CERTIFICACIÓN EQUIPO MÍNIMO DE TRABAJO – INGENIERA DE ALIMENTOS

Yo, **DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.032.416.457, en calidad oferente y propietaria del establecimiento de comercio **TECNOLOGY LIVE**, identificado con NIT 1032416457-6, por medio del presente documento y bajo la gravedad de juramento,

CERTIFICO:

Que, en cumplimiento de los requisitos establecidos dentro del proceso de contratación SASI-CMC-CDA-001-2026 del SENA – Chía, el proponente cuenta dentro de su equipo mínimo de trabajo con la siguiente profesional:

Nombre: **ALBA GENITH MONROY CUADROS**
Cédula de Ciudadanía: 51.683.081
Profesión: Ingeniera de Alimentos

La profesional anteriormente relacionada cumple con los requisitos exigidos por la Entidad, así:

- Cuenta con título profesional como Ingeniera de Alimentos.
- Posee título de especialización en Seguridad y Calidad Alimentaria y Trazabilidad para la Industria de Alimentos o áreas afines.
- Acredita conocimientos certificados en vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos (VETAS).
- Cuenta con formación certificada en aplicación del sistema HACCP en servicios de alimentación.
- Posee experiencia general mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.
- Acredita experiencia específica mediante mínimo tres (3) certificaciones contractuales relacionadas con el objeto del proceso.

Así mismo, se deja constancia de que para efectos de verificación se adjuntan los siguientes documentos:

- Hoja de vida de la profesional.
- Copia del diploma y/o acta de grado del título profesional.
- Copia del diploma de la especialización requerida.
- Copia de la tarjeta profesional vigente.

Tecnology live

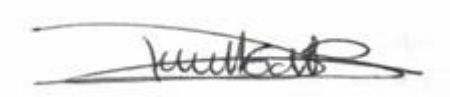
- Certificados de cursos, talleres o capacitaciones en vigilancia epidemiológica de VETAS y aplicación del sistema HACCP en servicios de alimentación.

Lo anterior con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, conforme a la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas sanitarias vigentes.

La presente certificación se expide para ser presentada dentro del proceso de contratación en mención.

En constancia, se firma en Bogotá D.C., a los 28 días del mes de abril de 2026

Atentamente,



DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. 1.032.416.457 de Bogotá
DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS Y/O TECNOLOGY LIVE
NIT. 1032416457-6

Tecnology live

HOJA DE VIDA

PERFIL

Ingeniera de Alimentos con Especialización en Seguridad y Calidad Alimentaria. Especialización Tecnológica en Sistemas de Trazabilidad para la Industria de Alimentos. Auditor interno en BPM, HACCP, ISO 22000. Candidato a Magister en Nutrición y biotecnología de los alimentos. Instructora SENA (contratista) desde el año 2005 a la fecha en higiene y manipulación de alimentos, Buenas prácticas de manufactura, conservación de alimentos, manejo de cadena de frio, almacenamiento, recibo y despacho de objetos.

DATOS PERSONALES

NOMBRE Alba Genith Monroy Cuadros.
DOCUMENTO IDENTIDAD: cc; 51683081
DIRECCIÓN: Calle 26 sur N° 73-23 bloque 4 ent 1 apto 401
TELÉFONO: 3114681289
E-MAIL: albatunja@gmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

1993: INGENIERA DE ALIMENTOS, Universidad INCCA DE COLOMBIA.
2026: Candidato a Magister en Nutrición y Biotecnología de los alimentos. FUNIBER
2015: Especialización en Seguridad y Calidad Alimentaria.UPTC.
2013: Especialización Tecnológica en Sistemas de Trazabilidad para la Industria de Alimentos. SENA.
2009: Formación Profesional Integral como Formador Pedagógico especializado en Formación Profesional con base en competencias laborales. SENA (1060 horas).
2002: Docencias Universitaria en Educación a distancia. UPTC, (120 Horas).
2016: NCL: 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.
2013: NCL Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados.
2011: NCL Almacenar los objetos aplicando las técnicas y normas de seguridad e higiene establecidas.
2010: NCL Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios.

.....

SEMINARIOS Y CURSOS

2025: Diplomado en Nutrición Infantil Politécnico de Colombia.
2025: Diplomado en Plan de Saneamiento Básico Ambiental Politécnico de Colombia.

2017: Bienvenida a Instructores SENA.
2017: Implementación de Acciones de Formación Profesional.
2017: Higiene y Manipulación de alimentos.
2016: Formación Tecnopedagógica en Ambientes de aprendizaje Blackboard 9.1. SENA
2015: Fundamentos en Ingles A2.
2015: Auditor Interno en BPM, HACCP,ISO 22000.
2014: Estrategias Pedagogicas para el desarrollo del pensamiento. SENA. (40 horas).
2014: Identificación,priorización y evaluación de riesgos microbioloógicos en la cadena de producción y procesamiento de alimentos. (16 horas). Universidad Javeriana.
2014: Curso-taller Validación Microbiológica de Procesos Cárnicos Universidad Javeriana (14 horas).
2014: Curso Asesoría Para el uso de las TIC en la formación SENA (40 Horas)
2013: Curso Aplicación de Herramientas Metodológicas en Investigación: Procesos de ciencia, tecnología e innovación. SENA (40 Horas).
2013: Curso Emprendimiento básico. SENA (30 Horas).
2013: Curso Estrategias de Servicio al Cliente. SENA (36 Horas).
2013: Curso Control de Salmonella spp. Y Campylobacter spp, en la cadena de producción de alimentos. TFCC The Food Consortium Colombia SAS (16 horas).
2013: Seminario Trazabilidad y Rentabilidad Industrial Corabastos-UNIAGRARIA-ILEAN (7 Horas).
2013: Curso ENGLISH DOT WORKS LEVEL 1. SENA (60 Horas)
2011: Curso Inducción a Procesos Pedagógicos. SENA (40 Horas).
2011: Curso Taller Patógenos en Alimentos Estrategias de Gestión, Detección y Control de E. Coli 0157, Salmonella, Campylobacter y Listeria Monocytogenes. (18 horas).
2011: Foro Nacional "Logística Hospitalaria y Cadena de Frio" Sala de las Américas
2011: Curso Técnicas y Herramientas para la Formación en nuevos ambientes de aprendizaje. SENA (40 Horas).
2010: Curso Establecer Técnicas de Procesamiento de Información para una Unidad de Negocio. SENA (40 horas).
2010: Evento de Divulgación Tecnológica IV CONGRESO INTERNACIONAL DE LOGISTICAS.SENA (8 horas).
2009: Curso Metodologías didácticas activas. SENA (200 horas).
2008: Formación por Proyectos. SENA (300 horas).
2008: Aspectos Pedagógicos, Tecnológicos y Administrativos de la Formación. SENA (80 Horas).
2007: Pedagogía Básica para orientar la formación profesional integral. SENA (140 horas).

2007: Sistemas Operativos, Excel, Powerpoint, Word. SENA (90 Horas).
2007: Taller de Competencias en las TICS. SENA (8 Horas).
2007: Cocina Fría. SENA (20 Horas).
2007: Higiene y Manipulación de alimentos. SENA (20 Horas).
2006: Contabilidad básica y paquetes contables. SENA (100 horas).
2005: Seminario Nacional "Promoción de la cultura del autocuidado y la prevención de los riesgos profesionales". Ministerio de la Protección Social, 16 horas.
2005: Control Microbiológico en cocinas. SENA (40 horas).
2003: "Técnicas de análisis y preservación del aroma en alimentos". UPTC (8 Horas).
2002: Seminario de ESTEQUIOMETRÍA. UPTC (16 HORAS).
2002: Seminario Taller Aprendizaje Significativo y sus Estrategias Metodológicas. UPTC
(16 Horas).
1998: Simposio La Alta Tecnología en Alimentos. Universidad EAFIT. (24 horas).
1998: Curso "La Auditoria una Herramienta Gerencial en HACCP" SGS.
1998: Seminario Taller "Implantación de normas ISO 9000" EAN.
1998: 6 Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los alimentos. CICTA-6 Habana (Cuba).
1998: Auditor Interno de Calidad basado en las normas ISO 9000 Universidad Industrial

EXPERIENCIA LABORAL

2025- 2005: Instructor contratista SENA en Higiene y Manipulación de alimentos, conservación de alimentos y cadena de frio a empleados de CENCOSUD, ÉXITO, OLIMPICA, LEVAPAN, INVERSIONES COLOMBO SAN MARCOS LTDA, CLUB NOGAL, MINISTERIO DE DEFENSA, PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA, aprendices del Tecnólogo en Operaciones Comerciales en almacenes de cadena, Tecnólogos de Logística, emprendedores en la industria de alimentos, Secretaria de Desarrollo Económico, Población vulnerables (madres cabeza de familia, discapacidad, víctimas del conflicto armado, desplazados por fenómenos naturales), docentes de primera infancia de la Secretaria de Integración Social y de ICBF, madres comunitarias, docentes compensar, CDC Porvenir, CDC Bellavista, CDC Kennedy, CDC Timiza, CDC Pablo de Tarso, CDC Timiza, CDC Julio Cesar Sánchez, Portales Interactivos Ciudad Bolívar, El Perdomo, Parque illimaní, CDC Arborizadora Alta, Manzana del Cuidado Manitas, Manzana del Cuidado Tunjuelito, CDC la Victoria, Manzana del Cuidado el Virrey, Paramo SUMAPAZ.

