ENTRENAMIENTO
NIT. 901.447.916-9

BOM ENTRENAMIENTO

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD VIRTUAL (PORTAL WEB: WWW.MANIPULACIONALIMENTOS.COM)

CERTIFICA

Que **HÉCTOR JAIRO QUICENO VALENCIA** de documento **15.960.564** de **SALAMINA** recibió capacitación en Manipulación de alimentos y Buenas prácticas de manufactura. Se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua de 10 horas. Cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013, artículos 12 y 13. Se expide a los **27 días del mes de febrero de 2026** en la ciudad de Bogotá D.C. Esta capacitación tiene vigencia por un (1) año.

	MÓDULO I Contenido Genérico BPM	**MÓDULO II** Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) | Fuentes de contaminación	**MODULO III** Condiciones del establecimiento y del manipulador
FECHA	**27 de febrero de 2026**	**28 de febrero de 2026**	**02 de marzo de 2026**
HORAS	5 HORAS	3 HORAS	2 HORAS
TEMARIO	1. Introducción a la resolución 2674 de 2013. 2. Clasificación de los alimentos según vida útil. 3. Clasificación de los alimentos según función en el cuerpo. 4. Tipos de contaminantes. 5. Contaminación cruzada. 6. Cadena de frio. 7. Proceso de limpieza y desinfección. 8. Sistemas de almacenamiento. 9. Separación en la fuente	1. Cadena alimentaria. 2. Cinco (5) claves de la inocuidad. 3. ETAS. (alergia, Infección, Intoxicación) 4. Enfermedades más comunes. 5. Métodos para eliminar los microorganismos termo-resistentes. 6. Principales fuentes de Contaminación. 7. Errores en la manipulación de alimentos.	1. Condiciones del establecimiento donde se preparan los alimentos. 2. Condiciones del manipulador de alimentos. 3. Entes reguladoras. 4. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC). 5. Practicas Higiénicas.

Curso realizado virtualmente EN MANIPULACIONALIMENTOS.COM

Ing. Juan Pablo Garzón Caballero
Matrícula profesional - 6050
Ingeniero Químico
BOM ENTRENAMIENTO

Bogotá D.C. Calle 20 # 69B-36. Cel: (+57) 3507902989
Medellín: Calle 45D #75A - 2, el Velódromo. Cel: (+57) 3504227736
E-mail: bomentrenamiento@gmail.com

BOM ENTRENAMIENTO

CERTIFICA

Que el Sr.(a) HÉCTOR JAIRO QUICENO VALENCIA

Identificado (a) con CC N 15.960.564 de SALAMINA

asistió al curso de manipulación de alimentos.

Fecha de Exped: 27 de febrero de 2026 51.707

Este carné es válido por un año

Curso realizado virtualmente en MANIPULACIONDEALIMENTOS.COM

Msc. Juan Pablo Garzón Caballero Coordinador

Tel: 3507902989 Mail: bomentrenamiento@gmail.com Web: bomentrenamiento.com

El portador de este carné se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua de Manejo Higiénico de Alimentos con una intensidad de **40 HORAS.**

NO tiene validez con alguna alteración o fotocopia. Para verificar su autenticidad comunicarse al Cel: 3507902989 – con la firma y sello **ORIGINAL**

ENTRENAMIENTO 51.707 ENTRENAMIENTO

Resolución 2674 de 2013 Cap.3 – Art. 12, Ministerio de salud y preotección social.

Cel: 3507902989 mail: bomentrenamiento@mail.com Web: bomentrenamiento.com

Cel: 350 4227736 Bogotá. Calle 20 #69b 36 manipulaciónalimentos.com

ENTRENAMIENTO
NIT. 901.447.916-9