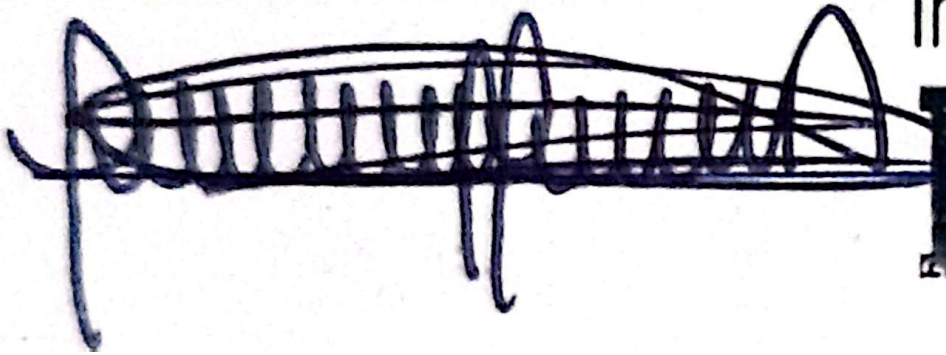
El presente certifica que el titular ha recibido capacitación y entrenamiento en educación sanitaria, principios básicos de BPM X Decreto 1500 y Res. 240 y 242 expedido almacenamiento transporte de carne y productos cárnicos comestibles ____ decreto 1686 Bebidas alcohólicas ___ Res. 604 ventas alimentos en vía pública ____ Emitido por ING. Leidy Yuliet Llano Alvaran T.P. : 662 542 049 Ris. / Res. 0058 de 12/01/2021 Dpto. Rda. Tel. 342 7596 - Cel. 311 324 0488 - Válido 13 Horas

Fecha de Expedición	DÍA	MES	AÑO
	10	03	2025

Válido Hasta	DÍA	MES	AÑO
	10	03	2026



Innovación y Asesoría Alimentar

INAM

Leidy yuliet Llano Alva
Ingeniera de Alimento
C.C. 42.158 353
T.P. 66254204942

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INM
innovación y Asesoría Alimentaria



Nombre

YULIAN EDUARDO

Documento

1054989329

Certificado

Nº 6703

Powered by CamScanner

PLANEACIÓN CURRICULAR

PLAN DE CAPACITACIÓN
VERSIÓN: 1
ÚLTIMA REVISIÓN: 01/02/2023

OBJETIVO

Suministrar entrenamiento y capacitación a todo el personal manipulador de alimentos del establecimiento _____ en forma continua y permanente

TEMAS DE CAPACITACIÓN	CRONOGRAMA VIGENCIA MESES DEL AÑO 2023												INTENSIDAD HORARIA	DIRIGIDO A
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Inducción manipulación higiénica de alimentos			06										4 horas	Personal nuevo
Practicas higiénicas y medidas de protección			06											
Almacenamiento adecuado de alimentos			06											
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN													3 horas	Personal antiguo
Principios generales			08											
Microorganismos			08											
Acción de los microorganismos sobre los alimentos			08											
Procedimientos de limpieza y desinfección			08											
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTRA													2 horas	Personal antiguo
Calidad y normatividad			07											
Estándares de ejecución sanitaria			07											
Mantenimiento de la cadena de frio			07											
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)													2 horas	Personal antiguo
Manejo adecuado de residuos sólidos y liquidos			10											
Control integral de plagas			10											
Abastecimiento de agua potable			10										2 horas	Personal antiguo
Programa de limpieza y desinfección			10											
Registros de control y monitoreo			10										1 hora	Personal antiguo

CAPACITADOR	Ingeniero de alimentos LEIDY YULIET LLANO ALVARAN. Autorización -0058 del 12 de enero de 2021 expedida por la secretaria de Salud del Departamento de Risaralda

INA
Innovación y Asesoría Alimentaria
De las buenas prácticas de manipulación depende tu salud y la mía

Powered by CamScanner

	PLAN DE CAPACITACIÓN En el marco de la **Resolución 2674 de 2013**	VERSIÓN 1

FECHA	**10 / 03 / 2025**	**N.º Carnet**	6703 - 6702
CAPACITADOR	LEIDY YULIET LLANOALVARAN Ingeniera de alimentos Autorización: 0058 del 12 de enero de 2021 expedida por la secretaria de Salud del Departamento de Risaralda. Ley 715 de 2001, ley 9 de 1979.		
TEMAS TRATADOS	• Inducción manipulación higiénica de alimentos. • Practicas higiénicas y medidas de protección. • Reglas de oro para el almacenamiento adecuado de alimentos. • Prevención de la contaminación cruzada. • Conservación de alimentos perecederos. • Mantenimiento de la cadena de frio y monitoreo de temperaturas de refrigeración y congelación. • Estándares de ejecución sanitaria (instalaciones, equipos, utensilios, sistemas de drenaje, instalaciones sanitarias. • Control de plagas. • Manejo de residuos sólidos y líquidos. • Calidad del agua y operaciones sanitarias. • Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). • Soportes documentales de saneamiento.		
METODOLOGIA	Charla magistral		
DURACIÓN	13 horas (según normatividad vigente 10 horas)		

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

	NOMBRE	DOCUMENTO	FIRMA
1	Julian Dau	1054989379	
2	Marylue Novoa Garzón	38.144.795	
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

FIRMA	

INM
Innovación y Asesoría Alimentaria
De las buenas prácticas de manipulación depende tu salud y la mía

Powered by CamScanner