2004-2005: Catedrático UPTC en el programa Mercadeo Agroindustrial módulos procesamiento de alimentos y conservación de alimentos.

1994-2004: Profesional Universitario (Ing. de Alimentos) del Hospital de Engativá II Nivel E.S.E con la función específica en vigilancia y control a fábricas de alimentos de alto y bajo riesgo epidemiológico y capacitador a manipuladores de alimentos.

EXPERIENCIA COMPLEMENTARIA.

Oriento capacitación en BPM, legislación sanitaria, Manipulación de alimentos, inocuidad, trazabilidad en fábricas de alimentos.

INVESTIGACIÓN

En 1993 desarrolle un trabajo de investigación titulado MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS EN CENTROS CARCELARIOS.
JURADO LECTOR de los anteproyectos de investigación EN UPTC. EL ANALISIS SENSORIAL, UNA HERRAMIENTA ESENCIAL EN EL PROCESO CERVECERO, DESARROLLO DE LAS BUENAS PRACTICAS-BPM-, EN EL RESTAURANTE DE LA ESCUELA MILITAR DE SUBOFICIALES DEL FUERTE MILITAR DE TOLEMAIDA, BASANDONOS EN EL DECRETO 3075 DE 1997, CON EL FIN DE PROMOVER LA PRODUCCION DE ALIMENTOS HIGIENICOS QUE NO REPRESENTE PELIGRO Y LA MODIFICACION DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES DE ASEO DEL SALON DE EMBOTELLADO DE LA CERVECERIA BAVARIA S.A., EN TIBASOSA-BOYACA. UPTC- Tunja 2003-2004.

PUBLICACIONES Y ESCRITOS

Manejo Higiénico de alimentos para centros carcelarios y penitenciarios 1993.

REFERENCIAS

- ING. Fabio Hernán Parra Flórez, analista ambiental, del Lab. Asinal SAS.

Nota: Podré ofrecer las que consideren oportunas en caso de ser solicitadas.

Alba Genith Monroy C

Alba Genith Monroy Cuadros
CC. 51683081 de Bogotá

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Educación Nacional

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

Decreto Ejecutivo No. 687, Mayo 6 de 1970

CONFIERE A

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Cédula de ciudadanía Nº 51683081 de Bogotá, D. E.

EL GRADO PROFESIONAL DE

INGENIERA DE ALIMENTOS

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

Santafé de Bogotá, D. C., diciembre 17 de 1993

PRESIDENTA GOBIERNO SUPERIOR

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

FACULTAD DE CIENCIAS TECNICAS E INGENIERIA

Ing. Ind. HUGO RIVEROS GONZALEZ
DECANO

DEPARTAMENTO DE INGENIERIA ALIMENTARIA

Ing. Alim. ELIAS FERNANDO GARCIA MARTTA
Director
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

Dr. JOSE GREGORIO AVELLANEDA PULIDO
SECRETARIO GENERAL

Alcaldía Mayor de Santafé de Bogotá, D.C.

EL SECRETARIO DE EDUCACION

Radicado

Folio 31- N Libro 93

29 de diciembre 1993.

REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA

COPNIA



MATRICULA PROFESIONAL No.

252545004CND

INGENIERO DE ALIMENTOS

DE FECHA 17/03/1994

ALBA GENITH MONROY CUADROS

C.C. 51683081

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

02/2005-27469

THOMAS GREG & SONS.

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 remitido al COPNIA

Cra. 7 No. 64 - 19 Tel. 2498911 Bogotá D. C.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2026-4307459

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que ALBA GENITH MONROY CUADROS, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 51683081, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-50044 desde el 17 de Marzo de 1994, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 28.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los once (11) días del mes de Febrero del año dos mil veintiseis (2026).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado
El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.
Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Micrositc/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

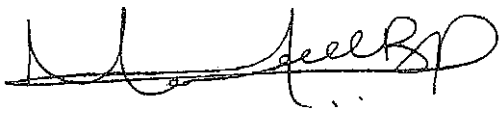
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL IBEROAMERICANA

Alba Genith Monroy Cuadros
Maestría en Innovación y Biotecnología Alimentaria
Universidad Internacional Iberoamericana - UNINI México

Asignaturas	Notas
MÓDULO FUNDAMENTAL	
Avances en Alimentación y Nutrición	9
Bioquímica Nutricional	8.3
Alimentos	9.1
Nuevas tendencias en consumo alimentario	8.3
Examen del Programa	*P*
MÓDULO OBLIGATORIO	
Principios de Biotecnología, genómica y proteómica en Alimentación y Nutrición	9.3
Nutrigenómica	P
Alimentos Funcionales y Transgénicos	9
Nuevas tecnologías de conservación de Alimentos	P
Análisis de riesgos en la producción de alimentos	9.7
Seguridad Alimentaria: Estándares internacionales de calidad y auditoría	9.3
Examen del Programa	*P*
Nutrición	
Nutrición y sistema inmune	P
Inflamación y nutrición	P
Nutrición infantil y origen fetal de patologías	P
Nutrición, envejecimiento y antiaging	P
Examen del Programa	*P*
Metodología de la investigación científica	8

A/C: Apta/Convalidada | P: Pendiente | C: Convalidada | R: Reprobado

*Por lineamientos oficiales las notas del certificado final estarán redondeadas.



Licda. María Isabel Bernés Patrón
Secretaría General
UNINI MX

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

La Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Creada mediante Decreto 2655 de 1953 y Ley 73 de 1962

Teniendo en cuenta que:

Alba Genith Monroy Cuadros

C. C. Nº 51.683.081 de Bogotá D.C.

Cumplió satisfactoriamente con los requisitos académicos exigidos, le confiere el título de

Especialista en Seguridad y Calidad Alimentaria

En testimonio de ello, otorga el presente DIPLOMA

en Tunja, a los 14 días del mes de diciembre de 2015

Admisiones y Control de Registro Académico
Diploma No. 094577
Libro de Registro No. 51
Folio No. 501
Fecha 14-12-2015

Rector

Secretario General

Decano

Coordinador

Certificado
40383276 / 128716503

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Participó y Aprobó el curso

Auditor Interno - BPM-HACCP e ISO 22000:2005 (In Company)

Con una intensidad horaria de 32 Horas

NOTARIA 68 REPÚBLICA DE COLOMBIA Círculo Notarial de Bogotá. D.C.
JORGE HERNANDO RICO G.
01 OCT 2015
Esta fotocopia coincide exactamente con el original que tuvo a la vista.
JORGE HERNANDO RICO G. Notaría Sesenta y Ocho Notaría 68 de Bogotá. D.C.

Organizado en
Universidad pedagógica y tecnológica de Colombia - Tunja.
Entre las fechas que fue dictado
23 Julio 2015 - 26 Julio 2015

CATALINA DONCEL GONZALÉZ
Product Manager SSC

CLAUDIA MARCELA GONZÁLEZ ÁVILA
Training Manager

Emitido por SGS Colombia S.A - Centro de Formación
Calle 101 N° 17a- 59, Bogotá D.C; Colombia
Teléfono: +57 - 1 - 7430101
www.sgs.co, www.sgs.com.co

REPÚBLICA DE COLOMBIA

POLITÉCNICO DE COLOMBIA

Licencia de funcionamiento otorgada mediante resolución N°09734 de 2013 de la Secretaría de Educación de Medellín, Reg. Mercantil 53494202, NIT 900547030-4

HACE CONSTAR QUE:

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Con Documento de Identidad No 51683081

CURSÓ Y APROBÓ EL

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN INFANTIL

MEDELLIN - 22 DE MARZO DE 2025 AL 25 DE ABRIL DE 2025

Con una Intensidad horaria de ciento veinte (120) horas

Registrado en el Libro de Actas No 0020250425

www.politecnicodecolombia.edu.co

POLITÉCNICO DE COLOMBIA

FIRMA Y CÓDIGO DE SEGURIDAD 250425A-522288

La autenticidad de este documento puede ser verificada mediante la solicitud al correo asistentevirtual@politecnicodecolombia.edu.co, indicando el N° del libro de actas con el cual se registra el mismo

REPÚBLICA DE COLOMBIA

POLITÉCNICO
DE COLOMBIA

Licencia de funcionamiento otorgada mediante resolución N°09734 de 2013 de la Secretaría de Educación de Medellín, Reg. Mercantil 53494202, NIT 900547030-4

HACE CONSTAR QUE:

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Con Documento de Identidad No 51683081

CURSÓ Y APROBÓ EL

DIPLOMADO EN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AMBIENTAL

MEDELLIN - 03 DE MAYO DE 2025 AL 06 DE JUNIO DE 2025

Con una intensidad horaria de ciento veinte (120) horas

Registrado en el Libro de Actas No 0020250606

POLITÉCNICO DE COLOMBIA

FIRMA Y CÓDIGO DE SEGURIDAD 250606A-533707

www.politecnicodecolombia.edu.co

La autenticidad de este documento puede ser verificada mediante la solicitud al correo asistentevirtual@politecnicodecolombia.edu.co, indicando el N° del libro de actas con el cual se registra el mismo

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Con Cedula de Ciudadania No. 51.683.081

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el

Título de

ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN SISTEMAS DE TRAZABILIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

En testimonio de lo anterior, se firma el presente Titulo en Caldas, a los veinticuatro (24) días del mes de enero de dos mil trece (2013)

Firmado Digitalmente por
DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS
SUBDIRECTOR CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES - LA SALADA
REGIONAL ANTIOQUIA

9399180 - 24/01/2013
No y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 910100366402CC51683081C.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Con Cédula de Ciudadanía No. 51.683.081

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral basado en competencias y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad.

Para desempeñarse como:

FORMADOR PEDAGOGICO ESPECIALIZADO EN FORMACION PROFESIONAL CON BASE EN COMPETENCIAS LABORALES

Con una duración de 1060 Horas

A los Veintidos (22) días del mes de Octubre de Dos Mil Nueve (2009)

JAIRO ENRIQUE RIZO MEJIA
SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE GESTION Y FORTALECIMIENTO SOCIO-EMPRESARIAL
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SGC2009CE00062 22/10/2009
No Y FECHA DE REGISTRO

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 51683081

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en BOGOTÁ D.C.. A los once (11) días del mes de Noviembre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1458391 - 11/11/2022
No Y FECHA REGISTRO

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

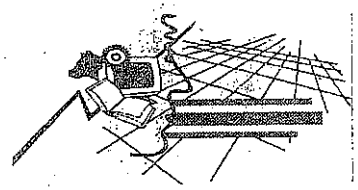
Vigencia:
hasta el 11 de Noviembre de 2025

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 940600240201056221CC51683081C.

UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

FACULTAD DE ESTUDIOS TECNOLÓGICOS Y A DISTANCIA

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN – CIDEA



Certifican que:

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Aprobó el programa del Diplomado

DOCENCIA UNIVERSITARIA EN EDUCACIÓN A DISTANCIA

JUNIO A AGOSTO de 2002. Intensidad 125 horas

Tunja, 22 de agosto de 2002

RAMIRO REYES QUIÑONES
Decano Facultad

OMAR MONROY C.
Secretario Facultad

LIGIA INÉS MELO T.
Directora CIDEA

BEATRIZ GARCÍA DE S.
Coordinadora Diplomado

LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE SANTA FE DE BOGOTA, D.C.

Y LA DIRECCION DE PROMOCION Y PREVENCION

CERTIFICAN QUE

ALBA GENITH MONROY CUADROS

C.C. 51'683.081 Bogotá

Asistió al Seminario - Taller en **VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS "VETAS".**
Realizado en Santa Fe de Bogotá, D.C., los días 28 de Octubre a 1° de Noviembre de 1996. (Intensidad Horaria 40 Horas)

Ana María Peñuela Poveda
Directora Promoción y Prevención

María Stella Vargas Higuera
Jefe División Factores de Riesgo

DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
DIVISIÓN CONTROL DE FACTORES DE RIESGO
PROGRAMA DE RIESGOS DEL CONSUMO

HACE CONSTAR

ALBA GENNIT MONROY CUADROS

Que _____

C.C. No. 51.683.081 de Bogotá

ASISTIÓ AL SEMINARIO TALLER SOBRE

INTRODUCCIÓN AL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

DIRIGIDO A FUNCIONARIOS DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD PARA EL CONTROL DE CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON UNA INTENSIDAD DE 40 HORAS

SANTAFÉ DE BOGOTÁ D. C., AGOSTO 26 AL 30 DE 1996

ANA MARÍA PEÑUELA POVEDA
Directora Promoción y Prevención

MARIA STELLA VARGAS HIGUERA
Jefe División Control Factores de Riesgo

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

EDUCACION CONTINUADA

ALBA GENITH MONROY CUADROS

Participó en el Curso

APLICACION DEL HACCP EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Dictado por la Facultad de CIENCIAS
del 26 de MARZO al 30 de MARZO con una intensidad
total de 26 horas. ACADEMICAS

En constancia se le expide el presente Certificado de Asistencia y se refrenda con el sello de la Facultad.

Santafé de Bogotá, 30 de MARZO de 199 6

DECANO ACADEMICO

DECANO DEL MEDIO UNIVERSITARIO

COORDINADOR EDUCACION CONTINUADA

UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA ELÉCTRICA Y ELECTRÓNICA
FACULTAD DE INGENIERÍA
SEDE BOGOTÁ

CERTIFICAN QUE

Alba Genith Monroy Cuadros

CON IDENTIFICACIÓN C.C.51683081

ASISTIÓ Y APROBÓ EL CURSO DE EXTENSIÓN

CURSO EN EL MANEJO E IMPLEMENTACIÓN DE SIMULADORES DE LABORATORIO CLOUDLABS EN AMBIENTES INDUSTRIALES PARA EL ÁREA DE BIOTECNOLOGÍA Y AGRICULTURA.

REALIZADO DEL 29 DE JUNIO AL 06 DE AGOSTO DE 2021 EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C. CON UNA INTENSIDAD DE 48 HORAS.

DADO EN BOGOTÁ D.C., EL 13 DE SEPTIEMBRE DE 2021.

LUIS FRANCISCO BOADA ESLAVA
SECRETARIO(A) ACADÉMICO(A)
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Código verificación: VA5HKPY3OLGZP

HOSPITAL ENGATIVÁ
II NIVEL
Empresa Social del Estado

EL PROFESIONAL ESPECIALIZADO DE TALENTO HUMANO DEL HOSPITAL ENGATIVA II NIVEL ESE

CERTIFICA:

Que la Señora **ALBA GENITH MONROY CUADROS,** identificada con cédula de ciudadanía No. 51.683.081, laboró en esta entidad desde el día 28 de Marzo de 1994 hasta el 08 de Febrero de 2004, desempeñando el cargo de INGENIERA DE ALIMENTOS en el Servicio de Atención al Medio Ambiente, desempeñando las siguientes funciones:

1. Preparar y presentar los informes y demás documentos relacionados con las actividades asignadas.
2. Cumplir con las políticas y normas establecidas por la institución.
3. Realizar visitas periódicas de control y de atención a solicitudes y quejas de los establecimientos relacionados con los riesgos de consumo, según la programación preestablecida.
4. Emitir concepto técnico de cada visita realizada.
5. Tomar muestras de productos siguiendo las normas vigentes, analizar los resultados y establecer los correctivos.
6. Mantener actualizado el censo y diagnóstico sanitario de los establecimientos relacionados con alimentos y bebidas asignadas.
7. Verificar el cumplimiento de las recomendaciones dadas en acta de visita previamente notificada.
8. Efectuar el control y seguimiento epidemiológicos en los casos que así lo ameriten.
9. realizar labores de prevención y educación sanitaria en establecimientos relacionados con los riesgos del consumo.
10. Realizar labores de capacitación a los manipuladores de alimentos.
11. Supervisar los cursos de manipuladores de alimentos que le sean asignados.
12. Investigar y actualizarse sobre las nuevas tecnologías relacionadas con la industria de alimentos y bebidas.

VIGILADO Supersalud

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ HUMANA

13. Colaborar con el jefe del servicio en las actividades relacionadas con la administración del servicio.
14. Asistir y participar en los comités técnicos programados en el servicio.
15. Cumplir con todos los deberes y responsabilidades que exige el servicio público y las demás funciones relacionadas con la naturaleza del cargo.

La presente se expide a los veinte (20) días del mes de Febrero de 2013, a solicitud de la interesada.

OSCAR ARTURO ESCOBAR TORRES
Profesional Especializado Talento Humano

Elaboró: Cristina B.

VIGILADO Supersalud

Edificando futuro

Uptc
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

El suscrito Director de la Escuela de Ciencias Químicas de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia,

HACE CONSTAR:

Que la ingeniera de Alimentos **ALBA GENITH MONROY CUADROS**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51683081 de Bogotá, ha participado como **JURADO LECTOR** de los anteproyectos de investigación **EL ANALISIS SENSORIAL, UNA HERRAMIENTA ESENCIAL EN EL PROCESO CERVECERO, DESARROLLO DE LAS BUENAS PRACTICAS-BPM-, EN EL RESTAURANTE DE LA ESCUELA MILITAR DE SUBOFICIALES DEL FUERTE MILITAR DE TOLEMAIDA, BASANDONOS EN EL DECRETO 3075 DE 1997, CON EL FIN DE PROMOVER LA PRODUCCION DE ALIMENTOS HIGIENICOS QUE NO REPRESENTEN PELIGRO Y LA MODIFICACION DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES DE ASEO DEL SALON DE EMBOTELLADO DE LA CERVECERIA BAVARIA S.A., EN TIBASOSA-BOYACA.**

Para que así conste y a los efectos pertinentes, se firma en la ciudad de Tunja a los 25 días del mes de enero de 2006.

OSCAR JULIO MEDINA VARGAS, Ph D.
Director Escuela de Ciencias Químicas

Certificación No. **0302**

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR DEL CENTRO DE GESTION DE MERCADOS LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que la señora **ALBA GENITH MONROY CUADROS**, identificada con cédula de ciudadanía No. 51.683.081 de Bogotá, celebró con **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** Nit 899.999.034-1, (el) los siguientes contratos de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás Decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:

1. **Número y Fecha del Contrato:**	**000788 del 19 de Enero de 2018.**
Objeto:	Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal para impartir Formación, en programas de Complementaria.
Plazo de Ejecución:	Desde el 25 de Enero de 2018, hasta el 15 de Diciembre de 2018.
Fecha de Inicio de Ejecución:	25 de Enero de 2018.
Fecha de Terminación de Contrato:	15 de Diciembre de 2018.
Término de Ejecución:	Diez (10) meses y Veintidós (22) días.
Valor:	El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de Treinta y Tres Millones Novecientos Setenta y Nueve Mil Novecientos Seis Pesos M/cte. ($33.979.906.).

Obligaciones Específicas del Contrato:

a) Cumplir con la programación académica predeterminada por la Coordinación Académica en los programas (FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS) y competencias (CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS, INOCUIDAD DE PRODUCTOS, CADENA DE FRIO) de acuerdo con las normas, la red de conocimiento (COMERCIO Y VENTAS) y el área temática (MERCADEO), procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los productos institucionales. b) Acompañar y Asesorar en forma permanente e integral a los aprendices en el

Certificado No SC-CER309681
Certificado No CO-SC-CER309681

proceso de formación por proyectos durante la vigencia del contrato. c) Presentar los reportes de Juicios de evaluación de Aprendices y demás informes dentro de los plazos estipulados por el Centro para tal efecto. d) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral. e) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo. f) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes. g) Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible. h) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno. i) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional Integral. j) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de Instructores. k) Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación. l) Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción a aprendices. m) Rendir oportunamente los informes (planillas, reportes, formatos) requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices quienes imparte formación Profesional. n) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo. o) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad. p) Participar en los comités de evaluación, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con la disposiciones sobre aseo y orden de los salones de clases y tener sentido de pertenencia con la Institución. q) Presentar en forma mensual al Coordinador Académico el reporte de ejecución de actividades, registrando las novedades sucedidas en el periodo académico que afectaron la ejecución de la programación académica mínima establecida, el cual entregará al respectivo Coordinador Académico o Líder de Unidad. r) El contratista debe aplicar antes de la finalización del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores. s) El contratista al finalizar el contrato, se compromete hacer entrega de todos los elementos facilitados por el centro de formación tales como: Loker, carné, materiales de formación devolutivos, inventarios entre otros.t) El contratista se compromete a hacer uso de la bata blanca larga, con el lago del SENA en color verde en el bolsillo de la parte superior, en el desarrollo de todas las actividades de formación y las que deriven del presente contrato, dentro y fuera de las instalaciones del SENA. u) Para los instructores de formación virtual y a distancia dar cumplimiento del manual que oriente el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje. v) El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO

Certificado No SC-CER339681
Certificado No CO-SC-CER339681

Y NOMARTIV0"240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual.

2. Número y Fecha del Contrato:	**003625 del 19 de Febrero de 2019.**
Objeto:	Contratar la prestación de servicios de carácter temporal para impartir Formación en el programa de Formación Complementaria.
Plazo de Ejecución:	Desde el 25 de Enero de 2018, hasta el 30 de Noviembre de 2019.
Fecha de Inicio de Ejecución:	19 de Febrero de 2019.
Fecha de Terminación de Contrato:	Contrato en Ejecución.
Término de Ejecución:	Nueve (9) meses y Diez (10) días.
Valor:	El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales se fijó en la suma de Treinta Millones Cuatrocientos Veintiséis Mil Seiscientos Sesenta y Seis Pesos M/cte. ($30.426.666.).

Obligaciones Específicas del Contrato:

a) Cumplir con la programación académica predeterminada por la Coordinación Académica en los programas (FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS) de acuerdo con las normas, la red de conocimiento (COMERCIO Y VENTAS) y el área temática (MERCADEO), procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los productos institucionales. b) Acompañar y Asesorar en forma permanente e integral a los aprendices en el proceso de formación por proyectos durante la vigencia del contrato. c) Presentar los reportes de Juicios de evaluación de Aprendices y demás informes dentro de los plazos estipulados por el Centro para tal efecto. d) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral. e) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo. f) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes. g) Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible. h) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las

Certificado No SC-CER259681
Certificado No CO-SC-CER259681

actividades del centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno. i) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional Integral. j) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de Instructores. k) Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación. l) Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción a aprendices. m) Rendir oportunamente los informes (planillas, reportes, formatos) requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices quienes imparte formación Profesional. n) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad. o) Participar en los comités de evaluación, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con la disposiciones sobre aseo y orden de los salones de clases y tener sentido de pertenencia con la Institución. p) Presentar en forma mensual al Coordinador Académico el reporte de ejecución de actividades, registrando las novedades sucedidas en el periodo académico que afectaron la ejecución de la programación académica mínima establecida, el cual entregará al respectivo Coordinador Académico o Líder de Unidad. q) El contratista debe aplicar antes de la finalización del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores. r) El contratista al finalizar el contrato, se compromete hacer entrega de todos los elementos facilitados por el centro de formación tales como: Loker, carné, materiales de formación devolutivos, inventarios entre otros. s) El contratista se compromete a hacer uso de la bata blanca larga, con el lago del SENA en color verde en el bolsillo de la parte superior, en el desarrollo de todas las actividades de formación y las que deriven del presente contrato, dentro y fuera de las instalaciones del SENA. t) Para los instructores de formación virtual y a distancia dar cumplimiento del manual que oriente el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, a los 29 días, del mes de Mayo del año Dos Mil Diecinueve (2019).

JAIME GARCIA DI MOTOLI
Subdirector de Centro

Revisó: (Paola A.)
Cargo: (Auxiliar- G 01 - Grupo de Apoyo)

Vo.Bo: (Nuvia Cristina Q.)
Cargo: (Coordinadora Grupo de Apoyo).

Certificado No SC-CER339681
Certificado No CO-SC CER339681

Edificando futuro

Uptc
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

El suscrito Director de la Escuela de Ciencias Químicas de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia,

HACE CONSTAR:

Que la ingeniera de Alimentos **ALBA GENITH MONROY CUADROS**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 51683081 de Bogotá, ha participado como **JURADO LECTOR** de los anteproyectos de investigación **EL ANALISIS SENSORIAL, UNA HERRAMIENTA ESENCIAL EN EL PROCESO CERVECERO, DESARROLLO DE LAS BUENAS PRACTICAS-BPM-, EN EL RESTAURANTE DE LA ESCUELA MILITAR DE SUBOFICIALES DEL FUERTE MILITAR DE TOLEMAIDA, BASANDONOS EN EL DECRETO 3075 DE 1997, CON EL FIN DE PROMOVER LA PRODUCCION DE ALIMENTOS HIGIENICOS QUE NO REPRESENTEN PELIGRO Y LA MODIFICACION DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES DE ASEO DEL SALON DE EMBOTELLADO DE LA CERVECERIA BAVARIA S.A., EN TIBASOSA-BOYACA.**

Para que así conste y a los efectos pertinentes, se firma en la ciudad de Tunja a los 25 días del mes de enero de 2006.

OSCAR JULIO MEDINA VARGAS, Ph D.
Director Escuela de Ciencias Químicas

NUTRI-FRUVER E.A.T.
PRODUCTO CON CALIDAD
NIT. 830.094.348-1

Pulpa de Frutas

MANUFACTURA Y
COMERCIALIZACIÓN
DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS
PULPAS
FRUTAS
VERDURAS
HORTALIZAS
TUBERCULOS
OTROS.

CERTIFICACION DE SERVICIOS PROFESIONALES PRETADOS.

EL GERENTE DE NUTRIFRUVER E.A.T.

HACE CONSTAR:

Que la Ingeniera de alimentos, ALBA GENITH MONROY CUADROS, identificada con cédula de ciudadanía número 51.683.081 de Bogotá, laboro en la empresa NUTRI FRUVER EAT, durante el período comprendido entre el 08 de Enero y el 30 de Junio del 2007, tiempo correspondiente a seis (6) meses; desempeñándose como JEFE DE PRODUCCION Y CALIDAD de Frutas, Verduras y Pulpa de Frutas, respectivamente.

Resumen del cargo: Encargada de supervisar la calidad de las frutas, hortalizas, hortalizas e insumos que los proveedores entregan en la empresa, así como la verificación de los procesos productivos, valores agregados, empaque, rotulado, conservación, embalaje y estivado de las cajas para su envío y distribución.

Responsabilidades:

1. Supervisar que el personal operativo realice las actividades y procesos productivos adecuadamente.

CALLE 65B No. 106A - 32 Tel: 227 52 93 - Cel: 310 877 4869 E-mail: nutrifruvereat@yahoo.com.co
Bogotá D.C.- Colombia

2. Dar instrucciones y lineamientos al Jefe de grupo, para que éste coordine y desarrolle lasprocesos de producción con el personal asignado, respectivamente.

3. llevar el control y registro de la calidad y cantidad los de producto que se envía a los clientes consumidores.

4. Verificar que las hortalizas, frutas y verdurasque los proveedores entregan diariamente en la empresa, sean de la calidad acordada en el contrato.

5. Supervisar la limpieza y el orden de áreas, equipos y superficies involucradas en los procesos de producción.

La presente certificación se expide en Bogotá D.C, a solicitud de la interesada a los quince (15) días del mes de Agosto del dosmil diecisiete (2017)

Cordialmente

Arcelio Mesa Basto
Gerente
NutriFruver EAT
Cel: 310 307 2044

INVERSIONES COLOMBO SAN MARCOS LTDA
NIT: 830090360

Bogotá, D.C. 5 de septiembre de 2017

EL JEFE DE RECURSOS HUMANOS

HACE CONSTAR:

Que la Ing. ALBA GENITH MONROY CUADROS identificada con cédula de ciudadanía número 51.683.081 de Bogotá prestó sus servicios a esta Empresa en el periodo 20 de diciembre de 2004 al 31 de julio del 2005 como apoyo a jefe de control de calidad.

FUNCIONES:

- Verificar y registrar a diario entrada materia prima en los formatos de control.
- Tomar muestreo y registrar a diario la humedad de las pastas alimenticias.
- Tomar muestreos de PH y grados Brix en proceso de elaboración de salsas.
- Realizar toma de muestras de pH y cloro diarias en las diferentes secciones.
- Capacidad para elaboración de formatos cuando se requiera.
- Mantener la dotación de limpiadores y desinfectantes de acuerdo a la dosificación registrada en los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las secciones.
- archivar la documentación requerida
- reportar al jefe de calidad cualquier no conformidad que ocurra
- cuando la necesidad lo requiera dar apoyo en la sección de empaque

- verificar el cumplimiento de llenado de los registros tanto de limpieza y desinfección como los de trazabilidad.
- Apoyo en visitas del INVIMA.
- Ayudar a realizar las inspecciones planeadas en la planta para control de plagas

Durante los años 2013, 2014, 2015,2016 y 2017 ha asesorando en la implementación de las BPM, sistema de gestión de la inocuidad. Estandarización de formulación, diseño de fichas técnicas, rotulación de producto además ha diseñado y desarrollado el plan de capacitación continuo y permanente en Legislación sanitaria Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 del 2013, resolución 719 del 2015; resolución 5109 del 2005, resolución 333 del 2011. Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control, Iso 9001, Iso 22000.Habitos de higiene para los manipuladores de alimentos. Programas prerrequisitos para la implementación de un sistema de Gestión de la inocuidad (plan de saneamiento básico, programa de trazabilidad, técnicas de conservación de alimentos, manipulación de frutas y hortalizas, enfermedades transmitidas por alimentos, inocuidad)

ELIANA CONSTANZA GIL ROMERO

HOSPITAL ENGATIVÁ
II NIVEL
Empresa Social del Estado

EL PROFESIONAL ESPECIALIZADO DE TALENTO HUMANO DEL HOSPITAL ENGATIVA II NIVEL ESE

CERTIFICA:

Que la Señora **ALBA GENITH MONROY CUADROS,** identificada con cédula de ciudadanía No. 51.683.081, laboró en esta entidad desde el día 28 de Marzo de 1994 hasta el 08 de Febrero de 2004, desempeñando el cargo de INGENIERA DE ALIMENTOS en el Servicio de Atención al Medio Ambiente, desempeñando las siguientes funciones:

1. Preparar y presentar los informes y demás documentos relacionados con las actividades asignadas.
2. Cumplir con las políticas y normas establecidas por la institución.
3. Realizar visitas periódicas de control y de atención a solicitudes y quejas de los establecimientos relacionados con los riesgos de consumo, según la programación preestablecida.
4. Emitir concepto técnico de cada visita realizada.
5. Tomar muestras de productos siguiendo las normas vigentes, analizar los resultados y establecer los correctivos.
6. Mantener actualizado el censo y diagnóstico sanitario de los establecimientos relacionados con alimentos y bebidas asignadas.
7. Verificar el cumplimiento de las recomendaciones dadas en acta de visita previamente notificada.
8. Efectuar el control y seguimiento epidemiológicos en los casos que así lo ameriten.
9. realizar labores de prevención y educación sanitaria en establecimientos relacionados con los riesgos del consumo.
10. Realizar labores de capacitación a los manipuladores de alimentos.
11. Supervisar los cursos de manipuladores de alimentos que le sean asignados.
12. Investigar y actualizarse sobre las nuevas tecnologías relacionadas con la industria de alimentos y bebidas.

VIGILADOS Supersalud

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ HUMANA

HOSPITAL ENGATIVÁ
II NIVEL
Empresa Social del Estado

13. Colaborar con el jefe del servicio en las actividades relacionadas con la administración del servicio.
14. Asistir y participar en los comités técnicos programados en el servicio.
15. Cumplir con todos los deberes y responsabilidades que exige el servicio público y las demás funciones relacionadas con la naturaleza del cargo.

La presente se expide a los veinte (20) días del mes de Febrero de 2013, a solicitud de la interesada.

OSCAR ARTURO ESCOBAR TORRES
Profesional Especializado Talento Humano

Elaboró: Cristina B.

VIGILADO SUPERSALUD

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ HUMANA

201

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

NIT:830 077 652-4

RESOLUCION N.° 0044 DE 2008 31 ENE 2008

Por la cual se otorga autorización a una persona para elaborar y ejecutar planes de capacitación en Manejo Higiénico 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, inscribir 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 quinto de la Resolución 1090 de noviembre de 1998 modificado por la Resolución 127 de 2001 artículo tercero, en su condición de persona natural presentó a esta entidad los documentos correspondientes:

NOMBRE	PROFESION	CEDULA
ALBA GENITH MONROY CUADROS	INGENIERA DE ALIMENTOS	51.683.081

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución 0127 de febrero de 2001 según acta de revisión de documentos No. 699 de fecha Enero 25 de 2008, se comprobó que la persona relacionada en el considerando anterior cumple con los mismos.
Razón por la cual,

RESUELVE

ARTICULO 1. Otorgar autorización para elaborar y ejecutar planes de capacitación de Manejo Higiénico de Alimentos en calidad de capacitador particular a la siguiente profesional:

NOMBRE	PROFESION	CEDULA	TIPO DE PERSONA
ALBA GENITH MONROY CUADROS	INGENIERA DE ALIMENTOS	51.683.081	NATURAL

ARTICULO 2. La autorización de que trata el artículo anterior tiene una vigencia de un año a partir de la fecha de expedición de la presente Resolución.

1/2M

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
COPIA CONTROLADA
DOCUMENTOS
PLAN ATENCION BASICA PAB
FECHA 5 Feb 08

BOG BOGOTÁ POSITIVA
GOBIERNO DE LA CIUDAD

200

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

NIT:830 077 652-4

RESOLUCION Nº 044 DE 2008

Continuación de la resolución
"Por la cual se otorga autorización a una persona para elaborar y ejecutar planes de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos"

Fecha de inicio: Enero 31 de 2008
Fecha de vencimiento: Enero 31 de 2009
PARÁGRAFO: Si en virtud de la supervisión de una capacitación de manipulación de alimentos, se comprueba el incumplimiento de lo establecido en las normas reglamentarias de la autorización otorgada en la presente Resolución revocatoria, se procederá a su revocatoria
ARTICULO 3. El número de horas de la capacitación que pueden dar las personas autorizadas y plazo de la solicitud para la supervisión de los mismos, deberá ajustarse a la dispuesto en el numeral segundo del artículo primero de la Resolución 127 de febrero de 2001 y numeral sexto del artículo quinto, de la Resolución 1090 de Noviembre 20 de 1998 respectivamente, expedida por la Secretaría Distrital de Salud.
ARTICULO 4. La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D.C., a los treinta y un (31) días del mes de Enero de dos mil ocho (2008)

ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
GERMÁN DE LA CRUZ ARRIETA VIOLET
EMPRESA SOCIAL DEL
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

Proyectó: Rosmery CH.
Digitó: María P.
Revisión PAB: Liliana A.
VoBo Salud Pública: Argemiro R.

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
COPIA CONTROLADA
DOCUMENTOS
PLAN ATENCION BASICA/PAB
FECHA 5 Feb 08

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Hospital Chapinero

RESOLUCIÓN N.° 0309 DE 2012 Pagina 1 de 1

Por la cual se inscribe a una persona para elaborar y ejecutar planes de capacitación en Manejo Higiénico 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, inscribir 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 el articulo tercero de la Resolución 765 de junio de 2010, para efectos de obtener su inscripción presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes **ALBA GENITH MONROY CUADROS**, cédula **51683081**, propietaria del establecimiento de comercio **ALIMENTEC GMC** en su condición de persona natural relacionando a la siguiente persona:

NOMBRE	PROFESION	CEDULA
ALBA GENITH MONROY CUADROS	INGENIERA DE ALIMENTOS	51683081

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución 765 de junio de 2010 según acta de revisión de documentos No. 3606 de fecha Enero 27 de 2012, se comprobó que la persona relacionada en el considerando anterior cumplen con los mismos.

Razón por la cual,

RESUELVE:

ARTICULO 1. Inscribir a **ALBA GENITH MONROY CUADROS** identificada con cédula de ciudadanía, **51683081** persona natural propietaria del establecimiento de comercio **ALIMENTEC GMC** para elaborar y ejecutar planes de capacitación de Manejo Higiénico de Alimentos, en calidad de capacitador particular, a través de la siguiente profesional:

NOMBRE	PROFESION	CEDULA
ALBA GENITH MONROY CUADROS	INGENIERA DE ALIMENTOS	51683081

ARTICULO 2. La inscripción de que trata el artículo anterior le autoriza para elaborar y ejecutar planes de capacitación de Manejo Higiénico de Alimentos y tiene una vigencia de un año contado a partir de la fecha de expedición de la presente Resolución.
PARÁGRAFO: Si en virtud de la supervisión de una capacitación de manipulación de alimentos, se comprueba el incumplimiento de lo establecido en las normas reglamentarias de la inscripción en la presente Resolución, se procederá a su revocatoria
ARTICULO 3. El número de horas de la capacitación que pueden dar las personas autorizadas y plazo de la solicitud para la supervisión de los mismos, deberá ajustarse a lo dispuesto en el numeral sexto del artículo tercero de la Resolución 765 de junio de 2010, expedida por la Secretaría Distrital de Salud.
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: 02 FEB 2012

ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO

GERMAN DE LA CRUZ ARRIETA VIOLET
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

Proyectó: Amaury C.
Digitó: Elsa S. / Claudia G.
VoBo Salud Pública: Janeth C. - CSP

BOGOTÁ BICENTENARIO

BOG BOGOTÁ POSITIVA
GOBIERNO DE LA CIUDAD

SECRETARÍA DE SALUD DEL META
RESOLUCIÓN NÚMERO 0348 DE 2015
(MARZO / 18 / 2015)

Por la cual se autoriza y registra a una persona para que realice capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

EL SECRETARIO DE SALUD

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en el título V de la ley 9 de 1979, el artículo 43 de la ley 715 de 2001, el artículo 34 de la ley 1122 de 2007, el título I y el capítulo III del decreto 3075 de 1997 y la resolución 2853 de 2009 y,

CONSIDERANDO

Que el literal b) del artículo 14 del decreto 3075 de 2007 menciona que "...Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente...".

Que la resolución 2853 de 2009 estableció el procedimiento de inscripción, evaluación, autorización, registro y seguimiento de las personas naturales y jurídicas interesadas en realizar capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

Que el pasado 31/01/2013 se suscribió un convenio interadministrativo de coordinación y colaboración entre la Secretaría de Salud del Meta y el municipio de Acacias con el objeto de "ejecutar en asocio las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo del ambiente que afectan la salud humana, y de control de vectores y zoonosis de competencia del sector salud en el municipio de Acacias".

Que ALBA GENITH MONROY CUADROS, presento ante la Secretaría de Salud el pasado 30/01/2015 la documentación requerida por la resolución 2853 de 2009 para recibir autorización y ser registrada como persona autorizada para realizar capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

Que el grupo interdisciplinario encargado de evaluar y conceptuar acerca del plan de capacitación propuesto por ALBA GENITH MONROY CUADROS, luego de corroborar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución 2853 de 2009 expidió concepto favorable el día 18/03/2015.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO 1. Autorizar a ALBA GENITH MONROY CUADROS para que realice capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los municipios categoría 4ª, 5ª y 6ª y, en el municipio de Acacias del departamento del Meta hasta el diecisiete (17) de marzo de 2017.

ARTÍCULO 2. Registrar y mantener a ALBA GENITH MONROY CUADROS en la base de datos oficial hasta tanto no se derogue la presente resolución o no aparezca evidencia que establezca no conformidades entre los servicios ofertados y la puesta en marcha de los procesos de capacitación.

ARTÍCULO 3. Reiterar a ALBA GENITH MONROY CUADROS la obligación de cumplir con lo planteado en la resolución 2853 de 2009 y con las observaciones realizadas en el formato de evaluación y concepto de planes de capacitación adjunto al presente acto administrativo.

ARTICULO 4. Considerar como parte integral de la presente resolución el documento "EVALUACIÓN Y CONCEPTO DE UN PLAN DE CAPACITACIÓN" fechado el 18/03/2015 y firmado por el grupo interdisciplinario de la gerencia de promoción y prevención.

ARTÍCULO 5. La presente resolución rige a partir de su expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Villavicencio, el día dieciocho (18) del mes de marzo de 2015.

EDUARDO GUILLERMO CADENA
Secretario de Salud del Meta

ANEXO: Evaluación y concepto de un plan de capacitación (cuatro folios)

Revisó: Sarelly Vinasco, Gerente de Promoción y Prevención
Proyectó: Pedro Becerra, Profesional Especializado, GSA

NOTIFICACIONES REALIZADAS:

A LA PERSONA AUTORIZADA:

Firma
Nombre Federico de Los Ques
Cargo
Empresa ALBA GENITH Monroy
Fecha 7 04 2015

AL GRUPO DE SALUD AMBIENTAL:

Firma
Nombre PEDRO A. BECERRA L
Cargo PE-GSA-GPP.
Institución SECRETARIA DE SALUD.
Fecha 20032015.

EVALUACIÓN Y CONCEPTO DE UN PLAN DE CAPACITACIÓN (MARZO 18 DE 2015)

Autoridad Sanitaria: Secretaría de Salud del Meta (SSM)	Proceso: **SSM-EC-PC-PHMA-22**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PERSONA INTERESADA EN RECIBIR AUTORIZACIÓN:

Nombre: ALBA GENITH MONROY CUADROS	C.C. 51.683.081 de Bogotá D.C.
Dirección: Calle 26 Sur No.73 – 23, Bloque 4, Apartamento 401, Barrio Ciudad Kennedy	Teléfonos: 3123875569, 3118691927
Municipio: Bogotá D.C.	Departamento: Cundinamarca
Email: albatunja@gmail.com	

2. OBJETO:

Conceptuar en calidad de grupo interdisciplinario de la gerencia de promoción y prevención acerca de la oferta presentada por ALBA GENITH MONROY CUADROS con el propósito de obtener autorización para la realización de capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los municipios categoría 4ª, 5ª y 6ª del departamento del Meta, en el marco del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2853 de 2009.

3. ANTECEDENTES:

- Las Leyes 9 de 1979, 715 de 2001 y 1122 de 2007 establecen que a los departamentos les corresponde la inspección, vigilancia y control de los alimentos en los eslabones de distribución y comercialización.
- El literal b) del artículo 14 del Decreto 3075 de 1997 menciona que "...cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente:...".
- La resolución 2853 de 2009 estableció el procedimiento de inscripción, evaluación, autorización, registro y seguimiento de las personas naturales y jurídicas interesadas en realizar capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- El pasado 31/01/2013 la Secretaría suscribió con el Municipio de Acacias el acuerdo de voluntades cuyo objeto es: "EJECUTAR EN ASOCIO LAS ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO DEL AMBIENTE QUE AFECTAN LA SALUD HUMANA, Y DE CONTROL DE VECTORES Y ZOONOSIS DE COMPETENCIA DEL SECTOR SALUD EN EL MUNICIPIO DE ACACIAS"
- Bajo este escenario ALBA GENITH MONROY CUADROS radico la propuesta para el desarrollo de capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos el pasado 30/01/2015 en la ventanilla única de la Secretaría de Salud y la misma fue entregada al referente de alimentos (Rad. GSA 021 el 02/02/2015) para su respectiva evaluación.
- La Gerente de promoción y prevención delego mediante orden verbal al ingeniero químico Edgar Calderón Vega y a la microbióloga industrial Carmen Shirley Viviana Tique Aragón para conformar el grupo interdisciplinario y cumplir con lo establecido en el capítulo III de la resolución 2853 de 2009.

4. ASPECTOS VERIFICADOS:

ÍTEM	EXIGENCIA	CUMPLIÓ			OBSERVACIONES
		CC	CP	NC	
I	**Requisitos de inscripción**				
1.1	**Solicitud escrita de inscripción, autorización y registro**				
1.1.1	Manifestación concreta del interés por recibir autorización	X			-
1.1.2	Nombres, apellidos e identificación de la persona	X			-
1.1.3	Datos para correspondencia	X			-

ÍTEM	EXIGENCIA	CUMPLIÓ			OBSERVACIONES
		CC	CP	NC	
1.1.4	Descripción y cuantificación de los documentos adjuntos	X			Se encontró una relación descriptiva y cuantitativa de los documentos (se recibieron 2 documentos anillados con 99 y 217 folios junto con un CD-R con 1.74 MB de información)
II	**Descripción de la capacitación**				
2.1	**Preliminares**				
2.1.1	Justificación	X			-
2.1.2	Plataforma estratégica	X			El grado de formulación de los propósitos de la organización, en este caso persona natural, la política y los objetivos de calidad no se describieron con el detalle esperado
2.2	**Perfil del oferente y de los instructores**				
2.2.1	Requisitos de estudio	X			La oferente acredita título de ingeniera de alimentos expedido por la Universidad INCCA de Colombia el 17/12/1993
2.2.2	Requisitos de experiencia	X			ALBA GENITH MONROY CUADROS no diligenció el formato único de hoja de vida, no obstante los datos requeridos aparecen en el documento de 99 folios recibidos y en ellos se acredita experiencia muy superior a los 18 meses junto con experiencia como autoridad sanitaria en el distrito capital
2.2.3	Aptitudes, habilidades y conocimientos	X			La capacidad, suficiencia, habilidad e ingenio se verificará puntualmente en el seguimiento que se realice in situ durante el desarrollo del programa de capacitación en cada uno de los grupos, no obstante, por los certificados adjuntos está más que demostrada la competencia de la oferente
2.3	**Plan de estudios**				
2.3.1	**Generalidades del plan**				
2.3.1.1	Duración mínima 10 horas y grupos máximo de 30 personas	X			La duración propuesta es de 10 horas y aunque el compromiso de limitar el número de participantes no aparece, es necesario reiterar que los talleres no deben desarrollarse con más de 30 manipuladores
2.3.1.2	Certificación firmada por la persona autorizada	X			Aunque el modelo propuesto cumple con lo requerido es necesario recordar que la certificación debe limitarse a la participación y aprobación de la capacitación, puesto que el tramite restante debe generarse ante el GSA
2.3.1.3	Compromiso bimensual para entregar informes detallados	X			El compromiso, la calidad y cantidad de la información se verificara de manera continua durante el periodo de vigencia de la autorización y aunque no aparece de manera taxativa debe ser asumido
2.3.1.4	Justificación, propósitos y alcance	X			Se describieron de manera general a lo largo del documento
2.3.1.5	Intención de los temas y actividades pedagógicas	X			Se sintetizaron en los folios cuatro a siete
2.3.1.6	Distribución del tiempo y secuencia del proceso	X			Se sintetizaron en los folios cuatro a siete
2.3.1.7	Logros, competencias y conocimientos que los manipuladores deben alcanzar y adquirir	X			Se sintetizaron en los folios cuatro a siete
2.3.1.8	Criterios y procedimientos para evaluar a los manipuladores	X			En los documentos recibidos se conciben evaluaciones iniciales y posteriores (deben incluirse las respuestas consideradas correctas además de definir los parámetros de aprobación)

ÍTEM	EXIGENCIA	CUMPLIÓ			OBSERVACIONES
		CC	CP	NC	
2.3.1.9	Descripción de la metodología aplicable	X			Debe continuar trabajándose en la metodología que identifique y caracterice un programa de capacitación ofertado por ALBA GENITH MONROY CUADROS
2.3.2	Módulos específicos				
2.3.2.1	Aspectos básicos y hábitos higiénicos	X			Los cuatro títulos se contemplan en el texto de los folios 8 a 50, los conceptos son consecuentes con lo consagrado en el Decreto 3075 de 1997 y, el grado de elaboración satisface lo requerido
2.3.2.2	Conservación y protección de alimentos	X			Los cinco títulos se contemplan en el texto de los folios 51 a 76 (observar ítem 2.3.2.1)
2.3.2.3	Limpieza y desinfección	X			Los cuatro títulos se contemplan en el texto de los folios 78 a 106 (observar ítem 2.3.2.1)
2.3.2.4	Actividades de saneamiento	X			Los cuatro títulos se contemplan en el texto de los folios 108 al 177 (observar ítem 2.3.2.1) pero el contenido descrito se concentra en la presentación genérica de los programas y no en los principios y la relevancia de los mismos
2.3.2.5	Enfermedades transmitidas por alimentos	X			Los cuatro títulos se contemplan en el texto de los folios 178 al 217 (observar ítem 2.3.2.1) pero el contenido descrito se concentra en aspectos clínicos abandonando aspectos básicos de mayor interés para los manipuladores
2.3.3	**Descripción y compromiso de materiales y ayudas**				
2.3.3.1	Disponer de espacio físico, ayudas audiovisuales y técnicas	X			Se verificara in situ para lo cual es indispensable que se suministre por parte del oferente la información (lugar, fecha, hora, etc.) previamente a la realización de talleres
2.3.3.2	Tecnología apropiada (para envío y recibo de información)	X			Se verificara durante la etapa de seguimiento de acuerdo al flujo que se genere de información
2.3.3.3	Acceso a recursos bibliográficos y reproducción de memorias	X			Se verificara una vez finalice cada uno de los procesos de capacitación adelantados
III	**Documentos adicionales**				
3.1	RUT, C.C. y certificado de existencia	X			-
3.2	Modelo de registros y controles de asistencia	X			Los registros deben permitir capturar todos los datos que posteriormente deben ser aportados ante el GSA
3.3	Modelo de material didáctico para manipuladores	X			El material presentado cumple con lo requerido, no obstante, debe rediseñarse y actualizarse permanentemente de tal manera que coadyuve al proceso de aprendizaje y, los manipuladores puedan consultar constantemente la información aportada
3.4	Modelo de certificación para manipuladores	X			Se reitera que la certificación debe limitarse a dar constancia que el manipulador recibió formación en materia de educación sanitaria y que él mismo está capacitado para llevar a cabo tareas como tal (certificar lo correspondiente al artículo 14 del decreto 3075 de 1997)

5. CONCEPTO: FAVORABLE

(F)	Favorable	Cumple las condiciones establecidas en el capítulo II de la resolución 2853 de 2009.

(FC)	Favorable condicionado	Condicionado al cumplimiento de las exigencias dejadas en el presente documento y con las cuales no existió compromiso de mejora
(DF)	Desfavorable	No admite exigencias. Se procede a archivar el proceso de inscripción, evaluación, autorización, registro y seguimiento.

6. ACLARACIONES:

- ALBA GENITH MONROY CUADROS debe considerar las observaciones realizadas y contar anticipadamente con los materiales y ayudas necesarias para poner en marcha los procesos de capacitación.
- El concepto favorable habilita a ALBA GENITH MONROY CUADROS para que ponga en marcha capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los municipios categoría 4ª, 5ª y 6ª del Departamento del Meta y, en los municipios de otras categorías que ejecuten las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo del ambiente que afectan la salud humana en asocio con la SSM.
- El concepto favorable exige que ALBA GENITH MONROY CUADROS reporte bimensualmente al referente de alimentos el informe detallado exigido en el anexo técnico de la resolución, radique los documentos en la Calle 37 No.41-80 del barrio Barzal Alto del municipio de Villavicencio y además los envié vía electrónica al correo gsameta@hotmail.com y pbecerrar@meta.gov.co y, que la autoridad sanitaria realice el seguimiento respectivo en la medida de sus posibilidades logísticas (observar capítulo III de la resolución 2853 de 2009).
- Con base en la información reportada ALBA GENITH MONROY CUADROS se incorporará a la base de datos oficial (física y digital) de las personas autorizadas para realizar capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, la cual se socializará periódicamente con la autoridad sanitaria del orden nacional.

7. GRUPO DE TRABAJO:

Firma	
Nombre	EDGAR CALDERON VEGA
Cargo	Profesional Universitario, Laboratorio de Salud Pública – Gerencia de Promoción y Prevención
Institución	Secretaría de Salud del Meta

Firma	
Nombre	CARMEN SHIRLEY VIVIANA TIQUE ARAGON
Cargo	Microbióloga Industrial, Laboratorio de Salud Pública, Contratista de Prestación de Servicios
Institución	Secretaría de Salud del Meta

Firma	
Nombre	PEDRO ALCIDES BECERRA RAMOS
Cargo	Profesional Especializado, Grupo de Salud Ambiental - Gerencia de Promoción y Prevención
Institución	Secretaría de Salud del Meta

EVALUACIÓN Y CONCEPTO DE UN PLAN DE CAPACITACIÓN (MARZO 18 DE 2015)

Autoridad Sanitaria: Secretaría de Salud del Meta (SSM)	Proceso: **SSM-EC-PC-PHMA-22**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PERSONA INTERESADA EN RECIBIR AUTORIZACIÓN:

Nombre: ALBA GENITH MONROY CUADROS	C.C. 51.683.081 de Bogotá D.C.
Dirección: Calle 26 Sur No.73 – 23, Bloque 4, Apartamento 401, Barrio Ciudad Kennedy	Teléfonos: 3123875569, 3118691927
Municipio: Bogotá D.C.	Departamento: Cundinamarca
Email: albatunja@gmail.com	

2. OBJETO:

Conceptuar en calidad de grupo interdisciplinario de la gerencia de promoción y prevención acerca de la oferta presentada por ALBA GENITH MONROY CUADROS con el propósito de obtener autorización para la realización de capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los municipios categoría 4ª, 5ª y 6ª del departamento del Meta, en el marco del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2853 de 2009.

3. ANTECEDENTES:

- Las Leyes 9 de 1979, 715 de 2001 y 1122 de 2007 establecen que a los departamentos les corresponde la inspección, vigilancia y control de los alimentos en los eslabones de distribución y comercialización.
- El literal b) del artículo 14 del Decreto 3075 de 1997 menciona que "...cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente...".
- La resolución 2853 de 2009 estableció el procedimiento de inscripción, evaluación, autorización, registro y seguimiento de las personas naturales y jurídicas interesadas en realizar capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- El pasado 31/01/2013 la Secretaría suscribió con el Municipio de Acacias el acuerdo de voluntades cuyo objeto es: "EJECUTAR EN ASOCIO LAS ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO DEL AMBIENTE QUE AFECTAN LA SALUD HUMANA, Y DE CONTROL DE VECTORES Y ZOONOSIS DE COMPETENCIA DEL SECTOR SALUD EN EL MUNICIPIO DE ACACIAS"
- Bajo este escenario ALBA GENITH MONROY CUADROS radico la propuesta para el desarrollo de capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos el pasado 30/01/2015 en la ventanilla única de la Secretaría de Salud y la misma fue entregada al referente de alimentos (Rad. GSA 021 el 02/02/2015) para su respectiva evaluación.
- La Gerente de promoción y prevención delego mediante orden verbal al ingeniero químico Edgar Calderón Vega y a la microbióloga industrial Carmen Shirley Viviana Tique Aragón para conformar el grupo interdisciplinario y cumplir con lo establecido en el capítulo III de la resolución 2853 de 2009.

4. ASPECTOS VERIFICADOS:

ÍTEM	EXIGENCIA	CUMPLIÓ			OBSERVACIONES
		CC	CP	NC	
I	**Requisitos de inscripción**				
1.1	**Solicitud escrita de inscripción, autorización y registro**				
1.1.1	Manifestación concreta del interés por recibir autorización	X			-
1.1.2	Nombres, apellidos e identificación de la persona	X			-
1.1.3	Datos para correspondencia	X			-

ÍTEM	EXIGENCIA	CUMPLIÓ			OBSERVACIONES
		CC	CP	NC	
1.1.4	Descripción y cuantificación de los documentos adjuntos	X			Se encontró una relación descriptiva y cuantitativa de los documentos (se recibieron 2 documentos anillados con 99 y 217 folios junto con un CD-R con 1.74 MB de información)
II	**Descripción de la capacitación**				
2.1	**Preliminares**				
2.1.1	Justificación	X			-
2.1.2	Plataforma estratégica	X			El grado de formulación de los propósitos de la organización, en este caso persona natural, la política y los objetivos de calidad no se describieron con el detalle esperado
2.2	**Perfil del oferente y de los instructores**				
2.2.1	Requisitos de estudio	X			La oferente acredita título de ingeniera de alimentos expedido por la Universidad INCCA de Colombia el 17/12/1993
2.2.2	Requisitos de experiencia	X			ALBA GENITH MONROY CUADROS no diligenció el formato único de hoja de vida, no obstante los datos requeridos aparecen en el documento de 99 folios recibidos y en ellos se acredita experiencia muy superior a los 18 meses junto con experiencia como autoridad sanitaria en el distrito capital
2.2.3	Aptitudes, habilidades y conocimientos	X			La capacidad, suficiencia, habilidad e ingenio se verificará puntualmente en el seguimiento que se realice in situ durante el desarrollo del programa de capacitación en cada uno de los grupos, no obstante, por los certificados adjuntos está más que demostrada la competencia de la oferente
2.3	**Plan de estudios**				
2.3.1	**Generalidades del plan**				
2.3.1.1	Duración mínima 10 horas y grupos máximo de 30 personas	X			La duración propuesta es de 10 horas y aunque el compromiso de limitar el número de participantes no aparece, es necesario reiterar que los talleres no deben desarrollarse con más de 30 manipuladores
2.3.1.2	Certificación firmada por la persona autorizada	X			Aunque el modelo propuesto cumple con lo requerido es necesario recordar que la certificación debe limitarse a la participación y aprobación de la capacitación, puesto que el tramite restante debe generarse ante el GSA
2.3.1.3	Compromiso bimensual para entregar informes detallados	X			El compromiso, la calidad y cantidad de la información se verificara de manera continua durante el periodo de vigencia de la autorización y aunque no aparece de manera taxativa debe ser asumido
2.3.1.4	Justificación, propósitos y alcance	X			Se describieron de manera general a lo largo del documento
2.3.1.5	Intención de los temas y actividades pedagógicas	X			Se sintetizaron en los folios cuatro a siete
2.3.1.6	Distribución del tiempo y secuencia del proceso	X			Se sintetizaron en los folios cuatro a siete
2.3.1.7	Logros, competencias y conocimientos que los manipuladores deben alcanzar y adquirir	X			Se sintetizaron en los folios cuatro a siete
2.3.1.8	Criterios y procedimientos para evaluar a los manipuladores	X			En los documentos recibidos se conciben evaluaciones iniciales y posteriores (deben incluirse las respuestas consideradas correctas además de definir los parámetros de aprobación)

ÍTEM	EXIGENCIA	CUMPLIÓ			OBSERVACIONES
		CC	CP	NC	
2.3.1.9	Descripción de la metodología aplicable	X			Debe continuar trabajándose en la metodología que identifique y caracterice un programa de capacitación ofertado por ALBA GENITH MONROY CUADROS
2.3.2	**Módulos específicos**				
2.3.2.1	Aspectos básicos y hábitos higiénicos	X			Los cuatro títulos se contemplan en el texto de los folios 8 a 50, los conceptos son consecuentes con lo consagrado en el Decreto 3075 de 1997 y, el grado de elaboración satisface lo requerido
2.3.2.2	Conservación y protección de alimentos	X			Los cinco títulos se contemplan en el texto de los folios 51 a 76 (observar ítem 2.3.2.1)
2.3.2.3	Limpieza y desinfección	X			Los cuatro títulos se contemplan en el texto de los folios 78 a 106 (observar ítem 2.3.2.1)
2.3.2.4	Actividades de saneamiento	X			Los cuatro títulos se contemplan en el texto de los folios 108 al 177 (observar ítem 2.3.2.1) pero el contenido descrito se concentra en la presentación genérica de los programas y no en los principios y la relevancia de los mismos
2.3.2.5	Enfermedades transmitidas por alimentos	X			Los cuatro títulos se contemplan en el texto de los folios 178 al 217 (observar ítem 2.3.2.1) pero el contenido descrito se concentra en aspectos clínicos abandonando aspectos básicos de mayor interés para los manipuladores
2.3.3	**Descripción y compromiso de materiales y ayudas**				
2.3.3.1	Disponer de espacio físico, ayudas audiovisuales y técnicas	X			Se verificara in situ para lo cual es indispensable que se suministre por parte del oferente la información (lugar, fecha, hora, etc.) previamente a la realización de talleres
2.3.3.2	Tecnología apropiada (para envío y recibo de información)	X			Se verificara durante la etapa de seguimiento de acuerdo al flujo que se genere de información
2.3.3.3	Acceso a recursos bibliográficos y reproducción de memorias	X			Se verificara una vez finalice cada uno de los procesos de capacitación adelantados
III	**Documentos adicionales**				
3.1	RUT, C.C. y certificado de existencia	X			-
3.2	Modelo de registros y controles de asistencia	X			Los registros deben permitir capturar todos los datos que posteriormente deben ser aportados ante el GSA
3.3	Modelo de material didáctico para manipuladores	X			El material presentado cumple con lo requerido, no obstante, debe rediseñarse y actualizarse permanentemente de tal manera que coadyuve al proceso de aprendizaje y, los manipuladores puedan consultar constantemente la información aportada
3.4	Modelo de certificación para manipuladores	X			Se reitera que la certificación debe limitarse a dar constancia que el manipulador recibió formación en materia de educación sanitaria y que él mismo está capacitado para llevar a cabo tareas como tal (certificar lo correspondiente al artículo 14 del decreto 3075 de 1997)

5. CONCEPTO: FAVORABLE

(F)	Favorable	Cumple las condiciones establecidas en el capítulo II de la resolución 2853 de 2009.

(FC)	Favorable condicionado	Condicionado al cumplimiento de las exigencias dejadas en el presente documento y con las cuales no existió compromiso de mejora
(DF)	Desfavorable	No admite exigencias. Se procede a archivar el proceso de inscripción, evaluación, autorización, registro y seguimiento.

6. ACLARACIONES:

- ALBA GENITH MONROY CUADROS debe considerar las observaciones realizadas y contar anticipadamente con los materiales y ayudas necesarias para poner en marcha los procesos de capacitación.
- El concepto favorable habilita a ALBA GENITH MONROY CUADROS para que ponga en marcha capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los municipios categoría 4ª, 5ª y 6ª del Departamento del Meta y, en los municipios de otras categorías que ejecuten las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo del ambiente que afectan la salud humana en asocio con la SSM.
- El concepto favorable exige que ALBA GENITH MONROY CUADROS reporte bimensualmente al referente de alimentos el informe detallado exigido en el anexo técnico de la resolución, radique los documentos en la Calle 37 No.41-80 del barrio Barzal Alto del municipio de Villavicencio y además los envié vía electrónica al correo gsameta@hotmail.com y pbecerrar@meta.gov.co y, que la autoridad sanitaria realice el seguimiento respectivo en la medida de sus posibilidades logísticas (observar capítulo III de la resolución 2853 de 2009).
- Con base en la información reportada ALBA GENITH MONROY CUADROS se incorporará a la base de datos oficial (física y digital) de las personas autorizadas para realizar capacitaciones en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, la cual se socializará periódicamente con la autoridad sanitaria del orden nacional.

7. GRUPO DE TRABAJO:

Firma	
Nombre	EDGAR CALDERON VEGA
Cargo	Profesional Universitario, Laboratorio de Salud Pública – Gerencia de Promoción y Prevención
Institución	Secretaría de Salud del Meta

Firma	
Nombre	CARMEN SHIRLEY VIVIANA TIQUE ARAGON
Cargo	Microbióloga Industrial, Laboratorio de Salud Pública, Contratista de Prestación de Servicios
Institución	Secretaría de Salud del Meta

Firma	
Nombre	PEDRO ALCIDES BECERRA RAMOS
Cargo	Profesional Especializado, Grupo de Salud Ambiental - Gerencia de Promoción y Prevención
Institución	Secretaría de Salud del Meta