La Alcaldía de Miranda Cauca a través de la Secretaria de Salud Municipal

Certifica que:

YARITZA GONZALEZ CHANTRE

Con documento de identidad CC Nro. 1059066142

Número Reg. 123

Asistió y participó al:

Curso en Manipulación de Alimentos , Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y Buenas Prácticas Higiénicas –BPH-, con una intensidad de 10 horas

Dado en Miranda Cauca el dia 12 de febrero de 2026

(Valido por un año)

Luz Angelica Moreno Tovar

Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Exclusivo de la Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN

Curso en Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura -BPM- y Buenas Prácticas Higiénicas -BPH-, con una intensidad de 10 horas

1. **Metodología y duración:** Se realizó de manera presencial y contó con una duración de 10 horas, de los cuales 5 son teóricas y las restantes serán de revision documental complementaria, (Información suministrada por el PGIVCS).

2. **Docentes:** Ingeniera Alexandra Briñez Tellez- Ingeniero Jorge Armando Opance. Funcionarios de la Administracion Municipal de Miranda Cauca adscritos a la Secretaría de Salud.

3. **Cronograma y temática:** A continuación, se presentan los temas tratados en el curso de manipulación de alimentos, BPM y BPH, realizados el dia 12 de febrero de 2026 de (8:00 am-12:00 p.m. de 2 :00 pm a 6:00 pm), y que, junto con la documentación complementaria para revisión por parte del manipulador, se lograron abordar las siguientes temáticas. (Ver cuadro)

4. **Alcance:** Este curso de manipulacion de Alimentos esta dirigido de forma Exclusiva para comerciantes , entidades educativas y comunidad en general de Miranda Cauca y Municipios aledaños entre otros.

MÓDULO I – LOS ALIMENTOS	
1. Definiciones y conceptos básicos	4. Importancia del buen manejo de los alimentos
2. Tipos de alimentos	5. ETA
3. Clasificación de los alimentos	6. Factores de riesgo ETA
MÓDULO II– SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	
1. Contaminación de los alimentos	4. Zonas de peligro de los alimentos
2. Contaminación cruzada	5. Cadena de frio
3. Video de contaminación cruzada	6. Video Cadena de frio
MÓDULO III – BPM Y BPH	
1 ¿Qué son la BPM?	6. Video - Lavado de manos
2. Aspectos sanitarios	7. Equipos y utensilios (características)
3. Localización y diseño de instalaciones físicas (Pisos, paredes, techos, ventanas, iluminación y puertas)	8. Recepción de materias primas
4. Instalaciones sanitarias	9. Conservación y almacenamiento de los alimentos – sistema PEPS.
5. La importancia del lavado de manos (¿Cómo lavarse las manos?	10. Video – Sistema PEPS
MÓDULO IV - NORMAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
1. El manipulador de alimentos	4. Cinco claves para la inocuidad de alimentos
2. Requisitos del manipulador de alimentos ✓ Estado de salud ✓ Educación y capacitación ✓ Prácticas higiénicas y medidas de protección	5. VIDEO: Cinco reglas de oro para mantener la higiene de los alimentos
3. Higiene y manipulación de alimentos (video)	
MÓDULO V – PLAN DE SANEAMIENTO	
1. ¿Qué es el Plan de Saneamiento?	5. Video. limpieza y desinfección de equipos y utensilios
2. Programa de suministro de agua potable	6. Programa control de plagas
3. Programa de disposición de residuos sólidos y liquidos	7. Registros documentales
4. Programa de limpieza y desinfección	

ALEXANDRA BRIÑEZ TELLEZ
Ingeniera Industrial
Técnico Administrativo
Secretaría de Salud Municipal
TP: R2024001137

ALCALDÍA MUNICIPAL MIRANDA - CAUCA SEC. DE SALUD

JORGE ARMANDO OPANCE VACA
Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos
Técnico Área de la Salud
Secretaría de Salud Municipal
TP: R2024009481

Powered by CamScanner

La Alcaldía de Miranda Cauca a través de la Secretaria de Salud Municipal

Certifica que:

LUZ MARY TOLEDO HIDALGO

Con documento de identidad CC Nro. 25529202

Número Reg. 115

Asistió y participó al:

Curso en Manipulación de Alimentos , Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y Buenas Prácticas Higiénicas –BPH-, con una intensidad de 10 horas

Dado en Miranda Cauca el dia 12 de febrero de 2026

(Valido por un año)

Luz Angelica Moreno Tovar

Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Exclusivo de la Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Powered by CamScanner

La Alcaldía de Miranda Cauca a través de la Secretaria de Salud Municipal

Certifica que:

MARIA ALEJANDRA NARANJO RENGIFO

Con documento de identidad CC Nro. 25530682

Número Reg. 119

Asistió y participó al:

Curso en Manipulación de Alimentos , Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y Buenas Prácticas Higiénicas –BPH-, con una intensidad de 10 horas

Dado en Miranda Cauca el dia 12 de febrero de 2026

(Valido por un año)

Luz Angelica Moreno Tovar

Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Exclusivo de la Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Powered by CamScanner

La Alcaldía de Miranda Cauca a través de la Secretaria de Salud Municipal

Certifica que:

MELITA MORALES RUBIANO

Con documento de identidad CC Nro. 1059842372

Número Reg. 122

Asistió y participó al:

Curso en Manipulación de Alimentos , Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y Buenas Prácticas Higiénicas –BPH-, con una intensidad de 10 horas

Dado en Miranda Cauca el dia 12 de febrero de 2026

(Valido por un año)

Luz Angelica Moreno Tovar

Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Exclusivo de la Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Powered by CamScanner

La Alcaldía de Miranda Cauca a través de la Secretaria de Salud Municipal

Certifica que:

MAIREN DAYANA CONDA VELASCO

Con documento de identidad CC Nro. 1002808910

Número Reg. 114

Asistió y participó al:

Curso en Manipulación de Alimentos , Buenas Prácticas de Manufactura –BPM- y Buenas Prácticas Higiénicas –BPH-, con una intensidad de 10 horas

Dado en Miranda Cauca el dia 12 de febrero de 2026

(Valido por un año)

Luz Angelica Moreno Tovar

Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Exclusivo de la Secretaria de Salud Municipal de Miranda

Powered by CamScanner