ING. DE ALIMENTOS
SANDRA DUEÑAS R.

EMPRESA LA AUTOMATICA

Sandra Cristina Dueñas Ruiz
Ingeniera de Alimentos
Matrícula Profesional 25254-250266
Autorizada para ejercer como
Ingeniero en todo territorio nacional.

ASISTENCIA DE FORMACIÓN CAPACITACIÓN Modulo Uno

FECHA			
DÍA	MES	AÑO	HORAS DE CAPACITACIÓN
9	Feb	2026	Cuatro horas

TEMA

Capacitación Manejo Higienico de Alimentos Modulo Uno

OBJETIVOS

concientizar en entregar Alimentos inocuos, Sanos Al Consumidor

CONTENIDOS

Habitos Higienicos de Manipuladores, Prevencion Peligros Fisicos Prevención Peligros Quimicos, Prevencion Peligros Microbiologicos Zona peligro Microbiologica, control Temperatura Refrigeracion congelacion, Coccion, Servido, Prevencion contaminacion Cruzada Control plagas, Manejo residuos, Almacenamiento, PEPS.

LISTADO DE ASISTENTES

No.	NOMBRE	CÉDULA	OFICIO	EMPRESA	FIRMA
1	Sulay Mercado	1023375092	Mesera	La Automatica	Sulay Mercado.
2	Decire Palacios	24969336	Mesera	La Automatica	Decare.
3	Jenny Hinestroza	1023864743	servicios general	La automatica	
4	Geinis Ramos	1080800419	conductor	La Automatica	
5	Edwar Rodrigue	80807100 Dgt	Conductor	La Automatica	
6	Marcol Roberto	1033802542	Conductor	La automatica	
7	Jonathan Roberto	1029989471	Conductor	La automatica	
8	Andres Acosta	1024618005	conductor	Automatica	Andres
9	Victor Medina	1001287829	Conductor	La Automatica	
10	Lesseth Brisales	4949067	Mesera	La Automatica	Less Brisales.
11	Victoria	13.228361	auxiliar	restaurante	
12	Cristopher Mercado	32.469554	Bodega	La Automatica	Cristopher
13	Carlos magollon	1000786435	conductor	LA Automatica	Carlos magollon
14	Juan David	1032431134	BODEGA	La automatica	
15			DOMICILIO	la automatica	
16	Edwin	6600169	Bodega	automatica	
17	Jesus	31 201 491	Bodega	Automatica	Jesus
18					
19					
20					

Sandra Cristina Dueñas Ruiz
Ingeniera de Alimentos
Matrícula Profesional 25254-250266
Autorizada para ejercer como
Ingeniero en todo territorio nacional.

SANDRA CRISTINA DUEÑAS RUIZ

Ingeniera de Alimentos

Tarjeta Profesional 25254-250266CND

Celular: 317 324 8167

Durante la capacitación se realizan talleres y ejercicios práctico de participación a todo el grupo.

Se realiza evaluación

Sandra Cristina Dueñas Ruiz
Ingeniera de Alimentos
Matrícula Profesional 25254-250266
Autorizada para ejercer como
Ingeniero en todo territorio nacional.

Powered by CamScanner

ING. DE ALIMENTOS
SANDRA DUEÑAS R.

EMPRESA 1A AUTOMATICA

Sandra Cristina Dueñas Ruiz
Ingeniera de Alimentos
Matrícula Profesional 25254-250266
Autorizada para ejercer como
Ingeniero en todo territorio nacional.

ASISTENCIA DE FORMACIÓN CAPACITACIÓN Modulo Uno

FECHA				
DÍA	MES	AÑO		
9	Feb	2026	HORAS DE CAPACITACIÓN	Cuatro horas Abr

TEMA

Capacitacion Manejo Higienico de Alimentos Modulo Uno

OBJETIVOS

Concientizar en entrego Alimentos inocuos, seguros al client

CONTENIDOS

Habitos Higienicos de Manipulados, Prevencion Peligros Fisicos, Prevención Peligros Quimicos, Prevencion peligros Microbiologicos, zona peligro Microbiologica, Control Refrigeracion, congelacion, coccion, servido Prevención contaminacion, Cruzada, limpieza, Desinfeccion, Control plagas, Manejo Residuos, Almacenamiento, Rotacion PEPS

LISTADO DE ASISTENTES

No.	NOMBRE	CÉDULA	OFICIO	EMPRESA	FIRMA
1	Yamil Gonzalez	1022376664	auxiliar de cocina	automatica	Yamil Gonzalez
2	Nohelis	19963797	auxiliar de cocina	Automatica	Nohelis Sanchez
3	Karen magallon	1096483389	auxiliar de cocina	Automatica	Karen Magallon
4	Pozuelo	19263609	BARIOS	AUTOMATICA	
5	Melba Jim	1082241692	Auxiliar de cocina	Automatica	
6	Aguirre chinchilla	1066002310	Aux. de cocina	Automatica	
7	Elly Lopez	52756 53	cocinera	Automatica	Elly Lopez
8	Ismar ledezma	21311997	auxiliar de Cocina	Automatica	
9	Diomar Avila	5855417		Automatica	
10	Estilla castillo	1695914	auxiliar de cocina	Automatica	Estilla castillo
11	Edna Leal	1.110.176.484	Cocinera	Restaurante	
12	Sebastian Barrero	1015.424928	lider de Cocina	la automatica	Sebastian Barrero
13	Danilo Erazo	1022.362.868	lider Produccion	Automatica	
14	Dayana castillo	23.417697	Steward	Automatica	Dayana
15					
16					
17					
18					
19					
20					

Sandra Cristina Dueñas Ruiz
Ingeniera de Alimentos
Matrícula Profesional 25254-250266

SANDRA CRISTINA DUEÑAS RUIZ

Ingeniera de Alimentos

Tarjeta Profesional 25254-250266CND

Celular: 317 324 8167

Durante la capacitación se realizan talleres y ejercicios práctico de participación a todo el grupo.

Se realiza evaluación

Sandra Cristina Dueñas Ruiz
Ingeniera de Alimentos
Matrícula Profesional 25254-250266
Autorizada para ejercer como
Ingeniero en todo territorio nacional.

Powered by CamScanner

Sandra Cristina Dueñas Ruiz
Ingeniera de Alimentos

EVALUACIÓN CONOCIMIENTOS MODULO 1

FECHA: 09-02-2026 EMPRESA: La Automatica Eventos S.A.S.

ASISTENTE: Diomar Avilan. 29

1. Si voy al baño y manipulo alimentos o superficies en contacto con estos, qué bacteria le puedo transmitir al alimento Ecoli pues esta bacteria está presente en la materia fecal. ¿Qué puede suceder? Intoxicacion Alimentaria.
2. ¿Qué son ETAS? Enfermedad Transmitida por Alimentos Contaminados.
3. Al barrer fuerte cerca de los alimentos les caería Polvo - Tierra con mayor razón los que estén - Expuestos - Destapados.
4. De un ejemplo de peligro físico Pelo - Arete ¿Cómo prevenir que llegue al alimento? Con Protecciones
5. De un ejemplo de peligro microbiológico E. Colic ¿Cómo prevenir que llegue al alimento? Con un buen Lavado de mano. y Desinfeccion de Vegetales.
6. De un ejemplo de contaminación cruzada Cortar con un cuchillo carne y luego Queso y no realizar el lavado de manos adecuado.
7. Ordene la secuencia del proceso de higienización

   Secado. Pre-limpieza. Desinfección. Limpieza principal. Enjuague de detergente. Lavado de desinfectante.

   Pre- limpieza, Limpieza Principal, Enjuague de Detergente - Desinfeccion - Lavado de desinfectante Secado
8. Señales de presencia de plagas Ver la plaga viva o muerta - Escremento o Polvos en empaques.
   Cómo se previene la llegada de plagas Limpieza y desinfeccion. y superficies sin huecos ni grietas Sacar a diario las Basuras y canecas Lavadas.
9. Los residuos sólidos se clasifican en canecas de colores así: Plástico y vidrio Blanca

   Papel y cartón Blanca. Residuos de fruver Verde

   No reciclables Negra.
10. Aplicar PEPS en el almacenamiento significa Primero en entrar Primero en salir. Aplicar en orden en la rotacion.
    Ejemplo se coloca lo nuevo Atras y lo viejo adelante.
11. Los alimentos nunca van en el piso se colocan sobre Estibas a 15 cm del piso y a 60 cm de la pared, así permite la fumigación, limpieza e inspección.
12. Es buena práctica evitar el uso de estibas sucias y deterioradas Si
13. ¿Todo producto rotulado debe tener: identificación de lote fecha de vencimiento o duración mínima, ¿día, instrucciones de conservación, uso, y registro sanitario INVIMA)? Si
14. Nunca se deben vender productos ya Vencidos ni deteriorados
15. El agua que se usa en la industria de los alimentos siempre debe ser Potable.
16. Después de limpiar toda superficie siempre debo Desinfectar con hipoclorito.
17. Al finalizar el aseo debo lavar los traperos, sumergirlos 10 min en Hipoclorito enjuago, exprimo y marco por area.

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA

COPNIA



MATRICULA PROFESIONAL No.

25254-250266 CND

INGENIERO DE ALIMENTOS

DE FECHA **29/04/2013**

SANDRA CRISTINA

DUEÑAS RUIZ

C.C. 51753113

FUNDACION UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Señalex Ltda.

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza a su titular para ejercer como Ingeniero en todo el Territorio Nacional.

En caso de extravío debe ser remitida al COPNIA.

Calle 78 No. 9 - 57 Oficina 1301 Tel.: 636 5364 Bogotá D.C.

01 8000 116590

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

LA AUTOMÁTICA

CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA- AUDITORIA 2026

TEMAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Capacitación módulo 1 manejo higiénico		4HR										
Capacitación módulo 2 manejo higiénico						3HR						
Capacitación módulo 3 manejo higiénico										3HR		
INSPECCIÓN. -AUDITORIA-ASESORÍA	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Capacitación continua - Auditora interna Ingeniera de Alimentos Sandra Cristina Dueñas

1998
LA AUTOMÁTICA

METODOLOGÍA PLAN CAPACITACIÓN CONTINUA

SE REALIZAN CAPACITACIONES CON TODO EL GRUPO EXPLICACIÓN MAGISTRAL DE TODOS LOS TEMAS DE MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS SE DISTRIBUYEN LAS CAPACITACIONES EN 3 MÓDULOS DISTRIBUIDOS EN EL AÑO; UN MODULO DE 4 HORAS Y DOS MÓDULOS DE TRES HORAS EL CONTENIDO DE LOS MÓDULOS SE ANEXAN) DURANTE LAS CAPACITACIONES SE REALIZAN TALLERES VIVENCIALES Y EJERCICIOS PRÁCTICOS PARA MEJOR RECORDACIÓN DE TEMAS Y LOS PONGAN EN PRACTICA.

AL FINALIZAR CADA CAPACITACIÓN DE LOS MÓDULOS SE REALIZA EVALUACIÓN INDIVIDUAL A CADA MANIPULADOR.

.

SE REALIZA AUDITORIA DE INSPECCIÓN EN LA CUAL SE LEVANTAN HALLAZGOS Y OPORTUNIDADES DE MEJORA PARA ENFATIZAR EN ESOS TEMAS ESPECÍFICOS Y CORRIJAN ERRORES Y CONTRIBUYAN AL MEJORAMIENTO CONTINUO DE LA EMPRESA.

DESPUÉS DE LA INSPECCIÓN INICIAL SE COMIENZA CON LAS CAPACITACIONES, APARTE DE LAS CAPACITACIONES DE LOS MÓDULOS SE REALIZA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LO EXPLICADO EN LA PRACTICA DIARIA CON SEGUIMIENTO DE INGENIERÍA Y LA ADMINISTRADORA.

LAS AUDITORIAS Y ASESORÍAS REALIZADAS POR ING DE ALIMENTOS VERIFICANDO EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICOS Y CUMPLIMIENTO DEL DECRETO.

Powered by CamScanner

1998
LA AUTOMÁTICA

CONTENIDO TEMAS POR MODULO

MODULO UNO (4 HORAS)

HÁBITOS HIGIÉNICOS DEL MANIPULADOR

PREVENCIÓN DE PELIGROS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS

ZONA DE PELIGRO MICROBIOLÓGICA

CONTROL TEMPERATURAS

CORRECTO RANGO DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, COCCIÓN

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CONTROL PLAGAS

MANEJO RESIDUOS, ALMACENAMIENTO

MODULO DOS (3 HORAS)

REFUERZO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ETAPAS CORRECTAS DE LA HIGIENE

LIMPIEZA DE SUPERFICIES EQUIPOS DE ALIMENTOS, PISOS, TRAPEROS, LOZAS, LICUADORAS, DE SUPERFICIE DE PREPARACIÓN, EQUIPOS, DESINFECCIÓN DE VEGETALES MÉTODO, DOSIS DE DESINFECTANTE SEGÚN SUPERFICIES.

PREVENCIÓN PELIGROS QUÍMICOS.

CONTROL PLAGAS.

Powered by CamScanner

1998
LA AUTOMÁTICA

MODULO TRES (3 HORAS)

PROCESOS DE CALIDAD DE ALIMENTOS PRELISTOS.

ALMACENAMIENTO CORRECTO.

ROTACIONPEPS.

ROTULADO INTERNOS DE PREPARADOS.

VERIFICACION ROTULADO FABRICA.

CONTROL TEMPERATURAS NEVERAS.

CONGELADORES.

CONTROL CALIDAD RECIBO MATERIAS PRIMAS.

CONTAMINACION CRUZADA.

LISTAS DE CHEQUEO.

NOTA: ALGUNOS TEMAS SE ANEXAN O SE SUSTITUYE DE SER NECESARIOS EN CADA MODULO SEGÚN NECESIDAD O SEGÚN HALLAZGOS ENCONTRADOS EN LAS AUDIRIAS INTERNAS.

Powered by CamScanner

1998
LA AUTOMÁTICA





laautomatica@hotmail.com

@laautomaticacol

1998
LA AUTOMÁTICA





laautomatica@hotmail.com

@laautomaticacol

LA AUTOMATICA EVENTOS S.A.S

NIT 901277677 - 3

AÑO 2024 Y 2025

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE - RESOLUCION 2674 DE 2013

TEMAS	DICIEMBRE/2024	FEBRERO /2025	ABRIL /2025
1. RECEPCION DE MATERIA PRIMA 2. CONTROL DE TEMPERATURAS 3. LIMPIEZA Y DESINFECCION Duración: 3 Horas	16		
1. PRESENTACION PEWRSONAL Y HABITOS HIGIENICOS 2. CONTAMINACION Y TIPOS DE CONTAMINACION Duración: 3 Horas		17	
1. PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS 4 PROGRAMAS 1.1 LIMPIEZA Y DESINFECCION 1.2 MANEJO DE RESIDUOS 1.3 CONTROL DE PLAGAS 1.4 SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Duración: 4 Horas			17

SEDE ADMINISTRATIVA Tel. 601 357 3318 / Cels. 300 213 3514 - 320 351 9579 – 320 393 9641
asistente.calidad.alimentaria1@gmail.com / calidadalimentaria.info

Powered by CamScanner

calidad alimentaria

Capacitación & Asesorías

Trámites INVIMA

OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ

CERTIFICA

Que las personas relacionadas a continuación de la empresa **LA AUTOMATICA EVENTOS S.A.S. NIT. 901277677 - 3,** realizaron la siguiente capacitación virtual, con base en lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Capitulo III, así:

TEMAS : 1.Recepcion de materia prima
2. Control de temperaturas
3. Limpieza y desinfección

INTENSIDAD HORARIA : 3 Horas

FECHA : 16 de diciembre de 2024

No.	NOMBRES	APELLIDOS	No. IDENTIFICACION
1	JOSE ANDRES	ACOSTA CASTELLANOS	1024461803
2	EDIXON	BETANCOURT	6600169
3	Felipe Camacho	Camacho Díaz	1030665872
4	ANDREY CAMILO	CARDOZO MARTINEZ	1000019911
5	SEBASTIÁN	CARREÑO	1015424928
6	HOSE DANIEL	CASTELLANOS ORJUELA	1073721273
7	DANIELA ANDREA	ENCISO SALAZAR	1022362868
8	JEIMY	GONZÁLEZ	1022376664
9	JAVIER SANTIAGO	JARAMILLO SANCHEZ	1016091574
10	NICOLAS	LEON	1020804004
11	HEIDY GERALDINE	LEÓN MUÑOZ	1000774152
12	ELLY	LOPEZ	5275653
13	EDWIN FABIAN	MELON VELASQUEZ	80880986
14	CARLOS ARVEY	MOGOLLON MONCADA	1000786935
15	ANDRES	PARRA	1013636697
16	MARYLIN ROSA	PATIÑO PERILLA	1033764382
17	GILBERTO	RIERA	5717626
18	MAICOL STIVEN	ROBERTO CARDENAS	1033802542

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, con el objetivo de garantizar el cumplimiento de las normas establecidas para la capacitación continua y permanente y que el manipulador de alimentos disminuya los riesgos inherentes a la producción, realizando adecuadamente los procesos respectivos y establecidos por ley

Esta certificación se firma a los dieciséis días (16) días del mes de diciembre del 2024.-

Olga M. Higuera R

OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ
Directora Técnica – Calidad Alimentaria
C.C. 51.769.939 DE BOGOTA

SEDE ADMINISTRATIVA Carrera 53 No. 78 – 21 Piso 2 Barrio Gaitán Tel.601 357 3318 / Cels. 300 213 3514 – 312 572 5652 – 320 393 9641
asistente.calidad.alimentaria1@gmail.com / calidadalimentaria.info

Powered by CamScanner

calidad alimentaria

Trámites INVIMA

Capacitación & Asesorías

PLAN DE CAPACITACION	CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE RESOLUCION 2674 DE 2013
RECEPCION DE ALIMENTOS	
Objetivos-	- Dar a conocer las generalidades de los procesos de recepción de materias primas y/o productos - Dar a conocer lo estándares que deben cumplir las materias primas para ser recibidas - Implementar los procesos de ROTULADO, ROTACION Y PVPS - Concientizar a los funcionarios de la importancia del diligenciamiento de los formatos en el momento de la recepción
Alcance	Dirigido a Personal operativo, técnico y administrativo de la empresa que tenga contacto directo o indirecto con los alimentos.
Intensidad	1 horas
Metodología y materiales didácticos	Charla magistral teórica practica presencial y/o virtual: audio conferencia o plataforma. Diapositivas. Dinámicas. Validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.
Contenido	- Definiciones - Características Generales para almacenar - Zonas de Almacenamiento vs temperaturas - Rotación y rotulación - PVPS - Guía de los Procesos y procedimientos - Formatos y Registros
Capacitadores: Profesionales idóneos que hacen parte de la empresa Calidad Alimentaria	Olga Mercedes Higuera Rodríguez — Ingeniera de Alimentos Olga Lucia Mora — Ingeniera de Alimentos María del Pilar Barriga — Ingeniera de Alimentos Gretty Velásquez — Ingeniera de Alimentos Patricia López — Ingeniera de Alimentos Jenny Molano — Ingeniera de Alimentos Erika Torres — Ingeniera de Alimentos Beatriz Camelo — Ingeniera de Alimentos Danilo Vega — Ingeniero Químico Adriana Marcela Higuera — Microbióloga Melisa Espinosa — Ingeniera de Alimentos

SEDE ADMINISTRATIVA : Carrera 53 No. 78 – 21 Piso 2. Barrio Gaitán
Tel. 601 - 3573318 / Cels 3203939641 – 3203519579 – 3002133514 - 3125725652
asistente.calidad.alimentaria1@gmail.com – info@calidadalimentaria.info/ www. calidadalimentaria.info

Powered by CamScanner

calidad alimentaria
Capacitación & Asesorías

Trámites INVIMA

TEMPERATURAS SEGURAS EN ALIMENTOS	
Objetivos	1. Presentar los lineamientos establecidos por la resolución 2674 de 2013, para el manejo de los alimentos con base a la temperatura y su naturaleza. 2. Conocer los rangos de temperaturas seguras para el manejo de alimentos en la etapa de almacenamiento y conservación. 3. Conocer que cambios pueden llegar a tener los alimentos cuando están almacenados en temperaturas de frio.(refrigeración y congelación)
Dirigido a	Personal operativo, técnico y administrativo de la empresa.
Intensidad	3 horas
Metodología y materiales didácticos	Charla magistral y dinámica.
Contenido	- ¿A que le aplica? - Definiciones - Generalidades - Temperaturas de cocción seguras para alimentos. - Bodega - Refrigeración - Congelación
Capacitadores: Profesionales idóneos que hacen parte de la empresa Calidad Alimentaria	Olga Mercedes Higuera Rodríguez — Ingeniera de Alimentos Olga Lucia Mora — Ingeniera de Alimentos Stella Mora — Ingeniera de Alimentos Gretty Velásquez — Ingeniera de Alimentos Patricia López — Ingeniera de Alimentos Jenny Molano — Ingeniera de Alimentos Erika Torres — Ingeniera de Alimentos Beatriz Camelo — Ingeniera de Alimentos Danilo Vega — Ingeniero Químico Adriana Marcela Higuera — Microbióloga Lorena Martínez — Zootecnista

Powered by CamScanner

calidad alimentaria

Capacitación & Asesorías

Trámites INVIMA

PLAN DE CAPACITACION	CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE
	RESOLUCION 2674 de 2013
LIMPIEZA Y DESINFECCION EN GENERAL	
Objetivos	- Dar a conocer las normas establecidas en el Articulo 26 Literal 1 de la Resolución 2674 de 2013 - Establecer el proceso que debe hacer parte del programa limpieza y desinfección que hace parte del Manual del Plan de Saneamiento - Implementar el proceso de limpieza y desinfección de los cuatro programas - Concientizar a los funcionarios de la importancia del proceso de limpieza y desinfección, de los formatos y sus respectivos registros con el chequeo e inspección de cada proceso
Alcance	Dirigido a Personal operativo, técnico y administrativo de la empresa que tenga contacto directo o indirecto con los alimentos.
Intensidad	2 horas
Metodología y materiales didácticos	Charla magistral teórica practica presencial y/o virtual: audio conferencia o plataforma. Diapositivas. Dinámicas. Validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.
Contenido	- ¿Qué es limpiar? - ¿Qué es desinfectar? - Diferencia entre limpieza y desinfectar - Químicos aceptados para limpieza y desinfección. - Como utilizar los químicos para limpieza y desinfección - Formatos y Registros
Capacitadores: Profesionales idóneos que hacen parte de la empresa Calidad Alimentaria	Olga Mercedes Higuera Rodríguez Ingeniera de Alimentos María del Pilar Barriga Ingeniera de Alimentos Gretty Velásquez Ingeniera de Alimentos Patricia López Ingeniera de Alimentos Melissa Espinoza Ingeniera de Alimentos Erika Torres Ingeniera de Alimentos Beatriz Camelo Ingeniera de Alimentos Danilo Vega Ingeniero Químico Lorena Martínez Zootecnista

Powered by CamScanner

MATRICULA PROFESIONAL

25254-43261

63

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería



INGENIERIA DE ALIMENTOS

OLGA MERCEDES
HIGUERA RODRIGUEZ

ID: 51769939

FUNDACION UNIVERSIDAD DE
BOGOTA - JORGE TADEO LOZANO

Powered by CamScanner

A&L

CERTIFICADO
PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

Resolución 2674 de 2013

NOMBRE: LILLY BALAGUERA.
IDENTIFICACIÓN: 52.822.142
EXPEDIDO: 16 - 07 - 25
VENCE 16 - 07 - 26

QUIEN PARTICIPÓ EN EL CURSO DE **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** CON UNA INTESIDAD DE **10 HORAS**

La persona en mención, realizó el **plan gradual de capacitación** en manipulación de alimentos. El presente carnet, es un anexo a los demás soportes entregados por los capacitadores, según lo establece la normatividad vigente (RESOLUCION 2674 DE 2013).

FIRMA DE CAPACITADOR

ESTA CERTIFICACIÓN ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

LUISA SALAZAR.

A&L@GMAIL.COM

3142020751

BOGOTÁ DC

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

ESTUDIOS

MEDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA
Fundación Universitaria San Martín – 2020
Tarjeta Profesional. 40807

CURSO DE IBRO ACADEMY -DESARROLLO E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA HACCP-2024.

HACCP EN LA INDUSTRIA CARNICA
INVIMA 2024

INTRODUCCION A LA INSPECCION OFICIAL CON ENFOQUE DE RIESGO EN PLANTAS DE BENEFICIO.
INVIMA 2024

DIPLOMADO EN GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
POLITECNICO DE SURAMERICA 2022

DIPLOMADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
POLITECNICO DE SURAMERICSNA 2023

CURSO DE POLITICAS DE ALCOHOL Y SALUD PUBLICA
ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD 2023

CURSO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS – NORMATIVIDAD SANITARIA.
INVIMA 2021

CURSO DE REQUISITOS SANITARIOS DE EXPENDIO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CARNE.
INVIMA 2021

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
SENA 2021

DIPLOMADO EN MEDICINA INTERNA EN GRANDES Y PEQUEÑOS ANIMALES –
VATUC 2019
CURSO DE PREBIOTICOS Y PROBIOTICOS: SALUD INTESTINAL Y EMOCIONAL-
GABRICA 2020

CURSO INFECTADO VS INFECIOSO SUSCEPTIBILIDAD Y TRANSMISION DE SARS - CoV-2-
GABRICA 2020

CURSO NUTRICION DEL PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL CRONICA-
GABRICA 2020

EXPERIENCIA

COORDINADORA Y PASANTE DEL DEPARTAMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL
Plaza de Mercado Las Flores – 2019

ASESORA EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
Independiente – 2019 a actualmente.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA FERNANDA SALAZAR RIVEROS
Médico Veterinario y Zootecnista- Asesora en BPM.TP: 40807

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que la señora **LILLY HAIDY BALAGUERA**, identificado con cedula de ciudadanía número **52.822.142**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 16 del mes de JULIO del año 2025, el cual se programará de la siguiente manera:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

FECHA	TEMA	DURACIÓN
JULIO DE 2025	Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
OCTUBRE DE 2025	Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado).	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ENERO DE 2026	Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas	2 HORAS Y 30 MINUTOS
ABRIL DE 2026	Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
	TOTAL	10 HORAS

NOTA: Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 16 de julio de 2026

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES DÍA 1

METODOLOGÍA:

La capacitación se realizará mediante exposición de los temas, en la oficina de A&L Asesorías Sanitarias, ubicada en la Plaza de Mercado Las Flores, o en las instalaciones del establecimiento dependiendo el caso. Se reforzará con la ayuda de una presentación en Power Point y/o ayuda audiovisual. Al finalizar la sesión de capacitación se realizará una evaluación de los temas vistos, la cual se socializará, para reforzar lo aprendido.

TEMAS: Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica.

DURACIÓN: Dos horas y treinta minutos.

CAPACITADORES: Luisa Salazar y Alejandra Alfaro.

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA	NOMBRE	DOCUMENTO
16-Julio-2025	Lilly Haidy Balaguera	52 822 142

Luisa Salazar R.

Luisa Salazar
Médico Veterinario
y Zootecnista
T.P. 40807

LUISA SALAZAR R.
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

2025

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACIÓN DÍA 1

NOMBRE: Lilly Haidy Balaguera FECHA: 16-Jul-2025

1. **¿CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE, QUE LE APLICA A SU ESTABLECIMIENTO?**

A. Resolución 2674 de 2013. X
B. Resolución 240 de 2013. ____
C. Decreto 1500 de 2007. ____
D. Resolución 242 de 2013. ____
E. Decreto 561 de 1984. ____
F. Resolución 5109 de 2005 X
G. Decreto 162 de 2021 ____
H. Resolución 402 de 2002 ____

2. **UBIQUE EL NÚMERO DE LA PALABRA EN EL PARENTESIS DEL EJEMPLO QUE LE CORRESPONDE**

1. Biológico. (2) Cabello
2. Físico. (3) Insecticida
3. Químico. (1) Saliva

3. **LA CONTAMINACIÓN CRUZADA SE PRODUCE POR CONTACTO:**

DIRECTO Combinar 2 alimentos, cortar con el mismo utensilios

INDIRECTO Uñas pintadas, perfume, cabello, alimento en el piso

4. **¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES SON ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (X)**



5. **SEGÚN SU ACTIVIDAD COMERCIAL, ESPECIFIQUE LA TEMPERATURA CORRECTA.**

A. De 0 a 4 °C X Refrigeración
B. De 0 a 5 °C ____
C. Hasta – 18 °C ____
D. Hasta 12 °C ____
E. Hasta 10 °C ____
F. Desde 65 °C X Cocción
G. De 0 a 7 °C ____

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA S A S

NIT 9001715173

CARRERA 21 26 52 SUR PISO 1

TEL.: (601) 4152338

DATOS DEL PACIENTE

FECHA DEL EXAMEN: 15 DE JULIO DE 2025

NOMBRES Y APELLIDOS: LILLY HAIDY BALAGUERA
TIPO DE DOCUMENTO: C.C

NUMERO DE DOCUMENTO: 52.822.142

CARGO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CERTIFICACION MEDICA

REULTADOS EXAMENES MEDICOS REALIZADOS:

- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES DE ORIGEN DERMATOLIOGICO.**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES RESPIRATORIAS (PULMONARES)-**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.**

CERTIFICAMOS QUE EL(LA) PACIENTE EN MENCION ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Dra. Juliana Cortés
Boyacá
Especialista SST
Licencia 1546 22/08/2017


CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 52.822.142

Apellidos
BALAGUERA RODRIGUEZ

Nombres
LILLY HAIDY

Nacionalidad
COL

Estatura
1.60

Sexo
F

Fecha de nacimiento
31 MAR 1983

G.S.
A+

Lugar de nacimiento
SOACHA (CUNDINAMARCA)

Fecha y lugar de expedición
24 SEPT 2001, BOGOTA D.C.

