TALLER: Resolución 2674 de 2013. Plan de Saneamiento

FECHA Marzo 24 de 2026

OBJETIVO: Identificar los procedimientos que se describen en los programas del Plan de Saneamiento

INTRODUCCION: En un equipo de trabajo en el área de manipulación de alimentos de hace necesario que los participantes sean capaces de identificar y aplicar de una manera homogénea cada uno de los procedimientos que componen los programas del Plan de Saneamiento como el documento que da la línea técnica necesaria para lograr los objetivos en inocuidad planteados en el mismo. Para ello se efectúan ejercicios que permitan socializar y evaluar esos parámetros de manera que se refuercen los conocimientos acertados y se modifiquen aquellos que no estén suficientemente claros o confusos

METODOLOGIA:
A traves de una dinámica tipo “concéntrese” se hace un juego en que con la competencia entre participantes se logran identificar los conceptos correctos

DESARROLLO:

1. Los asistentes diligencian el pretest antes de iniciar la sesion de capacitacion.
2. Se explica la dinamica del juego que consiste en hacer parejas con fichas iguales, mediante las cuales se va manejando el contenido del taller. ,
3. Se define el orden de participacion de acuerdo con el ingreso a la sesion del taller
4. Cada participante puede hacer uso de su turno y si acierta en ubicar la pareja correcta debe explicar la informacion alli contenida. En caso de que no sea correcta su respuesta cede el turno y pierde el punto.
5. Al obtener una pareja correcta con una explicacion correcta se retroalimenta la respuesta y se repite el turno para el participante que ha acertado su respuesta
6. El juego termina en el momento en que se han destapado todas las fichas y se obtiene un ganador con el mayor numero de aciertos
7. Finalmente se invita a los participantes a diligenciar el post test y se da por terminada la capacitación

TIEMPO 1 hora aproximadamente

RECURSOS

- Plataforma Virtual Teams
- Presentación power point
- Grupo de WhatsApp Equipo Cabildo

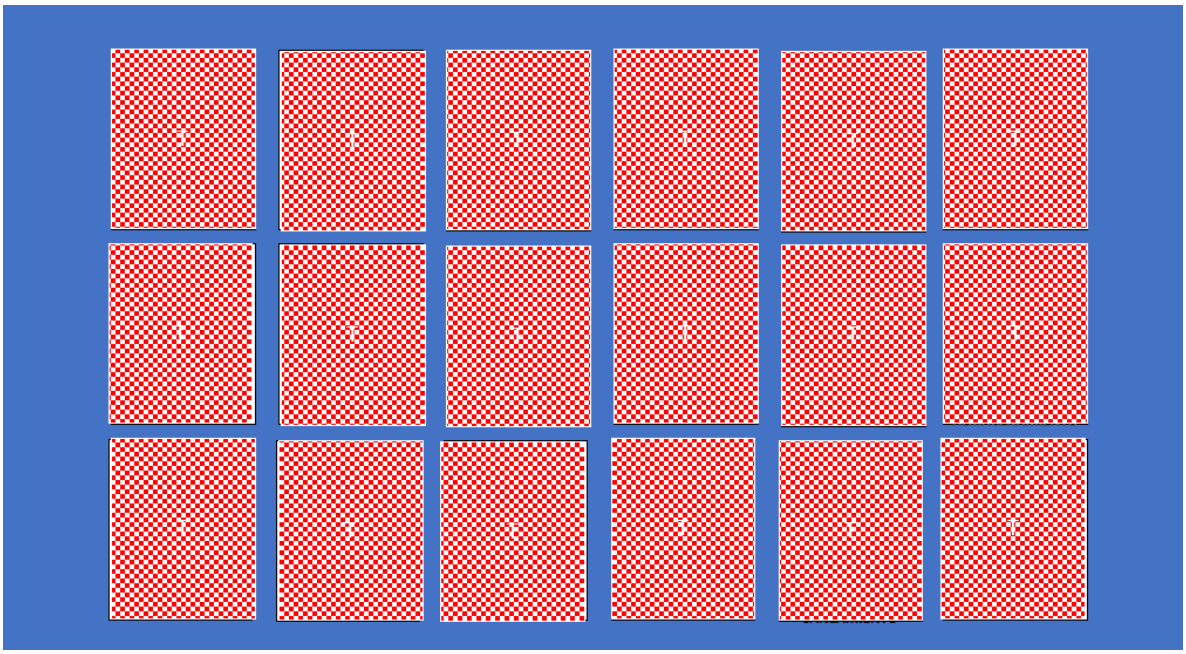
PRE-TEST Y POST TEST

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO

1. El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013
2. El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, química y física
3. Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos
4. Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente

5. Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año

MATERIAL DE APOYO TALLER BPM MARZO 24 DE 2026






RESOLUCION 2674 DE 2013
OBJETIVO PROGRAMA DESECHOS SOLIDOS: EVITAR DETERIORO MEDIO AMBIENTE
PLAN DE SANEAMIENTO
AGENTE LIMPIADOR: BIODEGRADABLE ATOXICO Y SOLUBLE EN AGUA
PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION
CLASIFICACION RESIDUOS: ORGANICOS E INORGANICOS
CLASIFICACION RESIDUOS: ORGANICOS E INORGANICOS
INORGANICOS: VIDRIOS, METALES, PLASTICO Y PAPEL
CONTAMINACION CRUZADA: CONTACTO DE ALIMENTOS CON ALIMENTOS, SUPERFICIES O UTENSILIOS CONTAMINADOS
RESOLUCION 2674 DE 2013
ORGANICOS: RESTOS DE COMIDA Y VEGETALES
OBJETIVO PROGRAMA DESECHOS SOLIDOS: EVITAR DETERIORO MEDIO AMBIENTE
ORGANICOS: RESTOS DE COMIDA Y VEGETALES
PLAN DE SANEAMIENTO
CONTAMINACION CRUZADA: CONTACTO DE ALIMENTOS CON ALIMENTOS, SUPERFICIES O UTENSILIOS CONTAMINADOS
INORGANICOS: VIDRIOS, METALES, PLASTICO Y PAPEL
PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION
AGENTE LIMPIADOR: BIODEGRADABLE, ATOXICO Y SOLUBLE EN AGUA


REQUISITOS AGUA POTABLE: AUSENCIA DE BACTERIAS Y PARASITOS
PLAGA:ORGANISMO QUE OCASIONA, PROPAGA Y TRANSMITE ENFERMEDADES
PROGRAMA DESECHOS SOLIDOS: RECOLECCION, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION SANITARIA FINAL DE LOS DESECHOS PRODUCIDOS EN EL PROCESO
TODA PERSONA NATURAL O JURIDICA QUE FABRIQUE, PROCESE, EMBALE, ALMACENE O EXPENDA ALIMENTOS DEBE TENER UN PLAN DE SANEAMIENTO
OBJETIVO PROGRAMA DESECHOS SOLIDOS: PREVENIR LA CONTAMINACION DE ALIMENTOS
ETAS: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
REQUISITOS AGUA POTABLE: AUSENCIA DE BACTERIAS Y PARASITOS
PROGRAMA DESECHOS SOLIDOS: RECOLECCION, ALMACENAMIENTO Y DISPOSICION SANITARIA FINAL DE LOS DESECHOS PRODUCIDOS EN EL PROCESO
OBJETIVO PROGRAMA DESECHOS SOLIDOS: PREVENIR LA CONTAMINACION DE ALIMENTOS
LAS PLAGAS TAMBIEN COMEN, CONTAMINAN E INUTILIZAN LOS ALIMENTOS
EN EL PROGRAMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE TENER MAS CUIDADO DON TANQUES ELEVADOS Y DEPOSITOS DE ALMACENAMIENTO
EN EL PROGRAMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE TENER MAS CUIDADO DON TANQUES ELEVADOS Y DEPOSITOS DE ALMACENAMIENTO
ES OBJEVO DEL PLAN DE SANEAMIENTO: PREVENIR FOCOS DE CONTAMINACION FISICA, QUIMCA O BIOLOGICA
PLAGA:ORGANISMO QUE OCASIONA, PROPAGA Y TRANSMITE ENFERMEDADES
LAS PLAGAS TAMBIEN COMEN, CONTAMINAN E INUTILIZAN LOS ALIMENTOS
ETAS: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
TODA PERSONA NATURAL O JURIDICA QUE FABRIQUE, PROCESE, EMBALE ,ALMACENE O EXPENDA ALIMENTOS DEBE TENER UN PLAN DE SANEAMIENTO
ES OBJEVO DEL PLAN DE SANEAMIENTO: PREVENIR FOCOS DE CONTAMINACION FISICA, QUIMCA O BIOLOGICA

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO *

Eder James Castro Conejo - 80797074

El Plan de Saneamiento basico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, asi como para prevenir focos de contaminacion biológica, quimica y fisica	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Martha Icela Teran Yamberla 51954517

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, química y física	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	○	◉	1 / 1	✓
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	○	◉	1 / 1	✓

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Lida Carmanza Teran CC 39669238

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, química y física	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	○	◉	1 / 1	✓
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Alvaro Conejo 1013659756

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolucion 2674 de 2013	○	◉	0 / 1	✗
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biologica, quimica y fisica	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Eduardo conejo

El Plan de Saneamiento basico se contempla en la Resolucion 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, asi como para prevenir focos de contaminacion biologica, quimica y fisica	○	◉	0 / 1	✗
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Alex farinango

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, química y física	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

José Antonio amaguaña Maldonado 80143462

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, química y física	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Felipe Farinango CC 79962285

El Plan de Saneamiento basico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, asi como para prevenir focos de contaminacion biológica, quimica y fisica	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Jhon amaguaña 79833121

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	○	◉	0 / 1	✗
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, quimica y fisica	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Édgar Giovanni amaguaña 1012334860

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, química y física	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	○	◉	1 / 1	✓
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	○	◉	0 / 1	✗
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	○	◉	1 / 1	✓

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Luis Consejo

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, química y física	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Luis Conejo

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, química y física	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	◉	○	0 / 1	✗

PRE TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

Plan de Saneamientoi

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Andrés Farinango Cc 79989989

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolucion 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, asi como para prevenir focos de contaminacion biologica, quimica y fisica	○	◉	0 / 1	✗
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	◉	○	0 / 1	✗
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	○	◉	1 / 1	✓

POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS 24 DE MARZO DE 2026

NOMBRE NUMERO DE DOCUMENTO * / 0

Andrés Farinango Cc 79988989

El Plan de Saneamiento básico se contempla en la Resolución 2674 de 2013	◉	○	1 / 1	✓
El Plan de Saneamiento Sirve para cumplir con las condiciones sanitarias y BPM, así como para prevenir focos de contaminacion biológica, quimica y fisica	◉	○	1 / 1	✓
Un agente limpiador es el que se emplea para destruir microorganismos	○	◉	1 / 1	✓
Un objetivo del programa de desechos sólidos del Plan de Saneamiento es evitar el deterioro del medio ambiente	◉	○	1 / 1	✓
Es una actividad del Programa de Abastecimiento de agua potable efectuar lavado de tanque de almacenamiento de agua potable 1 vez al año	○	◉	1 / 1	✓

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

APOYO COMPLEMENTACION ALIMENTARIA CANASTA BÁSICA CABILDO INDIGENA - FORMATO CONTROL Y REFRIGERIOS

SEIS ENGATIVA PROY:807-MOD:2212

9:00 AM HORA: LUGAR: Virtual TEMA NUTRICIÓN: Plan de Saneamiento

CABILDO INDIGENA: Kichwa PROFESIONAL NUTRICIÓN: Patricia Roncancio

ATOYAÑO: 10/06/2025

Observaciones

NOMBRES	APELLIDOS	TIPO DOCUMENTO	No. DOCUMENTO	EDAD	SEXO M	SEXO F	NÚMERO TELEFÓNICO	Temperatura	Tamaño de canasta SI / No	ENT SI / No	Formato Refrigerio SI / No	FIRMA ASISTEN REFRIGERIO
Jesus Antonio	Amaguaña Maldonado	CC.	80'173462	42	X		3136965998		Si	Si	NO	
Edgar Giovanny	Amaguaña Maldonado	C.C.		39	X		3013655849		Si	Si	NO	Edgar Giovanny
Irlan Jaires	Amaguaña Maldonado	C.C.		52			3043596		Si	Si	NO	Irlan Jaires
Felipe	Farinango	CC	99962183	48	X		3014536059		Si	Si	No	
Eder	Castro	CC	80797074	41	X		3143176844		Si	Si	NO	
Andres	Farinango	CC	1998[illegible]9	46	X		3[illegible]		Si	Si	NO	
Mercedes	Farinango	CC	39481785		X		3[illegible]		Si	Si	NO	
Rafael Ricardo	Conejo	CC	1018935287	35	X		3181685777		Si	Si	No	
Alvaro Hernan	Conejo Tuburquimba	CC	1013659456	30	X		3242973284		SI	SI	NO	
Irdo e omenta	Tena Yambalo	CC	3466923?	53		F	3223516107		Si	Si	NO	Irdo e Ten
Maria I Tera	Tera Yambalo	CC	5[illegible]4517	56		F	3112484262		SI	SI	NO	Maria I Ter

ACTA PLAN DE CAPACITACION

FECHA Y LUGAR: Bogotá Marzo 24 de 2026 – Virtual

HORA DE INICIO:9 -00 a.m. **HORA DE FINALIZACION: 10;30 a.m.**

ASISTENTES: Equipo de Manipuladores de Alimentos contrato 10601 de 2025, Coordinador del Proyecto Canasta Básica Indígena Kichwa Luis Conejo, Nutricionista Dietista Lilia Patricia Roncancio López

TEMA: Plan de Saneamiento Básico presente en el Servicio

Se inicia la sesión desarrollando el Pretest para medir el grado de conocimiento que tienen los participantes sobre el tema.

1. En el pretest se observa que en general los participantes tienen claro que el Plan de Saneamiento es un requisito consignado en la resolución 2674 de 2013 y que es fundamental para asegurar la inocuidad alimentaria evitando la contaminacion física, biológica y química que se puede presentar en el servicio si no se efectúan los controles y procedimientos descritos en este. Se evidencia alguna confusión en cuento a lo que se refiere a un agente limpiador y uno desinfectante, por lo cual se hace énfasis en que los dos forman parte crucial en los procedimientos de limpieza y desinfección y que deben ser aplicados correctamente para lograr los resultados previstos. Por otro lado no se precisa de forma adecuada los tiempos establecidos para el lavado de tanque de almacenamiento de agua potable, por lo cual se recuerda que debe hacerse cada 6 meses y la importancia de esta actividad en la seguridad que se busca en todos los procesos de nuestro servicio

2. Mediante la actividad de "concentrese" se logra la atención plena de los participantes y la competencia entre ellos hace que se puedan precisar los conceptos y los procedimientos propios del Plan de Saneamiento.

3. Se subraya la importancia de los procedimientos , su comprensión y conocimiento para estandarizar las actividades propias del Servicio para el aseguramiento de la calidad, lo que pretende una inocuidad efectiva de los alimentos suministrados en la Canasta Basica de alimentos

4. Finalmente, para evidenciar el nivel de comprensión de la capacitacion en el tema se procede a la aplicación del Post Test, encontrando que si hubo una buena comprensión

LECTURA Y APROBACIÓN DEL ACTA:

NOMBRE: Luis Cornejo
C.C.
CARGO: Coordinador Canasta Básica
Cabildo Kichwa

NOMBRE: Lilia Patricia Roncancio López
C.C 51820875
CARGO. Nutricionista
Cabildo Kichwa

CERTIFICADO-32026-1110585927

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

LUIS CAICEDO
Nombre

1110585927
Documento

26 De Marzo De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)



Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

CERTIFICADO-32026-1110585927

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **LUIS ALFREDO CAICEDO** con documento de identificación N° **1110585927** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 26 días del mes de Marzo del año 2026.

Atentamente,

Nissy Bohorquez

NISSY SARENA BOHORQUEZ ORTIZ
Profesional Ingeniera de Alimentos
031062-0781951

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Capacitación se establece en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, específicamente en sus artículos 12, 13 y 36, los cuales señalan la obligatoriedad de la capacitación continua y permanente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica de alimentos para todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la cadena alimentaria. Este plan aplica para personas naturales, empleados y empresas del sector de alimentos que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos.

OBJETIVO

Capacitar de manera continua y permanente al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de fortalecer la inocuidad, calidad, higiene y salubridad de los alimentos, contribuyendo a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a la protección de la salud pública.

ALCANCE

El plan busca proporcionar los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para que el personal desempeñe sus funciones de manera segura, higiénica y conforme a la normatividad sanitaria vigente, este proceso de formación está dirigido a:

- Personal operativo y administrativo.
- Manipuladores directos de alimentos.
- Personal que tenga contacto indirecto con alimentos (almacenamiento, transporte, limpieza, supervisión y control).

METODOLOGIA

La capacitación se desarrolla bajo una metodología teórico–práctica y virtual, que incluye:

- Clases impartidas por capacitador calificado.
- Material audiovisual y material autodidáctico.
- Acceso a plataforma virtual de formación y sus tres (3) módulos de capacitación.
- Evaluaciones en línea por cada módulo para validar la apropiación de los conocimientos.

Esta metodología garantiza el cumplimiento de la jornada continua y permanente de capacitación exigida por la Resolución 2674 de 2013 en sus artículos 12, 13 y 36. Que deberán cumplir los manipuladores de alimentos en Colombia, los módulos de formación virtual se encuentran disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/

RESPONSABILIDAD

GEMSAP pone a su disposición la formación, las herramientas tecnológicas, los conocimientos, los contenidos, el sistema de evaluaciones y toda su experiencia, para el correcto desarrollo del presente plan de capacitación individual, sin embargo, es responsabilidad de cada manipulador de alimentos que se capacite garantizar el correcto cumplimiento y desarrollo del plan de capacitación propuesto, así como desarrollar, aprobar la capacitación y aplicar en su labor diaria las prácticas higiénicas y sanitarias aprendidas.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de Manipulación de Alimentos (vigencia: 1 año a partir de la fecha de capacitación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación individual.
- Perfil del capacitador que avala la formación.

CERTIFICADO-32026-1110585927

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
MODULO III	
Prácticas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**



LA REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
y en su nombre

LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA

CONFIERE EL TÍTULO DE

INGENIERA DE ALIMENTOS

A

NISSY SARINA BOHORQUEZ ORTIZ

C.C. No. 1.[illegible].190.055 expedida en Cartagena

POR HABER CUMPLIDO LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS
Y EN TESTIMONIO DE LO CUAL LE OTORGA EL PRESENTE DIPLOMA

En la ciudad de Cartagena de Indias, a 14 de diciembre de 2023

EL RECTOR

EL SECRETARIO GENERAL

DECANO

DEL DEPARTAMENTO

AVAL PROFESIONAL CAPACITADOR VALIDO
ÚNICAMENTE PARA GEMSAP - CONTACTO
3107089494

SE CERTIFICA QUE:

NOMBRE: HENRY PABON ACOSTA

I.D.: 2.996.628

ASISTIO Y APROBO SATISFACTORIAMENTE EL PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y LICORES

FECHA DE EXPEDICIÓN MAYO 10 DEL 2025

FECHA DE VENCIMIENTO MAYO 10 DEL 2026

EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN NO. 2674 DE 2013 ART. 12 / 13
DECRETO 1686 DEL 2012 - 1500 DEL 2007 - INTENSIDAD: 10 HORAS

INGENIERIA Y SERVICIOS PROFESIONALES DE COLOMBIA S.A.S
MÓVIL: - 312 4513328
E-MAIL: INGECOLFHSAS@GMAIL.COM

INGECOL

INGENIERIA AMBIENTAL Y SERVICIOS PROFESIONALES DE COLOMBIA
NIT. 901.129.253.0

Angela M. Forero Rincón
Médico Veterinario UDCA
Especialista SST ECCI

FIRMA Y SELLO AUTORIZADO
DRA ANGELA FORERO
MV - SST

CERTIFICACION ASISTENCIA CAPACITACION MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

Nosotros INGENIERIA AMBIENTAL Y SERVICIOS PROFESIONALES DE COLOMBIA SAS identificados con Nit: 901.129.253 – 0 certificamos que las siguientes personas

N°	Nombre	N° documento
1	HENRY PABON ACOSTA	2.996.628

Asistieron a la capacitación en manipulación de higiénica de alimentos, licores y carnes tal como lo estipula en:

- Resolución 2674 de 2013
- Decreto 1686 del 2012
- Decreto 1.500 del 2007

Se manejará un cronograma de actividades con 3 módulos esto con el fin de dar cumplimiento a un plan capacitación anual de 10 horas. (PRESENCIAL Y VIRTUAL)

- MÓDULO 1: Conceptos básicos - clasificación de los alimentos
- MÓDULO 1: Normatividad para manipuladores de alimentos
- MÓDULO 2: Recepción de materias primas
- MÓDULO 3: Plan de saneamiento - Limpieza y desinfección – manejo integral de plagas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá a los diez (10) días del mes de Mayo del 2025

ANGELA MARIA FORERO RINCON
Capacitador y auditor BPM y HACCP
INGECOL RH SAS

INGECOL
Calle 181 B N° 09 – 80 / San Antonio Norte
Móvil: 312 4513328 – 809 2813
ingecolthcas@gmail.com

COPIA CONTROLADA

EVALUACION CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre: Henry Palón A.

N° documento: 2 996 628

Fecha: 10 MAY 2025

10/10.

- Escriba si es falso o verdadero

a. Refrigerar y congelar son iguales F
b. Los alimentos pueden tocar directamente el piso F
c. Los alimentos UHT pueden conservarse más de 6 meses en óptimas condiciones V
d. Se debe llevar todos los días el control de temperatura de mis alimentos y control de limpieza V
e. limpiar y desinfectar es un proceso similar F

- ¿Calcule según dosis (4 litros por 1 litro de agua) cuánto desinfectante debo usar en los siguientes litros de agua?

a. 2 litros de agua? 8
b. 5 litros de agua 20
c. 16 litros de agua? 64

- Una las columnas como corresponda

A	B
1 - 0° / -7°	1. Plan de saneamiento
2. Duración o tiempo que tarda un alimento en descomponerse	2. Desinfección
3. Limpieza - Desinfección - Manejo de residuos - Manejo de aguas - Control de plagas	3. Refrigeración
4. 0° / 7°	4. Perecibilidad
5. Disminucion carga bacteriana	5. Congelación

INGECOL
Móvil: 312 4513328 - 391 9209
Email: ingecolhsas@gmail.com

EVALUACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nombre: Henry Pabon A.

Documento: 2 996 628

Fecha: 14 ENE 2025

1. ¿El manipulador de alimentos utiliza los desinfectantes para?

- a) Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- b) Destruir las bacterias por completo y para siempre.
- X Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
- d) Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- e) Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

2. Identifique los desinfectantes más utilizados en establecimientos donde se preparan alimentos.

- X Cloro, yodo y amonio cuaternario.
- b) Jabón en polvo, desengrasante, cloro.
- c) Desengrasante, yodo y amonio.
- d) Jabón líquido, cloro y detergente.

3. ¿Qué bacteria se encuentra frecuentemente en la boca y nariz del manipulador de alimentos?

- X *Staphylococcus*
- b) *Salmonella*
- c) *Clostridium*
- d) *Listeria*

4. ¿Cuáles de los siguientes alimentos tiene una composición que favorece la multiplicación microbiana, y por tanto, son los que más cuidado requieren por parte del manipulador de alimentos?

- a) Alimentos que llevan huevos crudos y se consumen sin tratamiento térmico.
- b) Carnes de ave y carnes picadas.
- c) Productos de pastelería que llevan leche, nata, huevos, etc.
- X Todas las respuestas son correctas.

INGECOL
Calle 181 B N° 08 - 06/San Antonio Norte
Móvil: 312 4513328 - 859 1313
ingecolfresa@gmail.com

EVALUACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

5. La temperatura óptima de almacenamiento en refrigeración es:

- a) 18°C
- b) entre 0°C y 5°C
- c) entre 5°C y 65°
- d) 37°C

6. ¿Cuál de estas normas debe seguir el manipulador de alimentos para garantizar la salubridad de una fritura?

- a) No mezclar dos tipos de aceite, o aceites nuevos con viejos.
- b) Todas son correctas.
- c) No sobrepasar las temperaturas máximas del aceite frito (180°C).
- d) Si se utiliza un aceite varias veces, deberá filtrarse para que no queden residuos carbonados de la fritura anterior que puedan desarrollar productos tóxicos.

7. ¿La principal razón por la que debe controlar las plagas de insectos o roedores es por qué?

- a) Ensucian el local.
- b) Desagradan a los consumidores y a los manipuladores de alimentos.
- c) Se comen los alimentos.
- d) Son transmisores de enfermedades.

8. Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:

- a) La presencia de insectos en el alimento.
- b) La ingestión de "comida basura" (hamburguesas, patatas fritas, chucherías, etc.).
- c) La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento.
- d) Una sola bacteria presente en el alimento.

INGECOL
Calle 181 B N° 98 – 06/San Antonio Norte
Movil: 313 4513328 - 859 1313
ingecolfitness@gmail.com

ACA
Asesorías Capacitación y Alimentos

CERTIFICA QUE:

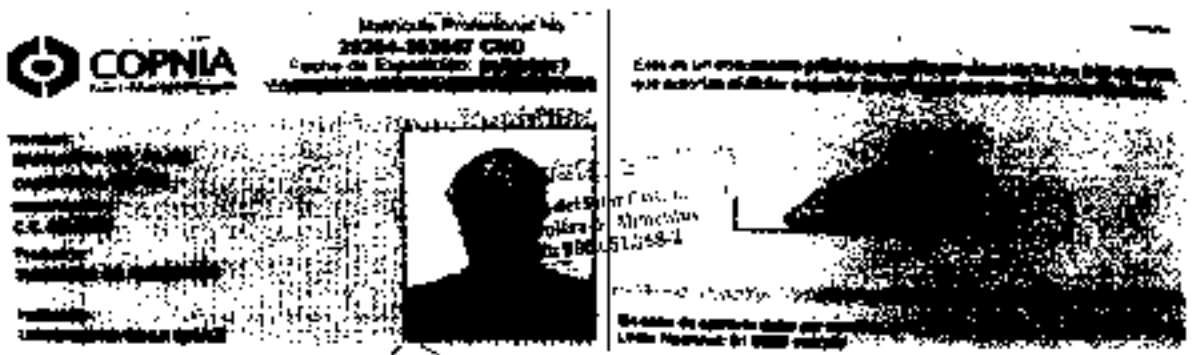
El personal de El Batallón de Cota.
relacionado en la lista de asistencia 7 de Febrero **2026**
asistió y aprobó la capacitación de:

Bàsicas Higiénicas, de Salud del manipulador de Alimentos.
Y Saneamiento

De acuerdo al Cronograma del plan de capacitación continua 2026
Con una intensidad de 2.5 **HORAS.**

Según Resolución 2674 del 2013

Fecha de expedición: 7 de Febrero. **2026**



Ing. Margarita Castañeda

Números de contacto: 3103093379- 6599672
capacitacionesdealimentos@gmail.com

ACA
Asesorías Capacitación y Alimentos

LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN CONTINUA.

TEMA: Riesgos biológicos, de salud del manipulador de alimentos y Saneamiento

FECHA: 7 de febrero 2025 | Nº HORAS: 2.5

CAPACITADOR: Ing. Margarita Castañeda

ESTABLECIMIENTO/EMPRESA: El Bodegón de Cota

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA	NOTA DE EVALUACIÓN
1	Cristian Fernández	1030930938		4
2	Erik Rodríguez	1136823660		4.5
3	Camilo Cortes	1007300770		4.5
4	Sebastian Olivares	1135804		4.75
5	Javier Alcendra	85164223		4.5
6	Jairo H. Avila	79234261		4.5
7	Oscar Antonio Becerra	10695349		4.5
8	Johan Hernandez	1022922962		4.5
9	Franklin Navarro	7703899		4.5
10	Jose Fuentes	6706776		4.5
11				
12				
13				
14				
15				
16				

PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS PREVE..TIVAS DE SALUD Y ACCIDENTES DEL MA..PULADOR DE ALIMENTOS:



- ✓ Para ser un manipulador de alimentos competente es fundamental garantizar el estado de salud: **Prevención de transmisión de enfermedades infectocontagiosas del manipulador al consumidor tales como**: Diarrea, eruptivas(varicela, ruebeola,sarampión viruela) , infección respiratoria(gripe, influenza,covid, amigdalitis, faringitis, bronquitis) (No puede laborar, **DEBE**: avisar, ir al médico, Incapacidad) Parasitismo intestinal. afecciones en piel, **Heridas, presencia de granos, piquiña, ampollas** (avisar, **Proteger con guantes** , lavedo de manos constantes, consultar al médico, seguir tratamiento).

Prevención en sus actividades diarias:



1. HERIDAS /CORTES: Evita cualquier distracción y céntrate únicamente en cortar los alimentos. Asegúrate de que las cuchillas estén bien afiladas. Elige un cuchillo que tenga un tamaño apropiado para el trabajo, y evita el cuchillo de cocina por cualquier motivo que no sea cortar los alimentos. Evita sostener alimentos en tu mano mientras cortas. Sostén el cuchillo únicamente en la parte superior de la hoja Debes mantener los cuchillos lejos del borde de la tabla o superficie para cortar o de la mesa. Una vez que termines lava los cuchillos a la brevedad, sécalos y guárdalos en un cajón o estante especifico para ellos. **2.GOLPES, CAÍDAS** manteniendo las áreas ordenadas. libres de objetos. pisos secos y cuando estén realizando procedimientos de aseo en el piso el aviso preventivo, evitar desniveles de pisos, mantener las rejillas de desagües fijas.**3. QUEMADURAS** Use guantes (manoplas) o agarraderas de tela gruesa cuando revise los alimentos que estén en la estufa, cuando ponga alimentos en agua hirviente o cuando meta las manos en el horno o en el asador. No use nunca una tela húmeda (como por ejemplo, una toalla húmeda) en vez de un guante o una agarradera. **Evitar** que los mangos de las sartenes o las ollas sobresalgan de los fogones. Cocinar con los fogones que quedan situados más en el interior.

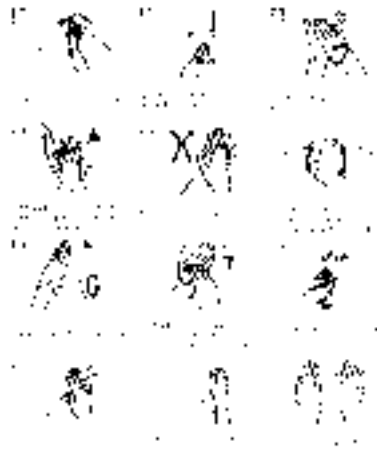
2. Aplique las prácticas higiénicas y de protección del manipulador de alimentos.

Cada persona es responsable de su aplicación



1. Higiene personal
2. Retirar accesorios, maquillaje
3. Uniforme limpio
4. Cabello recogido y protegido
5. Uso de tapabocas
6. Uñas cortas , limpias sin esmalte
7. Lavado de manos

Al personal manipular de alimentos la resolución 2674 del 2013 en el capitulo 3 EXIGE LA APLICACIÓN DE LAS PRACTICAS HIGIÉNICAS con el fin de: garantizar su Higiene personal, evitar la contaminación de alimentos y ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos), hacen parte de la evaluación de Secretaria de Salud e INVIMA



LAVADO DE MANOS FRECUENTE: Antes de manipular alimentos, luego de tocar dinero, alimentos crudos, alas y OFICIOS de la basura, después de tomar bebidas, alimentos de riesgo, comer, después de ir al baño, cuando se pone el delantal

Hay que realizar el lavado de manos con jabón líquido antibacterial y toallas de papel secante

Se recomienda el uso de guantes desechables para el manejo de alimentos, identificar la contaminación que puede estar presente en el proceso como, peligros para la salud del consumidor

PLAN DE SANEAMIENTO
Marco legal Resolución 2674 del 2013

Aplicar los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento básico nos ayuda a disminuir los riesgos de contaminación.

En donde se incluyen los siguientes programas con sus procedimientos, controles y registros:

Programa de limpieza y desinfección: el cual debe contar con las sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección

Limpie y desinfecte antes, durante y al finalizar las labores (Limpie con agua y jabón, **desinfecte** con **hipoclorito de sodio al 5.25%**, dosificando

Y realice **choque** con otro desinfectante como ácido acético amonio cuaternario 1 **vez** por **semana según los estipulado en la ficha técnica o etiqueta**).

Pasos básicos de la **limpieza** y **desinfección**

1. Retiro la mugre — caneca de basura
2. Aplico jabón (agua+ jabón)
3. Restregar (Énfasis en puntos muertos, esquinas, uniones, divisiones, partes altas, por debajo, por detras de equipos, caiichos, lamperas, techos y techos falsos, tuberías, tapas electricas)
4. Enjuagar
5. Desinfectar (agua+ desinfectante)
6. Dejar actuar
7. Enjuagar
8. Verificar la calidad del aseo
9. Si queda mal volver a realizar el aseo



Dosificación del Hipoclorito de sodio

DESINFECTANTE	TIEMPO DE CONTACTO
Superficies de instalaciones.5 cc hipoclorito de sodio * 1Lt agua	15 MINUTOS Y ENJUAGUE
Superficies de equipos y utensilios 2 cc hipoclorito de sodio * 1Lt agua	15 MINUTOS Y ENJUAGUE



Manejo de Residuos: Depositar adecuadamente los residuos que generemos en nuestra labor diaria, de acuerdo con la clasificación de los mismos, mínimos **orgánicos** (residuos de alimentos) **No Reciclables:**(desechables usados, residuos de aseo, papel higiénico, servilletas etc.) e **Reciclables:**(plástico, cartón, papel latas, vidrio limpio) y mantener las canecas tapadas. Destino final: entes recolectores los días asignados por la alcaldía de la localidad **Respel: residuos peligrosos**: bombillos led, baterías, elementos electrónicos, recipientes de químicos(insecticidas,plaguicidas etc). Sitios autorizados por localidad: puntos de almacenes éxito supercades, o entidades privadas **Residuos líquidos:** generalmente se manejan por Tampa grasas en donde se debe garantizar su limpieza, recolección de aceite usado por entes autorizados por la secretaria de medio ambiente para que su destino final sea diferente al consumo humano



Control de plagas: Verificar, controlar, erradicar las plagas

Garantizar **Un control preventivo** en las instalaciones que nos asegure. la **hermeticidad de las instalaciones** (el No acceso de plagas del exterior al interior, protección adecuada: uniones techo a pared, entreluces de marcos de puertas y ventanas mallas de anjeo, rejillas en desagües, limpieza y orden de las diferentes áreas), **erradicación** de las plagas. **Verificación continua** frente a indicios de plagas o existencia de las mismas. Registro asociado. control preventivo y de avistamiento de plagas mínimo diligenciar 1 vez por semana

Control correctivo: se aplica por la presencia de plagas para su eliminación Registro asociado: certificación del procedimiento, control de cebos, concepto sanitario y fichas técnicas de la empresa contratada para su labor



Agua potable: garantizar el suministro de agua del acueducto almacenamiento de agua en tanque plástico. Lavado semestral Estos programas hacen parte del plan de saneamiento. Llene los registros según la frecuencia establecida para cada programa