MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2600026

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Cindy Milena Bernate Rodriguez

1.033.714.000

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento 8-ene.-2027

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá

CERTIFICACION
PLAN DE CAPACITACION B.P.M.
2025 - 2026

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

DATOS GENERALES DEL PLAN DE CAPACITACION B.P.M.

1. **OBJETIVO:** Establecer los criterios y las actividades a tener en cuenta para realizar las correctas prácticas de manufactura en el establecimiento, en cumplimiento con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la resolución 2674 de 2013.
2. **ALCANCE:** Esta capacitación se aplica a todo el personal que este o entre en contacto directo con el producto o consumidor final, teniendo en cuanta las diferentes etapas de la cadena de abastecimiento del establecimiento
3. **METODOLOGIA:** Capacitación realizada al grupo por personal capacitado y mediante talleres de refuerzo de los temas descritos a continuación y con la intensidad horaria acordada con el establecimiento. Y DE ACUERDO CON EL DECRETO 1500 DE 2007 Y LA RESOLUCION 2674 DE 2013.

4. CRONOGRAMA

FECHA	DICIEMBRE 30 DE 2025	FECHA	ENERO 8 DE 2026	FECHA	ABRIL 9 DE 2026
TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.	TIEMPO: 5 HORAS	1.00 P.M. – 6.00 P.M.
TEMAS MODULO 1		**TEMAS MODULO 2**		**TEMAS MODULO 3**	
1. **Los Alimentos.** Clasificación de Alimentos Tren de la Alimentación 2. **La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frio** 3. **Contaminación** Fuentes de Contaminación | Tipos de Contaminación | Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada. 4. **Métodos de Conservación de los Alimentos** Tratamientos Físicos y Tratamientos Químicos 5. **Métodos de Descongelación** 6. **Enfermedades Transmitidas por Alimentos** Que son | Vías de Transmisión | Fuentes de Transmisión | Algunos Ejemplos. Origen y Síntomas | Como se Multiplican los Microorganismos y Condiciones esenciales para que esto ocurra |Virus, Parásitos, Toxinas, Hongos		7. **Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Seguros** Al Comprar Rotulación – Etiquetado de Productos Al Transportar Al Almacenar Al Vender 8. **El Manipulador de Alimentos y sus Normas** 9. **Plan de Saneamiento:** Programa de Control de Agua Potable Programa de Limpieza y Desinfección Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos Programa de Control de Plagas 10. Plan de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones 11. Plan de Manejo y Control de Proveedores		12. **Refuerzo Temas Vistos según Establecimiento.** • El Manipulador de Alimentos y sus Normas ó • Plan de Saneamiento ó • Principios Básicos Manejo de Productos en Almacenamiento	

5. CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA:	GRUPO MADACA S.A.S.		NIT:	900.421.933-8
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	HONORIO CARREÑO VANEGAS		CEDULA:	19.427.535
DIRECCION:	CARRERA 24 # 67 – 28 OFICINA 315 | grupomadaca@gmail.com		CELULAR:	3155556666
NOMBRE DEL CAPACITADOR:	LUZ MYRIAM SOSA CUERVO MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS RICARDO OSORIO ANGULO	QUIMICO DE ALIMENTOS MEDICO CIRUJANO INGENIERO DE ALIMENTOS	CEDULA:	40.047.603 19.115.680 79.048.521
No. RESOLUCION QUE LO AUTORIZA:	302	FECHA DE EXPEDICION	14-noviembre-2014	

6. CONTROL DE ASISTENCIA	NOMBRE COMPLETO:	Cindy Milena Bernate Rodriguez	N. DOC:	1.033.714.000
Firma Modulo 1	Firma Modulo 2		Firma Modulo 3	

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

RESOLUCION N° 302 DE 2014

Por la cual se autoriza a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos.

EL GERENTE DEL HOSPITAL CHAPINERO E.S.E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el contrato 419 / 2006, la Secretaria Distrital de Salud, convino con el Hospital Chapinero E.S.E. autorizar a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de alimentos en toda la jurisdicción del Distrito Capital
Que en cumplimiento de lo dispuesto en al artículo tercero de la Resolución 378 de Mayo de 2012, para efectos de obtener su autorización presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes a la empresa **GRUPO MADACA S.A.S.** con **NIT 900.421.933-8** en su condición de persona Jurídica representada legalmente por **HONORIO CARREÑO VANEGAS** con cédula de ciudadanía No. **19.427.535** relacionando a los siguientes profesionales:

NOMBRE	CEDULA	PROFESIÓN
RICARDO OSORIO ANGULO	79.048.521	INGENIERO DE ALIMENTOS
LUZ MYRIAM SOSA CUERVO	40.047.603	QUIMICO DE ALIMENTOS
MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS	19.115.680	MEDICO GIRUJANO

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 378 de Mayo de 2012, según acta de revisión de documentos No. 4739 de fecha 11 de Noviembre de 2014, se comprobó que las personas relacionadas en el considerando anterior cumplen con los mismos.

Razón por la cual,

RESUELVE:

ARTICULO 1. Autorizar a la empresa **GRUPO MADACA S.A.S, con NIT 900.421.933-8,** persona Jurídica representada legalmente por **HONORIO CARREÑO VANEGAS** con cédula de ciudadanía No. **19.427.535**como capacitadores en manipulación higiénica de alimentos, a través de los siguientes profesionales:

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
RICARDO OSORIO ANGULO	79.048.521	INGENIERO DE ALIMENTOS
LUZ MYRIAM SOSA CUERVO	40.047.603	QUIMICO DE ALIMENTOS
MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS	19.115.680	MEDICO GIRUJANO

ARTICULO 2. La autorización de que trata el artículo anterior le permite ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y tiene una vigencia de dos (2) años según lo dispuesto en el artículo quinto de la Resolución 378 de Mayo de 2012.
ARTICULO 3. El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones establecidas en el artículo cuarto de la Resolución 378 de Mayo de 2012 será causal de la suspensión de la autorización otorgada en la presente Resolución.
También será causal de suspensión la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año. Según lo dispuesto en el artículo sexto de la Resolución 378 de Mayo de 2012
ARTICULO 4. La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición y contra la misma solo procede el recurso de reposición ante esta Gerencia.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D.C., a los 14 NOV 2014

DIRECCION ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

Proyectó: Eloy P.
Digitó: Elsa S. / Sonia A.
Vobo: Sandra S. CSP

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Educación Nacional

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

Decreto Ejecutivo No. 687, Mayo 6 de 1970

CONFIERE A

RICARDO OSORIO ANGULO

Cédula de ciudadanía Nº 79048521 del Barrio Boyacá - Engativá, Bogotá, D. E.

EL GRADO PROFESIONAL DE

INGENIERO DE ALIMENTOS

Cumplidos los requisitos estatutarios y reglamentarios, que lo acreditan para ejercer la profesión con base en la Ley

Santa Fe de Bogotá, febrero 28 de 1992

PRESIDENTA GOBIERNO SUPERIOR

Dr. h.c. Cs. Pol. LEONOR GARCIA DE ANDRADE
RECTORA

DEPARTAMENTO
DE INGENIERIA ALIMENTARIA

Ing. Alim. GUILLERMO S. SALAZAR GOMEZ
Director
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

Dr. ENRIQUE CONTI BAUTISTA
SECRETARIO GENERAL

Alcaldía Mayor de Santa Fe de Bogota

EL SECRETARIO DE EDUCACION

Radicado