LUCY NATHALI PARRA PEREZ
Carrera 1 # 58 S 36
Teléfono: 6954095
e-mail:lucynathali@outlook.com
Cel. 3132958026
Bogotá



PERFIL PROFESIONAL

.Técnica profesional en en ingeniería de alimentos y control de calidad Con capacidad de dinamismo, trabajo en equipo, orientación al cliente e iniciativa.

OBJETIVOS PERSONALES

Fortalecer las capacidades y habilidades del nivel profesional incrementando mis capacidades propias y criterios racionales en diversos campos de acción, para el alcance de metas propuestas en el camino del crecimiento laboral y personal.

DATOS PERSONALES

Nacida el 23 de septiembre de 1987
C.C 1057586298 de Bogotá D.C
Estado civil: unión libre
Hijos: (3) tres

FORMACIÓN ACADEMICA

Colegio nuestra señora del pilar
Titulo obtenido: bachiller académico
Diciembre de 2005

UN NACIONAL
Titulo obtenido: INGENIERIA DE ALIEMTOS
28 de diciembre del 2018

REFERENCIAS PÉRSONALES

NOMBRE:	*Elvia Matinés de Gutiérrez*
PROFESIÓN:	*Ama de casa*
TELEFONO:	*3007731375*

NOMBRE:	*Edith López*
PROFESIÓN:	*operaria*
TELEFONO:	*3203008709*

REFERENCIAS FAMILIARES

NOMBRE:	*María Delia parra*
PROFESIÓN:	*operaria*
TELEFONO:	*3209251805*

NOMBRE:	*Raúl perez*
PROFESIÓN:	*pensionado*
TELEFONO:	*3108071792*

EXPERENCIA LABORAL

CENTRO MEDICO DESPOSTAMIENTO GUADALUPE

Cargo:	*control de calidad*
Fecha de finalización:	*18 de mayo de 2020*
Fecha de Inicio:	*22 de febrero de 2018*
Jefe inmediato:	*rosario romero*
Cargo:	*Jefe directa*
Teléfono:	*7722682*

HOSPITAL VISTA HERMOSA

Cargo: *dictadora cursos manejo seguro de alimentos BPM*
Fecha de finalización: *22 de julio de 2023*
Fecha de Inicio: *22 de junio de 2022*
Jefe inmediato: *Carla Nucci*
Cargo: *Jefe de enfermeras*
Teléfono: *3165936040*

CORATIENDAS SUBA

Cargo: *control de calidad alimentos perecederos*
Fecha de finalización: *15 de octubre de 2023*
Fecha de inicio: *15 de septiembre de 2024*
Jefe inmediato: *Emilia culman*
Cargo: *jefe directa*
Teléfono: *3143184698*

LG CALIDAD ALIMENTARIA

Cargo: *PROFECCIONAL EN INGENIERIA ALIMENTARIA*
Fecha de finalización: *activo*
Fecha de inicio: *activo*
Jefe inmediato: *Independiente*
Cargo: *orientar y explicar a los manipuladores de alimentos las respetivas normas para una buena y adecuada manipulación de alimentos*
Teléfono: *3143184897*

LUCY NATHALI PARRA PEREZ
C.C 1057586298 de Bogotá

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2026-4366128

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que LUCY NATHALI PARRA PEREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1057586298, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 15254-409878 desde el 28 de Diciembre de 2018, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 1837.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los dieciseis (16) días del mes de Marzo del año dos mil veintiseis (2026).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado
El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Ciudad:	BOGOTÁ D.C.	Programada	3
		Aplazada	0
NOMBRE CAPACITADO	LUCY NATHALI PARRA	Ejecutada	
DOCUMENTO:	**CC**1057586298		
CAPACITADOR	LUCY NATHALI PARRA PEREZ		

ACTIVIDADES	TEMA	FECHA	CAPACITADOR RESPONSABLE	METODOLOGÍ A	2025 JUNIO	AGOSTO	OCTUBRE	DICIEMBRE	FEBRERO	ABRIL	Observaciones	FIRMA CAPACITADOR
	INTENSIDAD HORARIA											
MODULO I HIGIENE ALIMENTARIA	• Qué es higiene alimentaria • Socialización plan de saneamiento básico • Socialización BPM • Enfermedades trasmisión alimentaria o toxinfección alimentaria.	JUNIO	ING LUCY NATHALI PARRA PEREZ	TERÓRICA	**2**							
MODULO II CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	• Vida útil • Envasado y etiquetado • Etiquetas • Cadena de frio • evaluación	AGOSTO	ING LUCY NATHALI PARRA PEREZ	TERÓRICA		2						
MODULO III HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	• Salud • Higiene personal • Ropa de trabajo • Limpieza e higiene • Evaluación	OCTUBRE	ING LUCY NATHALI PARRA PEREZ	TERÓRICA			**2**					
MODULO IV SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA	• Sistema de autocontrol APPCC y Normatividad • Análisis de peligros • Puntos de control • Principios de APPCC	DICIEMBRE	ING LUCY NATHALI PARRA PEREZ	TERÓRICO-PRÁCTICO				**2**				
MODULO V Ley de información ALIMENTARIA y normativa	• Ley de información alimentaria normatividad • Normatividad • Resolución	FEBRERO	ING LUCY NATHALI PARRA PEREZ	TERÓRICA					**2**			

	• Inventario • Evaluación												
	FORTALECIMIENTO TEMAS VISTOS												

0691

Calidad alimentaria

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) FRANCY OMAIRA CASTRO
Identificación: CC. 52442836
FECHA DEL CURSO: Día 18 Mes 07 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

MANEJO HIGIENICO DE ALINENTOS Y BPM
RDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 719/ 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE CAPACITADO

FRANCY OMAIRA CASTRO

CC. 52442836

FECHA DE INICIO CURSO 18/07/2025

MODULO 1 ***FECHA*** 18 JUL 2025

higiene alimentaria
- que es higiene alimentaria
- Socialización plan de saneamiento básico
- Socialización bpm
- enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria
- contaminación de los alimentos
- fuentes de contaminación
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 2 ***FECHA*** 15 AGO 2025

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- vida útil
- envasado y etiquetado
- etiquetas
- cadena de frio
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 3 ***FECHA*** 24 OCT 2025

Higiene personal de los manipuladores
- salud
- higiene personal
- ropa de trabajo
- limpieza e higiene
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 4 *FECHA* 29 NOV 2025

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa

- análisis de peligros
- puntos de control
- principios del appcc
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 5 *FECHA* 28 FEB 2026

Ley de información alimentaria normatividad

- Normatividad
- Resolución
- inventario
- evaluación tema visto Y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		18 JUL 2025	15 AGO 2025	24 OCT 2025	29 NOV 2025	28 FEB 2026

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Fiancy O. Cantillo

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy Omaira Castro FECHA 10 JUL 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS
FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Francy O. Castro
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy Omaira Cortes FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1 ¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO PARA LA SALUD?

- ◯ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

2. ¿ LA CADENA DE FRIOES EL SISTEMA FORMADO POR CADA UNO DE LOS PASOS QUE CONSTITUYEN EL PROCESO DE REFRIGERACION O CONGELACION NECESARIO PARA QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN DE FORMA SEGURA AL CONSUMIDOR, ADEMAS DEMÁS DE TODAS LAS OTRAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE UN ALIMENTO DEDE SU ARIGEN HASTA SU CONSUMO ?

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

3 ¿ CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS ?

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ○ Falso
- ⊗ Verdadero

5 *¿CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS?*

- ○ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ○ 70°C a 100°C
- ○ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

- ○ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ○ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- ⊗ La humedad y la temperatura
- ○ El tipo de alimento que se va a consumir

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Francy Canto
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy Castro FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

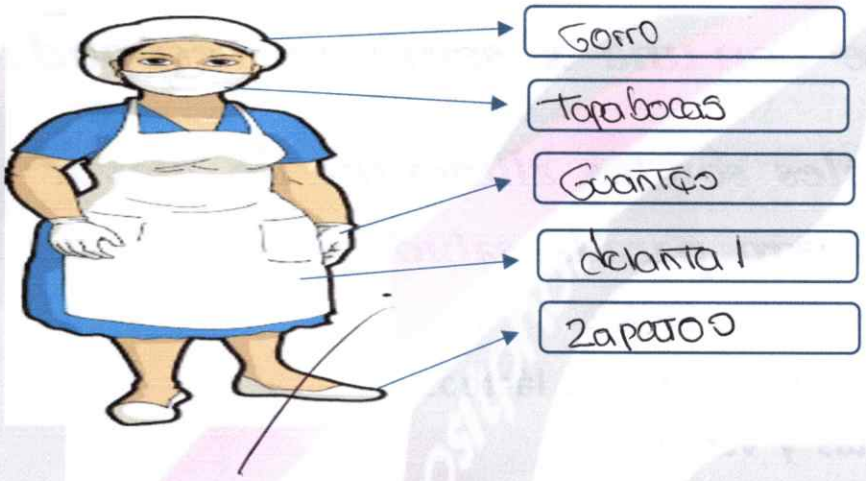
2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

Francy Castro

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Fiancy Omaira Cortes **FECHA** 29 [illegible] 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
[illegible] DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Fiancy O. Cortes

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5/5

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy O. Castro FECHA 28 FEB 2026

01. CUAL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA?

A) Proteger la salud publica
B) Promover la industria alimentaria
C) Regular el comercio internacional
D) Proteger el medio ambiente

02.¿QUE TIPO DE INFORMACIÓN DEBE SER INCLUIDA EN LA ETIQUETA DE UN ALIMENTO SEGÚN LA LEY?

A) Solo el nombre del producto
B) Solo la lista de ingredientes
C) La lista de ingredientes, el contenido nutricional y la fecha de vencimiento
D) Solo la fecha de vencimiento
E) Ninguna de las anteriores

03 .¿CUAL ES LA NORMA QUE REGULA LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA EN COLOMBIA ?

A) NTC 512 - 1
B) NTC 512 - 2
C) Resolución 5109 de 2005
D) Decreto 3075 de 1997

04.¿QUE ES UN INVENTARIO DE ALIMENTOS Y POR QUE ES IMPORTANTE ?

A) Un listado de alimentos prohibidos
B) Un registro de alimentos disponibles en el mercado
C) Un documento que describe la composición de un alimento
D) Un listado de alimentos que deben ser retirados del mercado

05.¿CUÁL ES LA SANCION POR NO CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD DE INFORMACION ALIMENTARIA ?

A) Multa de hasta 1000 salarios mínimos
B) Cierre temporal del establecimiento
C) Retiro del producto del mercado
D) Todas las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Francy O. Castro
FIRMA ESTUDIANTE

0992

Calidad alimentaria

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) WESLY DANNA CASTRO
Identificación: CC. 1023977331
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 01 Año 2026
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

MANEJO HIGIENICO DE ALINENTOS Y BPM
RDINES CHAMINADE - 10 HORAS
ES 719/ 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE CAPACITADO

WESLEY DANNA CASTRO

CC. 1023977331

FECHA DE INICIO CURSO 20/01/2026

MODULO 1 ***FECHA*** 20 ENE 2026

higiene alimentaria
- que es higiene alimentaria
- Socialización plan de saneamiento básico
- Socialización bpm
- enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria
- contaminación de los alimentos
- fuentes de contaminación
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 2 ***FECHA*** 28 FEB 2026

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- vida útil
- envasado y etiquetado
- etiquetas
- cadena de frio
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 3 ***FECHA*** _____

Higiene personal de los manipuladores
- salud
- higiene personal
- ropa de trabajo
- limpieza e higiene
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 4 *FECHA*_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa

- análisis de peligros
- puntos de control
- principios del appcc
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 5 *FECHA*_____

Ley de información alimentaria normatividad

- Normatividad
- Resolución
- inventario
- evaluación tema visto Y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 ENE 2026	28 FEB 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5/5

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

NOMBRES COMPLETOS Danna Castro FECHA 20 ENE 2026

Marque con una x según corresponda la respuesta

1 ¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO PARA LA SALUD?

- ○ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ○ Frutas y verduras
- ○ Alimentos enlatados

2. ¿ LA CADENA DE FRIOES EL SISTEMA FORMADO POR CADA UNO DE LOS PASOS QUE CONSTITUYEN EL PROCESO DE REFRIGERACION O CONGELACION NECESARIO PARA QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN DE FORMA SEGURA AL CONSUMIDOR, ADEMAS DEMÁS DE TODAS LAS OTRAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE UN ALIMENTO DEDE SU ARIGEN HASTA SU CONSUMO ?

- ○ Falso
- ⊗ Verdadero

3 ¿ CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS ?

- ○ 4°C a 40°F
- ⊗ -4°C a 0°C
- ○ 70°C a 100°C
- ○ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ☒ Verdadero

5 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

- ◯ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ◯ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- ☒ La humedad y la temperatura
- ◯ El tipo de alimento que se va a consumir

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Joanna Castro

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5/5

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

NOMBRES COMPLETOS Danna Castro FECHA 28 FEB 2026

Marque con una x según corresponda la respuesta

1 ¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO PARA LA SALUD?

- ○ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ○ Frutas y verduras
- ○ Alimentos enlatados

2. ¿ LA CADENA DE FRIOES EL SISTEMA FORMADO POR CADA UNO DE LOS PASOS QUE CONSTITUYEN EL PROCESO DE REFRIGERACION O CONGELACION NECESARIO PARA QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN DE FORMA SEGURA AL CONSUMIDOR, ADEMAS DEMÁS DE TODAS LAS OTRAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE UN ALIMENTO DEDE SU ARIGEN HASTA SU CONSUMO ?

- ○ Falso
- ⊗ Verdadero

3 ¿ CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS ?

- ○ 4°C a 40°F
- ⊗ -4°C a 0°C
- ○ 70°C a 100°C
- ○ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

5 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

- ◯ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ◯ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- ◯ La humedad y la temperatura
- ◯ El tipo de alimento que se va a consumir

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Danna Castro

FIRMA ESTUDIANTE

0675

Calidad alimentaria

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) HEIDY JOHANA CADAVID
Identificación: CC. 1033807341
FECHA DEL CURSO: Día 20 Mes 06 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
OS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
HEIDY JOHANA CADAVID
CC. 1033807341

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 15 AGO 2025

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA 24 OCT 2025

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 4 FECHA 29 NOV 2025

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA 28 FEB 2026

Ley de información alimentaria
- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025	15 AGO 2025	24 OCT 2025	29 NOV 2025	28 FEB 2026

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Hendy Johana Cortaud Gonzalez **FECHA** 20 JUN 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [X] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto
2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [X] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos
3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [X] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada
4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [X] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Heidy Johana caldaud Gonzalez FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1 ¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO PARA LA SALUD?

- ○ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ○ Frutas y verduras
- ○ Alimentos enlatados

2. ¿ LA CADENA DE FRIOES EL SISTEMA FORMADO POR CADA UNO DE LOS PASOS QUE CONSTITUYEN EL PROCESO DE REFRIGERACION O CONGELACION NECESARIO PARA QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN DE FORMA SEGURA AL CONSUMIDOR, ADEMAS DEMÁS DE TODAS LAS OTRAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE UN ALIMENTO DEDE SU ARIGEN HASTA SU CONSUMO ?

- ○ Falso
- ⊗ Verdadero

3 ¿ CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS ?

- ○ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ○ 70°C a 100°C
- ○ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

5 *¿CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS?*

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

- ◯ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ◯ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- ⊗ La humedad y la temperatura
- ◯ El tipo de alimento que se va a consumir

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Heidy Johana Cadavid G. **FECHA** 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. ***¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud ?***

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

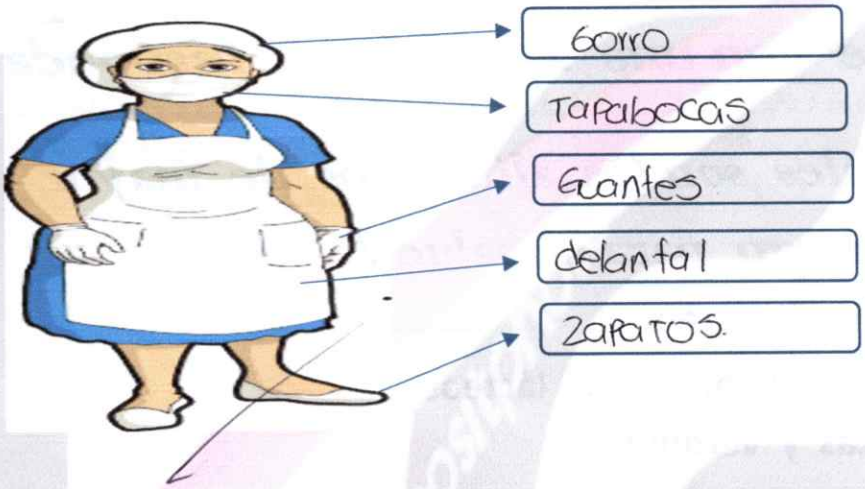
2. **¿ cuando debemos lavarnos las manos ?**

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. ***la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos ?***

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Heidy Johana cadavid Gonzalez **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊘ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊘ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊘ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊘ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5/5

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Heidy Johana Cadavid **FECHA** 28 FEB 2026

01. CUAL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA?

A) Proteger la salud publica
B) Promover la industria alimentaria
C) Regular el comercio internacional
D) Proteger el medio ambiente

02.¿QUE TIPO DE INFORMACIÓN DEBE SER INCLUIDA EN LA ETIQUETA DE UN ALIMENTO SEGÚN LA LEY?

A) Solo el nombre del producto
B) Solo la lista de ingredientes
C) La lista de ingredientes, el contenido nutricional y la fecha de vencimiento
D) Solo la fecha de vencimiento
E) Ninguna de las anteriores

03 .¿CUAL ES LA NORMA QUE REGULA LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA EN COLOMBIA ?

A) NTC 512 - 1
B) NTC 512 - 2
C) Resolución 5109 de 2005
D) Decreto 3075 de 1997

04.¿QUE ES UN INVENTARIO DE ALIMENTOS Y POR QUE ES IMPORTANTE ?

A) Un listado de alimentos prohibidos
B) Un registro de alimentos disponibles en el mercado
C) Un documento que describe la composición de un alimento
D) Un listado de alimentos que deben ser retirados del mercado

05.¿CUÁL ES LA SANCION POR NO CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD DE INFORMACION ALIMENTARIA ?

A) Multa de hasta 1000 salarios mínimos
B) Cierre temporal del establecimiento
C) Retiro del producto del mercado
D) Todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE