

CARRERA 20 C NO. 75 A 26
7047515
ipscamedicamp@outlook.com
Bogotá - Colombia

No. 27594

ROBINSON ANDRES SALAZAR
Nombres y Apellidos

16071379
Identification

CERTIFICADO VÁLIDO POR UN AÑO
Fecha de Expedición: 26/12/2020

ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACION EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Cumpliendo así uno de los requisitos exigidos en el decreto 3075 de 1.997/ Resolución 2674 de 2013

Capacitador: Álvaro Hernández M

Escaneado con CamScanner

**17 DE FEBRERO DE 2021**

**8681**

**CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):**
**DIANA FARO**
**IDENTIFICADO CON C.C 49791553**
**DE LA EMPRESA: HOGAR GERIÁTRICO CASA NOSTRA**

Está cursando su proceso de capacitación anual en buenas prácticas de manufactura y educación sanitaria para el manejo de alimentos de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

| MODULO | TEMA |
|---|---|
| MODULO 1 | Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación. |
| MODULO 2 | Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua. |
| MODULO 3 | Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos sólidos y control de plagas. |
| MODULO 4 | ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo. |

Atentamente:

*Gloria Marcela Cabrejo*
INGENIERA DE ALIMENTOS

CONTACTO 3504764764 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 8681

HAGO CONSTAR QUE:

DIANA FARO

CON C.C. No. 49791553

DE LA EMPRESA HOGAR GERIÁTRICO CASA NOSTRA

CIUDAD BOGOTÁ

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

| 17/02/2021 | 17/02/2022 |
|---|---|
| FECHA DE EXPEDICIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO |

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

*Gloria Marcela Cabrejo*

Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTEAQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLEAQUI

CORTE AQUÍ

## INSTRUCCIONES

1. Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2. Doble por la mitad.
3. Una las dos caras con pegamento.

***imprimir en cartulina o papel semi-grueso***

# CERTIFICADO

**C-0028-21**

En cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013

Hago constar que:

**Elizabeth Pino Mosquera**

**CC: 52479550**

Asistió al Curso de:

## Manipulación de Alimentos

Realizado en: Soacha - Cundinamarca

Fecha: **Enero 15 de 2021. Vigencia 1 año.**

Claudia Yaneth Lamy Cárdenas
Ing. de Alimentos UNINCCA
MATRICULA PROFESIONAL 25254153991CND
Cel. 3103409890

Claudia Lamy Cárdenas
ING. DE ALIMENTOS
T.P 25254153991 CND
UNIV INCCA DE COLOMBIA

Gobernación de CUNDINAMARCA

f/CundinamarcaGob t:@CundinamarcaGob

Construye Paz

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO:CE - 2015548412
ASUNTO:COMUNICACIONES
ENVIA: 382 - DIRECCION DE SALUD PUBLICA

SVSP-DSAAL-672-2015
Bogotá D.C., 13 de julio de 2015

EL SECRETARIO DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HACE CONSTAR

Que CLAUDIA YANETH LAMY CARDENAS identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 39.663.775 de Soacha, presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de RENOVACIÓN de la AUTORIZACIÓN concedida por esta entidad para aplicar Plan de Capacitación a Grupos de Manipuladores de Alimentos en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca en su condición de capacitadora particular.

Que revisando los archivos que reposan en la Dirección de Salud Pública de esta Secretaría de Salud, se observe que a la solicitante le fue otorgada una autorización para aplicar Plan de Capacitación a Manipuladores de Alimentos en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca, la cual se vence el día 22 de julio de 2015.

Que los artículos 14 y 15 del Capítulo III del Decreto 3075 de 1997, establece que los Planes de capacitación deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente, la cual verificará así mismo el cumplimiento de dicho plan de capacitación.

Por lo anterior, en nombre de la Secretaría de Salud de Cundinamarca se AUTORIZA a CLAUDIA YANETH LAMY CARDENAS identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 39.663.775 de Soacha, como capacitadora particular para CONTINUAR aplicando Planes de Capacitación a Grupos de Manipuladores de Alimentos en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca, de acuerdo al proyecto inicialmente presentado y aprobado.

La Capacitadora se compromete a no formar grupos de capacitación mayores a 30 personas por sesión, la cual debe tener una duración mínima de 10 horas y a presentar informe mensual de los cursos dictados en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca a la Oficina de Control de Riesgos de la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, informando lugar y fecha en que fue dictado y número de asistentes.

A ésta autorización le corresponde la codificación CRI-CMA-154-07-09 y tiene validez hasta el día 22 de julio de 2016.

ESMILY YUSMARY RUIZ VARÓN
Director Operativo

Aprobó: Esmily Yusmary Ruiz Varón - Directora de Salud Pública
Revisó: Reinel González Gil - Subdirector Vigilancia –DSP
Elaboró: Luz Mireya Pérez Pérez - Profesional Asesor - DSP

Gobernación de CUNDINAMARCA

f/CundinamarcaGob t/CundinamarcaGob

Construye Paz

## NOTIFICACIÓN

En la fecha, se notificó oficial y personalmente de la presente Autorización para Capacitar Manipuladores de Alimentos en el Departamento de Cundinamarca (Código CRI-CMA-154-07-09) el (la) Señor(a), CLAUDIA YANETH LAMY CARDENAS identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 39.663.775 de Soacha, en su calidad de titular de la misma quien en constancia firma como abajo aparece, hoy a: Día 29 Mes 07 Año 2015.

**EL NOTIFICADO**

Claudia Yaneth Lamy Cardenas.

Nombre: Claudia Yaneth Lamy Cardenas.
C.C. No. 39663775 Soacha
Dirección Cra 79 N10-54 bl 8 Apto 504 Castilla
Teléfono: 3103409890 - 4125532
Correo Electrónico Cayalamy@hotmail.com

☐ Se anexa poder del Titular

**EL NOTIFICADOR**

Nombre: DIDIER BUSTOS
C.C. No. 1079767765
Cargo: DIGITADOR

CUNDINAMARCA
unidos podemos más

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO: CE - 2016504945
ASUNTO:
ENVIA: -

DSP-SVSP-DSAAL-071-2016

Bogotá, D.C., 28 de enero de 2016

Señores
**CAPACITADORES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS**
Departamento de Cundinamarca

*REFERENCIA: POR DEFECTO de fecha 29/01/2016 10:32:51.0*

*Respetados Señores:*

La Subdirección Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, se permite informarles que a partir de la fecha no emitirá más autorizaciones, modificaciones, ni renovaciones para capacitar manipuladores de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación higiénica de alimentos. La anterior teniendo en cuenta la Resolución 2674 de 2013, modificatoria del Decreto 3075 de 1997, la cual no establece la obligatoriedad que las empresas y personas capacitadoras naturales o jurídicas, requieran de autorización de la autoridad sanitaria competente, y la directriz dada por el INVIMA.

Cordialmente,

REINEL GONZALEZ GIL
Subdirector de Vigilancia en Salud Pública

Revisó: Carlos Elkin Riveros Luque - Profesional universitario SVSP
Elaboró: Luz Mireya Pérez Pérez - Profesional Asesor - DSP

**17 DE FEBRERO DE 2021**

**8682**

**CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):**
**JESSICA BELTRÁN**
**IDENTIFICADO CON C.C 1047408858**
**DE LA EMPRESA: HOGAR GERIÁTRICO CASA NOSTRA**

Está cursando su proceso de capacitación anual en buenas prácticas de manufactura y educación sanitaria para el manejo de alimentos de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

| MODULO | TEMA |
|---|---|
| MODULO 1 | Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación. |
| MODULO 2 | Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua. |
| MODULO 3 | Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos sólidos y control de plagas. |
| MODULO 4 | ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo. |

Atentamente:

*Gloria Marcela Cabrejo*
INGENIERA DE ALIMENTOS

CONTACTO 3504764764 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 8682

HAGO CONSTAR QUE:
JESSICA BELTRÁN

CON C.C. No. 1047408858

DE LA EMPRESA HOGAR GERIÁTRICO CASA NOSTRA

CIUDAD BOGOTÁ

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

| 17/02/2021 | 17/02/2022 |
|---|---|
| FECHA DE EXPEDICIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO |

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

*Gloria Marcela Cabrejo*
Ingeniera de alimentos
Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTEAQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLEAQUI

CORTE AQUÍ

## INSTRUCCIONES

1. Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2. Doble por la mitad.
3. Una las dos caras con pegamento.

***imprimir en cartulina o papel semi-grueso***

**17 DE FEBRERO DE 2021**

**8680**

**CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):**
**MARY GAMBOA**
**IDENTIFICADO CON C.C 518201460**
**DE LA EMPRESA: HOGAR GERIÁTRICO CASA NOSTRA**

Está cursando su proceso de capacitación anual en buenas prácticas de manufactura y educación sanitaria para el manejo de alimentos de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

| MODULO | TEMA |
|---|---|
| MODULO 1 | Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación. |
| MODULO 2 | Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua. |
| MODULO 3 | Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos sólidos y control de plagas. |
| MODULO 4 | ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo. |

Atentamente:

*Gloria Marcela Cabrejo*
INGENIERA DE ALIMENTOS

CONTACTO 3504764764 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 8680

HAGO CONSTAR QUE:

MARY GAMBOA

CON C.C. No. 518201460

DE LA EMPRESA HOGAR GERIÁTRICO CASA NOSTRA

CIUDAD BOGOTÁ

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

| 17/02/2021 | 17/02/2022 |
|---|---|
| FECHA DE EXPEDICIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO |

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

*Gloria Marcela Cabrejo*

Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTEAQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLEAQUI

CORTE AQUÍ

## INSTRUCCIONES

1. Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2. Doble por la mitad.
3. Una las dos caras con pegamento.

***imprimir en cartulina o papel semi-grueso***

**17 DE FEBRERO DE 2021**

**8678**

**CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):**
**MIREYA LADINO**
**IDENTIFICADO CON C.C 20660335**
**DE LA EMPRESA: HOGAR GERIÁTRICO CASA NOSTRA**

Está cursando su proceso de capacitación anual en buenas prácticas de manufactura y educación sanitaria para el manejo de alimentos de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

| MODULO | TEMA |
|---|---|
| MODULO 1 | Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación. |
| MODULO 2 | Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua. |
| MODULO 3 | Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos sólidos y control de plagas. |
| MODULO 4 | ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo. |

Atentamente:

*Gloria Marcela Cabrejo*
INGENIERA DE ALIMENTOS

CONTACTO 3504764764 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 8678

HAGO CONSTAR QUE:

MIREYA LADINO

CON C.C. No. 20660335

DE LA EMPRESA HOGAR GERIÁTRICO CASA NOSTRA

CIUDAD BOGOTÁ

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

| 17/02/2021 | 17/02/2022 |
|---|---|
| FECHA DE EXPEDICIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO |

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

*Gloria Marcela Cabrejo*

Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTEAQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLEAQUI

CORTE AQUÍ

## INSTRUCCIONES

1. Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2. Doble por la mitad.
3. Una las dos caras con pegamento.

***imprimir en cartulina o papel semi-grueso***

# CERTIFICACION

LA PRESENTE CERTIFICACIÓN SE ENTREGA AL SUSCRITO
DESPUÉS DE EVALUADOS Y RECONOCIDAS SUS FACULTADES
PARA MANIPULAR ALIMENTOS
TIENE VALIDEZ POR 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE
EXPEDICIÓN.
EN CONSTANCIA FIRMA:



**Nancy Adriána Torres Roa**

C.C.: 39´802.880

CURSO DE
MANIPULACION
DE ALIMENTOS

Ing. Manuela Inés Pineda
Res. 270 de Mayo de 2013
Intensidad 10 horas
15/01/2021

**Certificación Capacitación Virtual**
**Enero de 2021**

Yo Manuela Inés Pineda Zorro identificada con número de CC 53080217 de profesión Ingeniera de Alimentos, realice capacitación al personal relacionado a continuación:

***Nancy Adriana Torres Roa C.C.: 39802880***

Quien va a laborar en Hogar Geriátrico Casa Nostra ubicado en la Diagonal 52b sur #28-80 barrio El Carmen y además asistió y presento el test de la capacitación virtual el día 15 de enero del 2021, con una duración de 10 horas, la cual incluyó los siguientes temas:

1. Medidas para prevenir y mitigar la propagación del covid-19
2. Plan de saneamiento
3. Manipulación higiénica de los alimentos
4. Higiene de las instalaciones y equipos
5. Prevención de la contaminación cruzada
6. Almacenamiento y trasporte de alimentos
7. Peligros alimentarios
8. Higiene personal
9. Rotulado en los alimentos

De acuerdo con lo anterior, se dio cumplimiento a la lo consignado en la Resolución 2674 de 2013 Capitulo III Art. 12 y 13 y tiene validez hasta 14 de Enero de 2022.

**Firma:** _____

Manuela Inés Pineda Zorro
Ing. De Alimentos UNINCCA
MP 25254186240CND
Correo electrónico: manuelitapinedaz@gmail.com