmente en MANIPULACIONALIMENTOS.COM

MSc. Juan Pablo Garzón Caballero

Coordinador.

Tel: 3507902989 e-mail: bomentrenamiento@gmail.com Web: bomentrenamiento.com

El portador de este carné se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua en Manejo Higiénico de Alimentos con una intensidad de **10 HORAS**

NO tiene validez con alguna alteración o fotocopia. Para verificar su autenticidad comunicarse al Cel: 3507902989 – con la firma y sello **ORIGINAL**.



12.399



Resolución 2674 de 2013 Cap.3 – Art. 12, Ministerio de salud y protección social

BOM ENTRENAMIENTO

Cel: 3507902989 e-mail: bomentrenamiento@gmail.com Web: bomentrenamiento.com

Cel: 3504227733 Bogotá Calle 64B # 70D-17 manipulacionalimentos.com

BOM
ENTRENAMIENTO
NIT. 901.447.916-9



CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

ENTREGADO A

LUIS ALBERTO LÓPEZ FONSECA

C.C. 1.012.389.812

Por participar y aprobar el curso

Manipulación higiénica de alimentos

Participando y aprobando de manera satisfactoria el programa de formación y capacitación continua de educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

Con una duración de 10 horas, de acuerdo al programa y en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013, capítulo III, artículos 12 y 13, plan de capacitación del manipulador de alimentos.

El presente certificado es expedido el día 11 de abril del 2023

Vigente hasta: 10 de abril del 2024

FIRMA Y SELLO

**CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS
INGENIERO INDUSTRIAL - AUDITOR INTERNO DE CALIDAD.**

Teléfonos: 350 7948331 / 315 5333212



CARNET DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013, del Ministerio de salud y protección social.

CERTIFICA QUE

Luis Alberto LopezFonseca

C.C. 1.012.389.812

Asistió al curso:

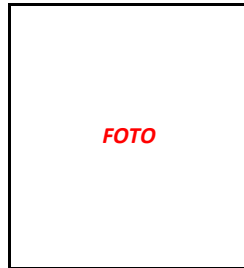
Manejo higiénico de alimentos

Lugar y fecha de expedición:

Bogotá, 11/04/2023

Fecha vencimiento: 10/04/2024

Vigencia: Un (1) año



N°. 00164

Duración: 10 horas

Este documento es personal e intransferible, no es válido en fotocopia y / o escáner.

Se expide el presente en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013, capítulo III, artículos 12 y 13, plan de capacitación del manipulador de alimentos.

El titular de este carnet participo y aprobó satisfactoriamente el programa de formación y capacitación continua de educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

FIRMA Y SELLO

CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS
INGENIERO INDUSTRIAL - AUDITOR INTERNO DE CALIDAD.

Telefonos: 350 7948331 - 315 5333212

13 de Abril del 2023

**CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
MARIO STIVEN POVEDA GARCÍA
IDENTIFICADO(A) CON: 1019015392
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6**

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	ESTADO
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	ESTADO
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	ESTADO
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	ESTADO
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✗

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 196%

CERTIFICADO-122023-50955550

 GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES	Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM	ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)	
	ISABEL TANO	 GEMSAP NIT. 1014208551-3 APROBADO Rafael Alberto Orjuela Orjuela Profesional Capacitador	
	Nombre		
	50955550		
	Documento		
7 De Diciembre De 2024	Válido Hasta	Escanea el Código QR	
www.cursodemanipulacionalimentos.com		Numero Único de Contacto 310 708 9494	



Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **ISABEL MARÍA TANO ORTIZ** con documento de identificación N° **50955550** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 7 días del mes de Diciembre del año 2023.

Atentamente,



GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos



Escanea el Código QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: <https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/>.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – NOVIEMBRE 2023	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	1 hora
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	2 horas
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	1 hora
MODULO II - MAYO 2024	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	1 hora
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que benefician la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros .	1 hora
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	1 hora
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	1 hora
MODULO III - AGOSTO 2024	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	1 hora
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	1 hora

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

CERTIFICADO-122023-50955550



TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	10 HORAS
---	-----------------



Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

UNIVERSIDAD DE
LASALLE
C O L O M B I A

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó a cabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUÁREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.288.551 de BOGOTÁ D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgo el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaría General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.



SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaría General

Registro Oficial No. 66, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

Educar para pensar, decidir y servir.

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA
SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Dircc: CII 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029. NIT 900157744

Fecha impresión 27/03/2023 09:36:53

Fecha 27/03/2023 06:52:00

Doc: 50955550

Nombre : ISABEL MARIA TANO ORTIZ

Edad : 52 Años Sexo : F

Entidad: PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	MODERADA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	MODERADAS	
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas	:	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	
COPROLÓGICO		
Examen Físico	:	
Color	CAFE	
Consistencia	BLANDA	
EXAMEN MICROSCÓPICO	:	
LUGOL PARASITOLOGICO:	:	
Flora Bacteriana	AUMENTADA	
Almidones	++	
Fibras vegetales	+	
No se observan Parásitos en la Muestra analizada	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación CC 50955550

Nombre ISABEL MARIA TANO ORTIZ

Edad 52 Años

Entidad PARTICULAR - MANIPULACION 2022

Fecha 27/03/2023 09:36:00

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADA A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO Y DIGESTIVO,

SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE

KOH DE UÑAS: NEGATIVO

COPROLOGICO: NEGATIVO SIN PARASITOS INTESTINALES

OPINIÓN:

EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SOLANDY E. ORTIZ
Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4067000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación: CC 1012389812

Nombre: LUIS ALBERTO LOPEZ FONSECA

Edad: 30 Años

Entidad: PARTICULAR - MANIPULACION 25 2023

Fecha: 15/04/2023 12:27:00

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO Y DIGESTIVO, SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE

KOH DE UÑAS: NEGATIVO

COPROLOGICO: NEGATIVO SIN PARASITOS INTESTINALES

OPINIÓN:

EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

USO OBLIGATORIO DE COPIA GUANTES Y TAPABOCAS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA:

1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA

2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR

SOLANDY E. ORTIZ
Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL
CC: 52116798 RM: RM2116/01 LO4788/15



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA
SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Dircc: CII 27 SUR No 19 - 19 Tel: 6016264247-3183832985-3115117029. NIT 900157744

Fecha Impresión 17/04/2023 08:46:31

Fecha 15/04/2023 11:01:00

Doc: 1012389812

Nombre : LUIS ALBERTO LOPEZ FONSECA

Edad : 30 Años Sexo : M

Entidad: PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	.	
Reacción Leucocitaria	MODERADA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	MODERADAS	
<div><div>Alba Luz Balaguera Rodriguez</div><div>Alba Luz Balaguera Rodriguez</div><div>ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ</div><div>Especialidad: BACTERIOLOGO</div><div>CC: 41798364 RM:</div></div>		
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas	.	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	
<div><div>Alba Luz Balaguera Rodriguez</div><div>Alba Luz Balaguera Rodriguez</div><div>ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ</div><div>Especialidad: BACTERIOLOGO</div><div>CC: 41798364 RM:</div></div>		
COPROLÓGICO		
Examen Fisico	.	
Color	CAFE	
Consistencia	BLANDA	
Examen Microscópico	.	
Amidones	++	
Restos Vegetales	+	
Flora Bacteriana	AUMENTADA	
Examen Parasitológico	NEGATIVO PARASITOLOGICO	
<div><div>Alba Luz Balaguera Rodriguez</div><div>Alba Luz Balaguera Rodriguez</div><div>ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ</div><div>Especialidad: BACTERIOLOGO</div><div>CC: 41798364 RM:</div></div>		



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA

SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 04/04/2023 09:40:37

Fecha 28/03/2023 10:35:00

Dirección: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029. NIT 900157744

Doc: 1019015392

Nombre : MARIO STIVEN POVEDA GARCIA

Edad : 35 Años

Sexo : M

Entidad: PARTICULAR

Parametro

Resultado

Rango referencia

COLORACION GRAM FF

FROTIS FARINGEO

Reacción Leucocitaria

Cocos Gram Positivos

Bacilo Gram Positivo

Celulas Epiteliales

:

ESCASA

+

++

ESCASAS

Alba Luz Balaguera R.
Especialista en Bacteriología
C.C. 41798364 RM

Alba Luz Balaguera R.

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ

Especialidad: BACTERIOLOGO

CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

KOH de uñas

Tipo de Muestra

Localización

Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada

:

UÑAS

MANOS

Alba Luz Balaguera R.
Especialista en Bacteriología
C.C. 41798364 RM

Alba Luz Balaguera R.

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ

Especialidad: BACTERIOLOGO

CC: 41798364 RM:



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

**CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE
ALIMENTOS**

Identificación: CC 1019015392

Nombre: **MARIO STIVEN POVEDA GARCIA**

Edad: 35 Años

Entidad: **PARTICULAR - MANIPULACION 25 2023**

Fecha: **28/03/2023 11:22:00**

SE RECOMIENDA:

- 1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
- 2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR

DE ACUERDO CON SOLICITUD DE LA EMPRESA O DEL TRABAJADOR INDEPENDIENTE SE REALIZAN PARACLINICOS QUE EVALUARON LA PARTE DERMATOLOGICA Y SISTEMA RESPIRATORIO Y SE CONCLUYE LO SIGUIENTE

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:

EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SOLANDY E. ORTIZ
Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL
CC: 52116798 RM: RM2116/01 LO4788/15



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

**CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE
ALIMENTOS**

Identificación: **CC 1065847339**

Nombre: **ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ**

Edad: 25 Años

Entidad: **PARTICULAR - MANI ALIM 2024**

Fecha: **01/02/2024 09:27:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:

EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA:

- 1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
- 2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR
- 3 USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS PERMANENTES

Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN

Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL

CC: 52116798 RM: RM2116/01 LO4788/15



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA

SAS
Nit: 900157744
LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 01/02/2024 12:34:15

Fecha 01/02/2024 08:15:00

Dircc: CII 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029-3002717331 NIT 900157744

Doc: **1065847339** Nombre : **ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ** Edad : **25 Años** Sexo : **F**
Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
-----------	-----------	------------------

COLORACION GRAM FF

FROTIS FARINGEO	:
Reacción Leucocitaria	ESCASA
Bacilo Gram Positivo	+
Celulas Epiteliales	ESCASAS

Alba Luz Balaguera R.
Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana
#1.798.364

Alba Luz Balaguera R.

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ

Especialidad: BACTERIOLOGO

CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH

KOH de uñas	:
Tipo de Muestra	UÑAS
Localización	MANOS
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.

Alba Luz Balaguera R.
Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana
#1.798.364

Alba Luz Balaguera R.

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ

Especialidad: BACTERIOLOGO

CC: 41798364 RM:



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA

SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Direcc: CII 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029-3002717331 NIT 900157744

Fecha impresión 24/02/2024 10:45:33

Fecha 24/02/2024 09:53:00

Doc: 26176694

Nombre : DANILSA MARGOTH BALOCO SANCHEZ

Edad : 50 Años

Sexo : F

Entidad: PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
-----------	-----------	------------------

COLORACION GRAM FF

FROTIS FARINGEO	:
Reacción Leucocitaria	ESCASA
Cocos Gram Positivos	+
Celulas Epiteliales	ESCASAS

Alba Luz Balaguera R.D.
Especialidad: Bacteriología y Parasitología
C.C. 41798364

Alba Luz Balaguera R.D.

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ

Especialidad: BACTERIOLOGO

CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH

KOH de uñas	:
Tipo de Muestra	UÑAS
Localización	MANOS
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.

Alba Luz Balaguera R.D.
Especialidad: Bacteriología y Parasitología
C.C. 41798364

Alba Luz Balaguera R.D.

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ

Especialidad: BACTERIOLOGO

CC: 41798364 RM:



SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación CC 26176694

Nombre DANILSA MARGOTH BALOCO SANCHEZ

Edad 50 Años

Fecha 24/02/2024 11:09:00

Entidad PARTICULAR - MANI ALIM 2024

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE

KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:

EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA:

1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA

2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR

3 USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS PERMANENTES

SOLANDY E. ORTIZ
Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL