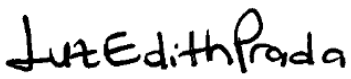
MATRIZ PERSONAL DE ALIMENTOS CENTRO CUIDADO TRANSITORIO CUNDINAMARCA

A continuación, se adjunta la información del certificado de manipulación de alimentos del personal de manipulación del Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca:

NOMBRE	LUGAR	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
Luz Marina Sandoval Llanos	ICAAS – Ingeniería	Marzo 2025	Marzo 2026
Ludybia Olarte Aguilar	ICAAS – Ingeniería	Marzo 2025	Marzo 2026
Carmen Alicia Rico Caicedo	Asesoría en seguridad alimentaria C.A	Mayo 2025	Mayo 2026
Sandra Sarmiento	ALIMENTACIÓN SANA	07/02/2025	07/02/2026
Luz Edith Prada Chivatá	ICAAS – Ingeniería	Enero 2026	Enero 2027

Cordial Saludo

 Luz Edith Prada Chivatá CC 1036612802 Nutricionista	 Yeiny Victoria Martínez CC 52707635 Coordinadora

ASA

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NIT. 52.150.271-1

RESOLUCIÓN 2674/2013

0295

Nombre: Carmen Alicia Rico Salcedo

C.I.: 32.753.492

Fecha de Exp.: 3. Mayo. 2025.

Firma del Ingeniero

Cielo Caviedes Romero

Ing. de Alimentos

CC. 52150271

310 332 8702

313 853 2992



ASESORÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA C.A.

Scanned with CamScanner



ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM

Asesoramiento con responsabilidad social

Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO N° 3888

Vigencia un (1) año

Resolución 2674 del 22 de julio de 2013

TITULAR

LUZ MARINA SANDOVAL LLANOS

IDENTIFICACIÓ No.

CC39784130

Cindy Natalia Baldion Agudelo
C.C. 1.053.797.034 de Manizales
Ingeniera de Alimentos
Universidad del Cauca

El titular de este carnet curso y aprobó satisfactoriamente la capacitación continua de Manipulador de alimentos, con una duración de 10 horas, donde se evaluó y se cumplió lo establecido en la resolución 2674; 2013 capitulo 3 artículo 12-13. **VALIDO POR 1 AÑO**

LUGAR Y FECCHA DE EXPEDICION

BOGOTA D.C., MARZO 2025- 2026

Ing. Alexander Méndez Fernández –Ing. de alim

Natalia Blandón Tel.3214646627-9322905

79845465.

ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM

Asesoramiento con responsabilidad social

Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO N° **3889**

Vigencia un (1) año
Resolución 2674 del 22 de julio de 2013

TITULAR

LUDYBIA OLARTE AGUILAR

IDENTIFICACIÓN No.

CC 52064576

Cindy Natalia Baldon A.

Cindy Natalia Baldon Agudelo
C.C.: 1.053.797.034 de Manizales
Ingeniera de Alimentos
Universidad de Caldas

Powered by CamScanner

El titular de este carnet curso y aprobó satisfactoriamente la capacitación continua de Manipulador de alimentos, con una duración de 10 horas, donde se evaluó y se cumplió lo establecido en la resolución 2674; 2013 capitulo 3 artículo 12-13. **VALIDO POR 1 AÑO**

LUGAR Y FECCHA DE EXPEDICION

BOGOTA D.C., MARZO 2025- 2026

Ing. Alexander Méndez Fernández –Ing. de alim

Natalia Blandón

Tel.3214646627-9322905

aleeeeeeff 79845465.

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: SANDRA SARMIENTO

con C.C. 52.237.497

de BOGOTA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

Responsable

Ing. Sandra Milena Ruiz

OCHO DE FEBRERO 2025 - 2026

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
08 FEB 2025	08 FEB 2026

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	09 ENERO 2.025	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	18 ENERO 2.025	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	08 FEBRERO 2.025
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

PLANILLA DE ASISTENCIA

09 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Jairo Zuñiga	5882157
2	Juan Alvarez	74302944
3	EDUARDO ACOSTA	8080435
4	José w. Piracaque	79048960
5	Sandra Sarmiento	52.237497
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

18 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Juan Alvarez	74302944
2	EDUARDO ACOSTA	8080435
3	José w Piracaque	79048960
4	Jairo Zuñiga	5882157
5	Sandra Sarmiento	52237497
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

08 DE FEBRERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	EDUARDO ACOSTA	8080435
2	Jairo Zuñiga	5882157
3	Juan Alvarez	74302944
4	José w Piracaque	79048960
5	Sandra Sarmiento	52237497
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

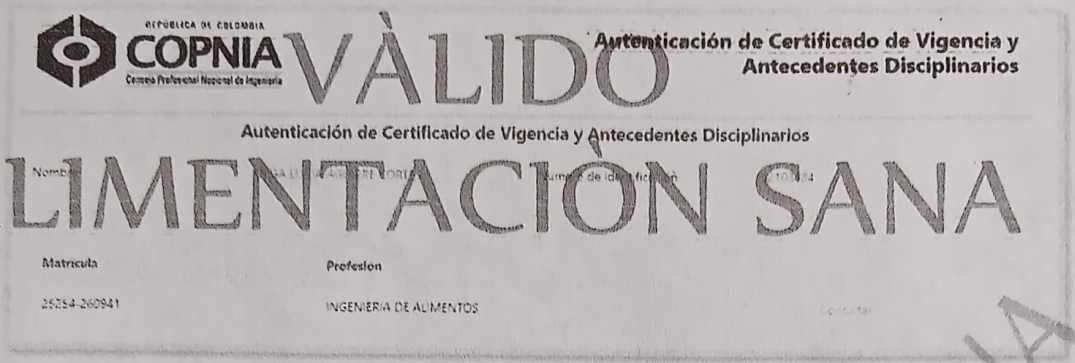
PBX: 311 5260905 – 314 4150119

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

ALIMENTACION SANA



VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE 2023

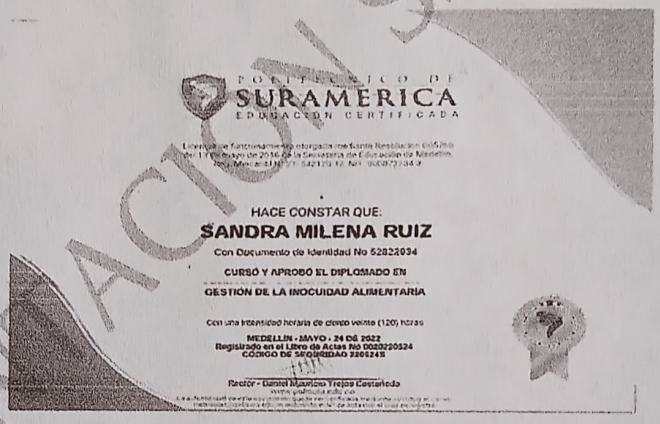
FORMA PARTE DE NUESTRA EMPRESA

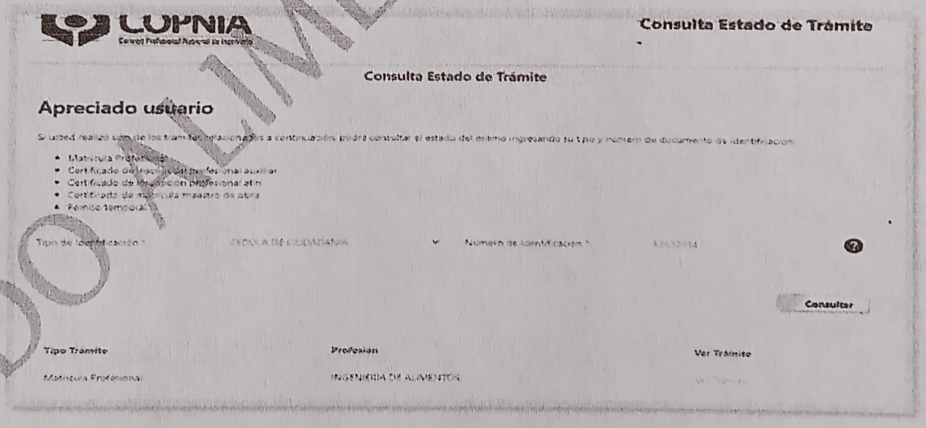
ING

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP 25254-260941 CND

C.C. 52103484





VÀLIDO ALIMENTACION SANA

EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com
PBX: 311 5260905 – 314 4150119

Asesoramiento con responsabilidad social
ICAAS
INGENIERÍA, CONTROL AMBIENTAL & ALIMENTARIO S.A.S.

CERTIFICADO DE ASISTENCIA

El (la) Sr (a) **Luz Edith Prada Chivata,** identificado con **1036612802,** realizó curso de Manipulación de Alimentos, con una duración de 10 horas de acuerdo a la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 y plagas. Según cronograma de actividades.

MODULO N.º	FECHA
1. Conocer la Resolución 2674 de 2013 y resolución 719 de 2015	25 / 11 / 2025
2. Garantizar la inocuidad de alimentos y bebidas	02 / 12 / 2025
3. Explicar contenido e importancia plan de saneamiento básico, énfasis en limpieza y desinfección	15 / 12 / 2025
4. Claves para la inocuidad de alimentos, higiene, seguridad alimentaria, calidad, supervisión contaminación.	08 / 01 / 2026

En testimonio de lo anterior, se firma el presente certificado en Bogotá a los (09) días del mes de enero del año dos mil veintiséis (2026)

ING. ALEXANDER MÉNDEZ
CAPACITADOR
T.P 25228358030

Cindy Natalia Blandon A.
Cindy Natalia Baldon Agudelo
C.C.: 1.053.797.034 de Manizales
Ingeniera de Alimentos
Universidad de Caldas

ING DE ALIMENTOS CINDY NATALIA BLANDON
TP 17254-288374.U.C

ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM
Asesoramiento con responsabilidad social
Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO No 7645

Vigencia un (1) año
Resolución 2674 del 22 de julio de 2013

TITULAR

Luz Edith Prada Chivata

IDENTIFICACIÓN No.

CC 1036612802

Cindy Natalia Blandón A.
Cindy Natalia Baldon Agudelo
C.C.: 1.053.797.034 de Manizales
Ingeniera de Alimentos
Universidad de Caldas

El titular de este carnet curso y aprobó satisfactoriamente la capacitación continua de Manipulador de alimentos, con una duración de 10 horas, donde se evaluó y se cumplió lo establecido en la resolución 2674; 2013 capitulo 3 artículo 12- 13 DECRETO 1686 – DECRETO 1500 **VALIDO POR 1 AÑO**

LUGAR Y FECCHA DE EXPEDICIÓN

BOGOTA D.C., ENERO 2026 - 2027

Ing. Alexander Méndez Fernández –Ing. de alim
Natalia Blandón Tel.3214646627-9322905