CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: JUAN FELIPE

Apellidos: DÍAZ

Documento C.C. 1.072.708.703

Válido Hasta: 14 DE MAYO DE 2026

318-2726667 margu9019@hotmail.com

Este certificado se expide según lo dispuesto en la Resolución 2674 del 2013 previa asistencia a la capacitación sobre BPM Buenas Prácticas de Manufactura y Educación Sanitaria.
Expedido en: Chía, Cundinamarca

Ing. Marcela Guzmán Rincón .
Ingeniera de alimentos
T.P: 252554-253802 CND

Ing. Marcela Guzmán Rincón.
Capacitadora particular según Resolución 2674 del 2013
T.P:252554-253802 CND
El portador de este carnet hace parte del plan de capacitación anual (10 horas)

SOPORTE DE LA CAPACITACIÓN

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES
AÑO 2025

Por medio de la presente, certifico que, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, y dando cumplimiento al Artículo 12 referente a "Educación y capacitación", se ha garantizado que todas las personas involucradas en actividades de manipulación de alimentos han recibido la formación adecuada en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

Adicionalmente, en cumplimiento del Artículo 13, "Plan de capacitación", se describe a continuación las acciones implementadas y losmódulos de formación llevados a cabo, garantizando así que todos los manipuladores de alimentos cuentan con los conocimientos yhabilidades necesarias para asegurar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios.

Tema	Contenido	Fecha	Horas
Generalidades de la Normatividad Colombiana Vigente	**Importancia de la manipulación segura de alimentos** • Impacto en la salud pública **Normativa y regulaciones vigentes** • Resolución 2674 de 2013: Condiciones básicas en la fabricación de Alimentos y requisitos higiénicos • Resolución 5109 de 2005: reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos paraconsumo humano. • La resolución 2492 de 2022: normativa que regula la información que se debe incluir en el rótulo o etiqueta nutricional frontal de un alimento. • Entes reguladores • Responsabilidades del manipulador de alimentos	12 de mayo de 2025	2
Principios Básicos de Higiene	**Higiene personal del manipulador** • Requisitos higiénicos del manipulador de alimentos, • Requisitos higiénicos de los procesos de fabricación. • Técnica del lavado de manos.	12 de mayo de 2025	2
Plan de saneamiento básico	**Plan de saneamiento Básico** **Limpieza y desinfección** • Diferencia entre limpiar y desinfectar • Métodos y productos de limpieza Planificación y registro de las tareas de limpieza	13 de mayo de 2025	2

Tema	Contenido	Fecha	Horas
Seguridad Alimentaria	**Control de temperatura** • Temperaturas seguras para la conservación y cocciónde alimentos • Uso y calibración de termómetros **Prevención de la contaminación cruzada** • Definición y ejemplos • Estrategias para evitar la contaminación cruzada **Manejo correcto de los alimentos** • Recepción y almacenamiento de alimentos • Preparación, cocción y servicio	13 de mayo de 2025	2
Enfermedades transmitidas por alimentos	**Enfermedades transmitidas por los alimentos** • Causas • Síntomas • Ejemplos • Prevención **Gestión de alérgenos alimentarios** • Identificación de alérgenos comunes • Estrategias para manejar y comunicar sobre alérgenos	13 de mayo de 2025	2

De acuerdo con lo anterior se certifica **JUAN FELIPE DÍAZ,** identificado con **C.C. 1.072.703.703,** realizo el curso en las fechas indicadas anteriormente.

Capacitadora: Marcela Guzmán Rincón, Ingeniera de alimentos de la Universidad Agraria de Colombia con tarjeta profesional N 25254-253803 CND, Especialista en Gerencia de Producción y Productividad de la Universidad del bosque, con experiencia de 10 años en como capacitadora de Buenas Prácticas de Manufactura, en Bogotá y diferentes sectores de Cundinamarca.

El anterior certificado se expide en **Chía** a los 1**3** días del mes de **mayo** de **2025**. Confirmando que se han adoptado todas las medidas necesarias para cumplir con los estándares y requerimientos establecidos por la legislación vigente en materia de manipulación de alimentos, asegurando así el bienestar y la seguridad de los consumidores.

En constancia firma:



Ing. Marcela Guzmán Rincón
Ingeniera de alimentos
T.P: 252554-253802 CND

Marcela Guzmán Rincón
Ingeniera de alimentos
C.C. 1.072658.510 De Chía
Tel. 318-2726667

SOPORTE DE MATERIAL DE LA CAPACITACIÓN

CARTILLA CURSO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN LA NORMATIVIDAD COLOMBIANA

Capacitadora: Marcela Guzmán Rincón

Ingeniera de alimentos de la Universidad Agraria de Colombia con tarjeta profesional N 25254-253803 CND, Especialista en Gerencia de Producción y Productividad de la Universidad del bosque.

- **Generalidades de la Normatividad Colombiana Vigente**

Resolución 2674 de 2013: Condiciones básicas en la fabricación de Alimentos y requisitos higiénicos

La resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

ALIMENTOS DE ALTO RIESGO: productos lácteos y sus derivados, carne y derivados cárnicos, huevo y productos a base de huevo, productos de la pesca, agua.	
ALIMENTOS DE RIESGO MEDIO: pulpas y purés de fruta, néctares y refrescos de fruta, frutas en almíbar, frutas fermentadas, algunas hortalizas y vegetales en salmuera, aceite o líquido de cobertura, algunos alimentos a base de soya, nueces y mezclas de nueces, pastas y fideos, arepas y empanadas.	
ALIMENTOS DE BAJO RIESGO: productos a base de cacao o sus subproductos, algunos productos de confitería, cereales, granos, café, té, frutas y hortalizas deshidratadas, productos de panadería, azúcar, panela, miel, confituras de frutas y mermeladas.	

Las **Buenas Prácticas de Manufactura** son una herramienta básica para la obtención de PRODUCTOS SEGUROS, para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación de los alimentos.

- **Buenas Prácticas del manipulador**

Para mantener una correcta higiene alimentaria, un manipulador de alimentos debe cumplir las siguientes prácticas de higiene:

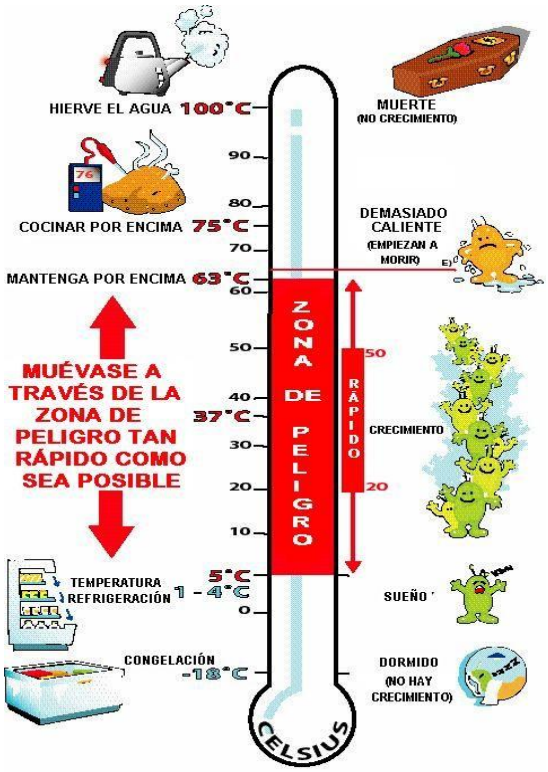


- **Procedimiento de lavado de manos**

Este sencillo procedimiento que no tardará más de 60 segundos se puede aplicar tanto en tu lugar de trabajo como en el hogar y contribuirá a preservar la salud de quienes te rodean ya que elimina los microorganismos patógenos que se pueden alojar en uñas, dedos y espacios interdigitales.

Se debe realizar siempre al llegar al lugar de trabajo, después de ir al baño, luego de manipular alimentos crudos, en cada cambio de actividad y cada vez que se considere necesario para evitar la contaminación de los alimentos:





- **Temperaturas seguras para los alimentos.**

La temperatura de los alimentos debe ser controlada para mantener el crecimiento microorganismos alterantes y patógenos bajo control. Es importante para garantizar que la calidad de los alimentos no se vea afectada y que no se eche a perder.

Los alimentos deben mantenerse a la temperatura correcta mientras se almacenan, se transportan de lugar o se cocinan. Si la temperatura no se controla adecuadamente, las bacterias pueden crecer hasta niveles de riesgo en pocas horas.

- **Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS)**



Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de estas enfermedades, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas.

Las ETA pueden ser intoxicaciones o infecciones



• Infección transmitida por alimentos: se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis).

• Intoxicación causada por alimentos: se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).

- **Contaminación cruzada**

Es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas.





Plan de saneamiento básico

Es un Documento exigido por las Autoridades Sanitarias donde se describen todas las actividades que se realizan para disminuir los riesgos de contaminación que puedan llegar a los productos y servicios que prestas en tu empresa o negocio, el cual va estructurado en 4 programas interrelacionados:



Tomado de: https://foman.com.co/plan-saneamiento-basico/

Tener un plan de saneamiento básico es indispensable si deseas hacer crecer tu empresa o negocio, aunque también es un requisito legal actualmente, el verdadero objetivo es tener estandarizados los procesos que permiten brindar alimentos inocuos, seguros para el consumidor, que tu negocio se vea limpio y agradable.

SOPORTES DE DOCUMENTOS DEL CAPACITADOR DE ALIMENTOS

Marcela Guzmán Rincón, Ingeniera de alimentos de la Universidad Agraria de Colombia con tarjeta profesional N 25254-253803 CND, Especialista en Gerencia de Producción y Productividad de la Universidad del bosque, con experiencia de 10 años en como capacitadora de Buenas Prácticas de Manufactura, en Bogotá y diferentes sectores de Cundinamarca

La Fundación Universitaria Agraria de Colombia

– Uniagraria –

Personería Jurídica No. 2589 del 13 de marzo de 1986

En nombre de la República de Colombia
y mediante autorización del Ministerio de Educación Nacional

Teniendo en cuenta que

Marcela Guzmán Rincón

cédula de ciudadanía No. 1072655510 de Chía

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución
y las disposiciones legales y reglamentarias, le confiere el Título de

Ingeniero de Alimentos

En constancia de lo anterior se firma y sella este Diploma en
Bogotá, D.C., el 17 de Mayo del año 2013

Secretaría General "Uniagraria"
Registro del Título No. 005027 Libro 12 Folio 50
Bogotá, D.C. 17 de Mayo del año 2013

El Rector

El Vicerrector Académico

El Director

El Secretario General

Cámara de Comercio de Bogotá

Bianálisis
Humanizamos la gestión de calidad

CERTIFICAN

Que ***Marcela Guzmán Rincón***

asistió y aprobó el curso de

AUDITORES INTERNOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM Y EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTO CRÍTICOS DE CONTROL HACCP

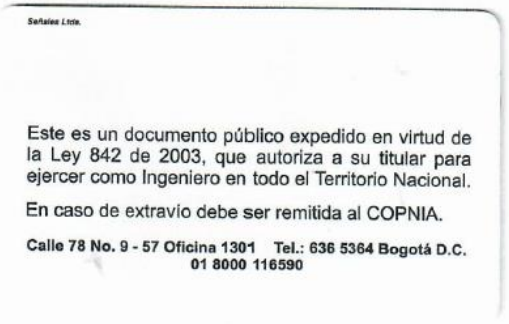
Realizado del 08 al 22 de noviembre de 2013 en Bogotá,
Intensidad: 20 horas

CAMILO BEJARANO RODRÍGUEZ
GERENTE DE FORMACIÓN EMPRESARIAL
CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ

CLAUDIA I. VELÁSQUEZ A.
GERENTE
BIANÁLISIS

AMPARO MONTOYA M.
CONFERENCISTA





USO EXCLUSIVO PARA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

BPM
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS
Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.139.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

22 | 09 | 2026
F. VENCIMIENTO

Nº 0658

El señor(a) Kateryth Alexandra Taguba
Identificado con No. de Documento: 1007699708

Asistio al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos. Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

FIRMA CAPACITADOR

FIRMA MANIPULADOR

Powered by CamScanner

Se expide según lo dispuesto en la resolución 2674/2013 previa asistencia a la capacitación sobre educación sanitaria en la manipulación de alimentos con una intensidad de 12 horas.



Esta certificación se debe portar en un lugar visible y siempre que se manipule algún tipo de alimento.

Dirección: Carrera 12 No. 8 - 46 Local 203 Centro Comercial Diana,
Telefonos:863 5002 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web side: www.asacoltda.com E-mail: joludimm3@hotmail.com,
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chía Cundinamarca

Powered by CamScanner

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS
Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.139.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

22 09 2026
F. VENCIMIENTO

Nº 0648

El señor(a) Camb Villa Osanca
Identificado con No. de Documento: 29687336

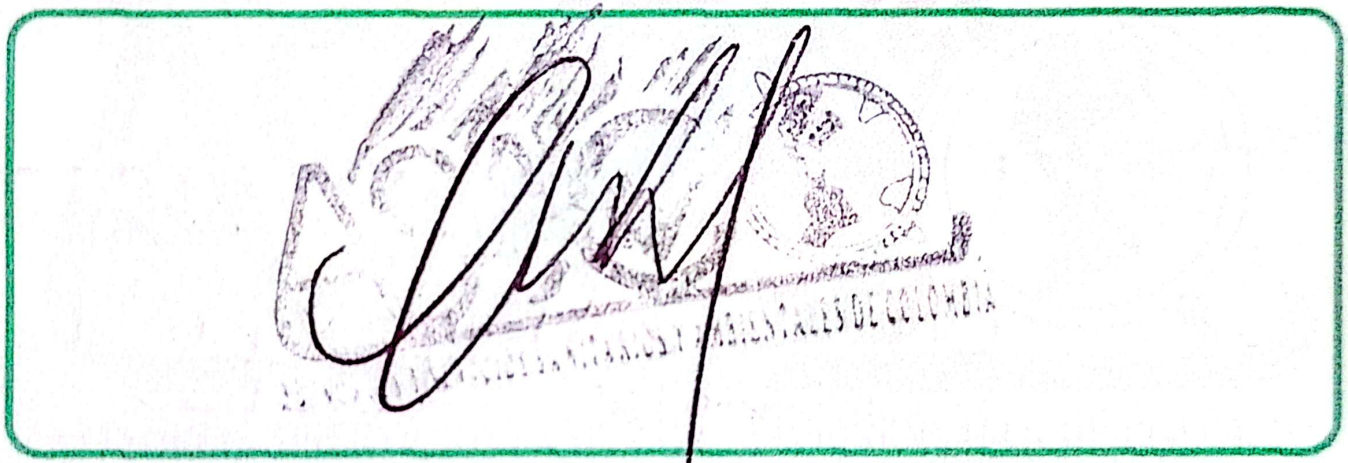
Asistio al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos. Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

FIRMA CAPACITADOR

FIRMA MANIPULADOR

Powered by CamScanner

Se expide según lo dispuesto en la resolución 2674/2013 previa asistencia a la capacitación sobre educación sanitaria en la manipulación de alimentos con una intensidad de 12 horas.



Esta certificación se debe portar en un lugar visible y siempre que se manipule algún tipo de alimento.

Dirección: Carrera 12 No. 8 - 46 Local 203 Centro Comercial Diana,
Telefonos:863 5002 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web side: www.asacoltda.com E-mail: joludimm3@hotmail.com,
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chía Cundinamarca

Powered by CamScanner

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS
Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.139.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

22 04 2026
F. VENCIMIENTO

Nº 0651

El señor(a) Andres Felipe Ruiz R
Identificado con No. de Documento: 1003654650

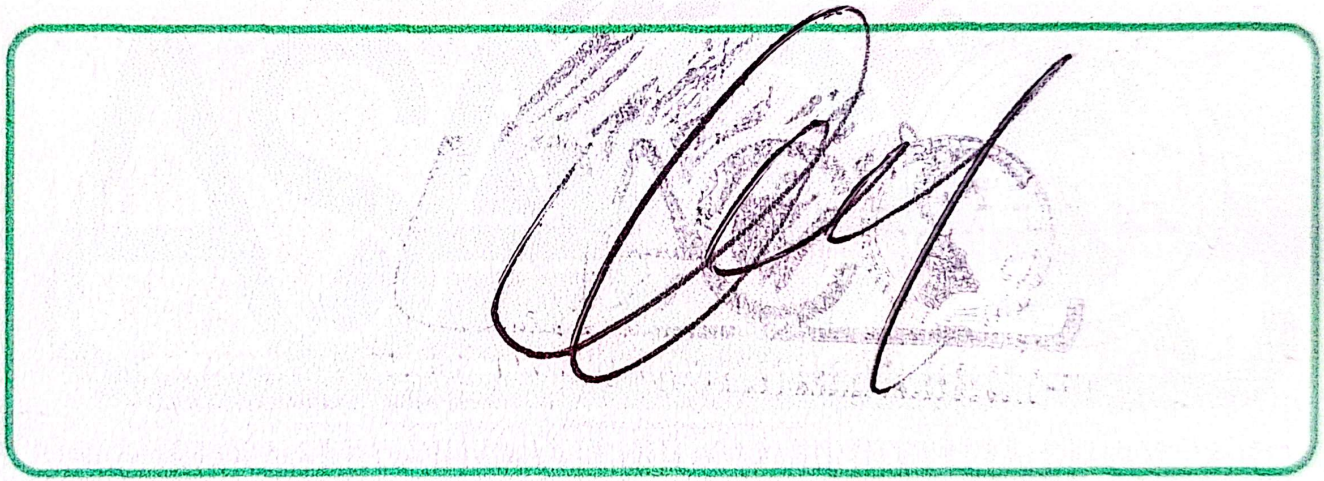
Asistio al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos. Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

FIRMA CAPACITADOR

FIRMA MANIPULADOR

Powered by CamScanner

Se expide según lo dispuesto en la resolución 2674/2013 previa asistencia a la capacitación sobre educación sanitaria en la manipulación de alimentos con una intensidad de 12 horas.



Esta certificación se debe portar en un lugar visible y siempre que se manipule algún tipo de alimento.

Dirección: Carrera 12 No. 8 - 46 Local 203 Centro Comercial Diana,
Telefonos;863 5002 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web side: www.asacoltda.com E-mail: joludimm3@hotmail.com,
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chía Cundinamarca

Powered by CamScanner

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS
Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.139.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

22 09 2026
F. VENCIMIENTO

Nº 0657

El señor(a) Maria Alejandra Correa C.
Identificado con No. de Documento: 1014655311

Asistio al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos. Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

FIRMA CAPACITADOR

FIRMA MANIPULADOR

Powered by CamScanner

Se expide según lo dispuesto en la resolución 2674/2013 previa asistencia a la capacitación sobre educación sanitaria en la manipulación de alimentos con una intensidad de 12 horas.



Esta certificación se debe portar en un lugar visible y siempre que se manipule algún tipo de alimento.

Dirección: Carrera 12 No. 8 - 46 Local 203 Centro Comercial Diana,
Telefonos:863 5002 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web side: www.asacoltda.com E-mail: joludimm3@hotmail.com,
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chía Cundinamarca

Powered by CamScanner

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS
Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.139.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

22 09 2026
F. VENCIMIENTO

Nº 0652

El señor(a) Brayan Santiago Morado
Identificado con No. de Documento: 1003658234

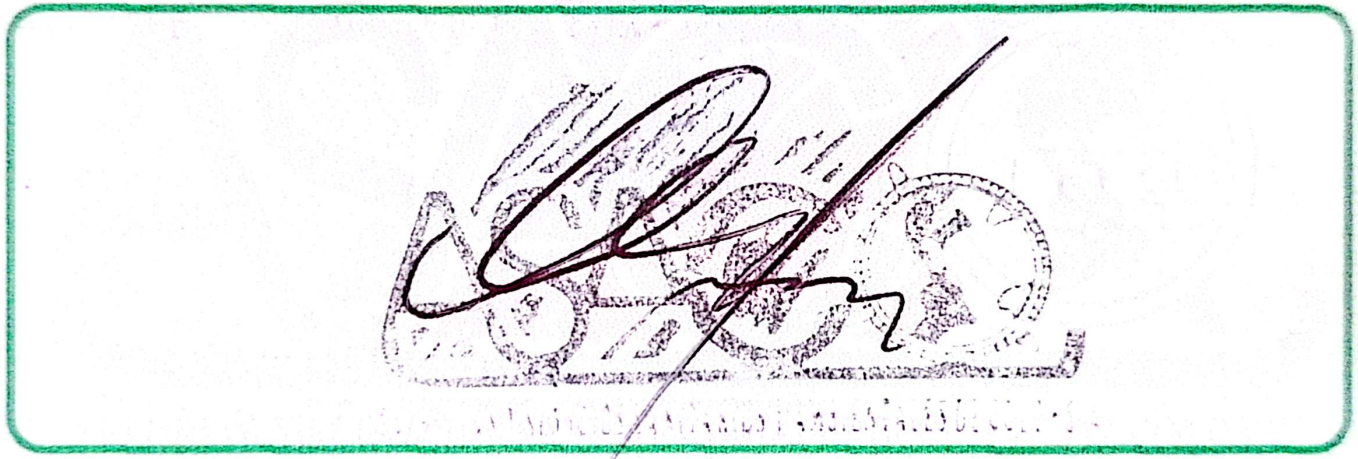
Asistio al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos. Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

FIRMA CAPACITADOR

FIRMA MANIPULADOR

Powered by CamScanner

Se expide según lo dispuesto en la resolución 2674/2013 previa asistencia a la capacitación sobre educación sanitaria en la manipulación de alimentos con una intensidad de 12 horas.



Esta certificación se debe portar en un lugar visible y siempre que se manipule algún tipo de alimento.

Dirección: Carrera 12 No. 8 - 46 Local 203 Centro Comercial Diana,
Telefonos:863 5002 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web side: www.asacoltda.com E-mail: joludimm3@hotmail.com,
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chía Cundinamarca

Powered by CamScanner

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS
Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.139.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

12 09 2025
F. VENCIMIENTO

Nº 0650

El señor(a) Stefanny Quineda Abreo S.
Identificado con No. de Documento: 1085287871

Asistio al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos. Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

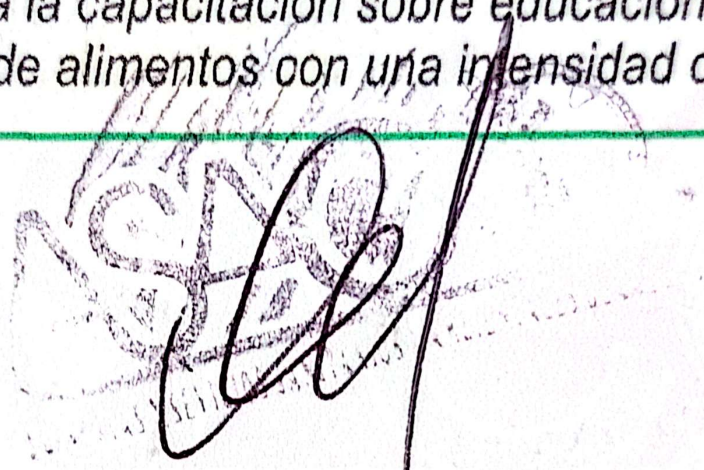
FIRMA CAPACITADOR

Stefanny Abreo

FIRMA MANIPULADOR

Powered by CamScanner

Se expide según lo dispuesto en la resolución 2674/2013 previa asistencia a la capacitación sobre educación sanitaria en la manipulación de alimentos con una intensidad de 12 horas.



Esta certificación se debe portar en un lugar visible y siempre que se manipule algún tipo de alimento.

Dirección: Carrera 12 No. 8 - 46 Local 203 Centro Comercial Diana,
Telefonos:863 5002 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web side: www.asacoltda.com E-mail: joludimm3@hotmail.com,
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chía Cundinamarca

Powered by CamScanner

ASESORIAS Y SERVICIOS SANITARIOS
Y AMBIENTALES DE COLOMBIA
Nit: 830.139.799-5
RESOLUCIÓN 2674 / 2013

CERTIFICADO PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM

22 04 2026
F. VENCIMIENTO

Nº 0653

El señor(a) Sonia Mendez Cardenas
Identificado con No. de Documento: 64791279

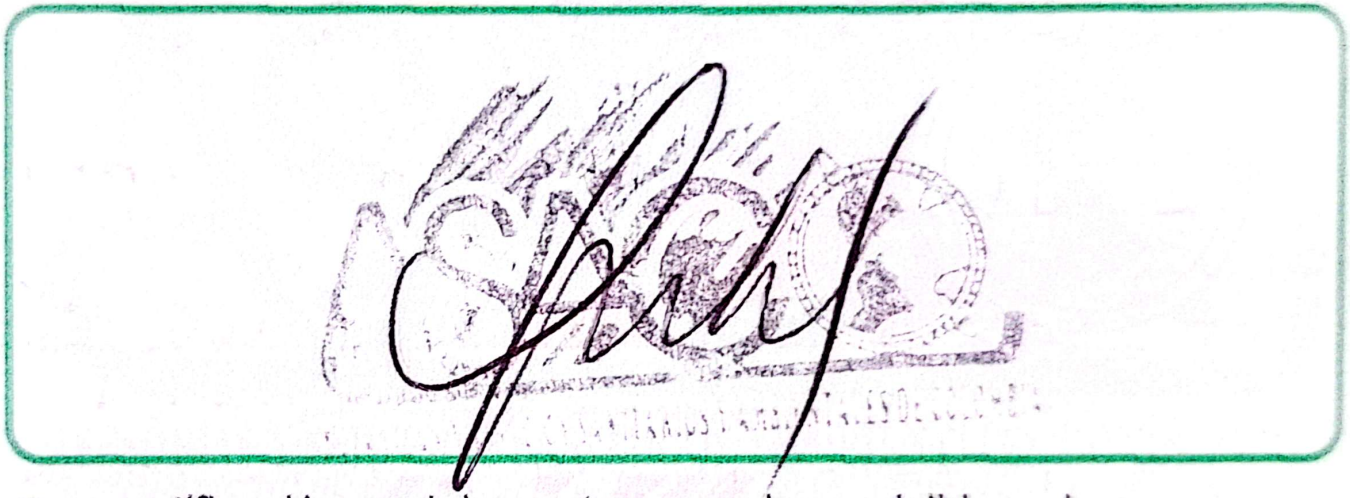
Asistio al programa de capacitación en educación sanitaria y hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos. Con una intensidad de 12 horas según cronograma establecido.

FIRMA CAPACITADOR

FIRMA MANIPULADOR

Powered by CamScanner

Se expide según lo dispuesto en la resolución 2674/2013 previa asistencia a la capacitación sobre educación sanitaria en la manipulación de alimentos con una intensidad de 12 horas.



Esta certificación se debe portar en un lugar visible y siempre que se manipule algún tipo de alimento.

Dirección: Carrera 12 No. 8 - 46 Local 203 Centro Comercial Diana,
Telefonos:863 5002 Cel. 310 558 3918 - 311 546 7142
Web side: www.asacoltda.com E-mail: joludimm3@hotmail.com,
E-mail: asacoltda@hotmail.com
Chía Cundinamarca

Powered by CamScanner