Firma

Fecha de expiración
09 MAYO 2033


.00

021364576

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL021364576215001<<<<<<<<<<
8303316F3305094COL52822142<<<3
BALAGUERA<RODRIGUEZ<<LILLY<HAI

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener medida sanitaria a establecimiento

Acta Número **MH08N 021226**

En la ciudad de Bogotá D.C., en fecha 05 03 2025 el (los) suscrito (s) colaborador (es) de la E.S.E.: SUB RED NORTE Red Adscrita a la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá D. C. abajo firmante (s) y en ejercicio de sus colaboradores, visitó las instalaciones del establecimiento identificado con los datos que se relacionan a continuación

ID Establecimiento: 815461	Número de Inscripción: AS000184227	Número de carpeta: 815461
Razón social: LA AUTENTICA EVENTOS SAS.		
Nombre del establecimiento: LA AUTENTICA EVENTOS SAS		
NIT: 901277677 -DV: 3	Sede: UNICA	
Dirección: AK 28 37 76		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: TEUSAQUILLO	UPZ: TEUSAQUILLO	
Barrio: LA SOLEDAD	Teléfonos 3103053282	
Correo electrónico para notificación* LAAUTOMATICA@HOTMAIL.COM		
Nombre propietario: LA AUTENTICA EVENTOS SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901277677-3	
Nombre representante legal: JHOAN SEBASTIAN CARREÑO SALGADO		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1015424928	
Dirección de notificación: AK 28 37 76		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03104382		
Línea de intervención: ALIMENTOS SABOR Y SEGUROS		
Intervención: VIGILANCIA INTENSIFICADA A RESTAURANTES Y CATERING		
Tipo de establecimiento: CATERING		
Acta de IVC SI ☐ NO ☒ No. —		

De conformidad con lo establecido en el parágrafo del Artículo 576 de la Ley 09/79 y una vez verificadas las causales que originaron la aplicación de la Medida Sanitaria de Seguridad:

(CT) Clausura Temporal Total	☒	(SP) Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐
(CP) Clausura Temporal Parcial	☐	(ST) Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐

Sin perjuicio del proceso sancionatorio a que haya lugar (Artículo 576 de la Ley 9/79 y demás normatividad vigente), procede a: **levantar** ☒ **mantener** ☐ la medida sanitaria de seguridad que se aplicó mediante acta No. MH06N 01 22 81 de fecha 16 12 2024 : Por las siguientes razones:

SE REALIZA VISITA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL A ESTABLECIMIENTOS, POR PARTE DEL EQUIPO DE VIGILANCIA INTENSIFICADA A RESTAURANTES Y CATERING DE LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, POR SOLICITUD DE FUNCIONARIO SEÑOR PADILLA No. 2025-32107510-2 DE FECHA: 03-03-2025. PARA VERIFICAR SI HAN DESAPARECIDO LAS CAUSAS QUE ORIGINARON LA MEDIDA SANITARIA APLICADA MEDIANTE ACTA No. MH06N01228I DE FECHA: 16-12-2024, UNA VEZ REALIZADO EL RECORRIDO Y VERIFICADO LA DOCUMENTACIÓN SE PUDO EVIDENCIAR LO SIGUIENTE → SE REGISTRA ACTA DE REDUCCIÓN No. MH08N01362B DE FECHA: 18-12-2024

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta para levantar o mantener
medida sanitaria a establecimiento

Acta Número
MH08N021226

EU → SE EVIDENCIAN EQUIPOS SIN DETERIORO EN SU RECUBRIMIENTO DE SUPERFICIES.
PE-DO → GARANTIZAR CAPACITACIÓN EN → PRACTICAS DE RECIBO, ALMACENAMIENTO, ROTACIÓN DE PRODUCTOS, PRIMERAS ENTRADAS PRIMERAS SALIDAS Y EN MANEJO DE TEMPERATURAS
SB → EFECTUAR PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE → AREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
EU → SE EVIDENCIA EQUIPO DE REFRIGERACIÓN DENTRO DE RANGO DE TEMPERATURA. SE EVIDENCIA EN 2.5°C Y EL EQUIPO DE CONGELACIÓN -18°C.

Observaciones por parte de la autoridad sanitaria:

Observaciones por parte del establecimiento:

Ninguna Sebastian Carreño S.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: JORGE EDUARDO MARTINEZ PARRA	Nombre: LUZ NELLY CONTRERAS CARDENAS / TERESA SIERRA MORENO
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC. CC
Número de documento: 1136[illegible]799	Número de documento: 51899186 1032[illegible]529
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: Ingeniera Alimentos / TECNOLOGO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL
Firma:	Firma: / SIERRA
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**PROFESIONAL DE APOYO**
Nombre: JHOAN SEBASTIAN CARREÑO SALGADO	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1015424928	Número de documento:
Cargo: Representante legal X Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma: Sebastian Carreño S.	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner