OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: SAN JOSÉ
CONVENIO O CONTRATO: 8136-2024
FECHA: 31 /05/ 2024

OBLIGACION 8. CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSADO EN	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
SILVIA NUÑEZ	GASTRONOMA	18/07/2023	Servicios integrales en salud publica	18/07/2024	19/07/2023	Pedro Pablo Diaz Perdomo	19/07/2024
NORA NUÑEZ	AUXILIAR DE COCINA	09/10/2023	Servicios integrales en salud publica	09/10/2024	09/10/2023	Julia Hernandez Vergara	09/10/2024
LUZ ADRIANA MOLANO	AUXILIAR DE COCINA	11/11/2023	Luz Angela Pabón Pardo	11/11/2024	07/12/2023	Julio Cesar Sanchez Troncoso	07/12/2024
LINA BAHAMON	AUXILIAR DE COCINA	07/02/2024	Soluciones RAGA	07/02/2025	06/2/2024	Roger Moreno Saenz	06/2/2025
MARIA TOVAR	AUXILIAR DE COCINA	7/2/2024	Soluciones RAGA	7/2/2025	6/2/2024	Roger Moreno Saenz	6/2/2025

AMIRA MOSQUERA	AUXILIAR DE COCINA	22/02/2024	Soluciones RAGA	22/02/2025	23/02/2024	Roger Moreno Saenz	23/02/2025
MARCELA VIGOYA	AUXILIAR DE COCINA	16/2/2024	Servicios integrales en salud publica	16/2/2025	2/4/2024	Sara E. Vargas. A	2/4/2025

Se debe adjuntar los Certificados de Buenas Prácticas de Manufacturas con la intensidad horaria, de cada uno de los manipuladores de alimentos.

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-118-02-03

Fusagasugá, julio 18 de 2023

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)

Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION
071801	SILVIA NUÑEZ MONTEALEGRE	53.930.878

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN:

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta completar 10 horas año calendario 2023, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria.

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad o tecnologia

1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo II: Vias De Contaminación De Los Alimentos.

2.1 Aspectos generales de contaminación (fisica, quimica y biológica)
2.2 Peligros quimicos, Fisicos y biológicos
2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA's.
2.4 Higiene Alimentaria (BPM)
2.5 Prácticas insitu 30 minutos según actividad o tecnologia
2.6 Valoración módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos.
3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
3.3 Higiene personal y conductual
3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO) art 26 Res 2674
3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)
3.6 Práctica insitu 30 minutos según actividad
3.7 Valoración módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas.
4.2 Almacenamiento de alimentos.
4.3 Método de conservación de alimentos
4.4 Empaque y rotulado
4.5 Transporte y comercialización de alimentos.
4.6 Practicas insitu 30 minutos según actividad
4.7 Valoración módulo IV
4.8 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing., Ana Elena Carreño Cantor
GERENTE

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasind@hotmail.com


Servicios integrales
SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S.
SILVIA
NUÑEZ MONTEALEGRE
Identificación.
53.930.878
VENCE: Dia 18 Julio 2024
COD.071801
Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagasin@hotmail.com
NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clínica.
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
GERENTE
Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección
De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-116-02-03

Fusagasugá, Octubre 09 de 2023

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
100904	NORA ISABEL GUTIERREZ DIAZ	21.017.565

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta completar 10 horas año calendario 2023, según actividad del establecimiento ó manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS			X	
ALMACENAMIENTO COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS.				X

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail. controldefagasin@hotmail.com



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

NORA ISABEL
GUTIERREZ DIAZ
Identificación.
21.017.565

VENCE: Dia: 09 Mes OCT 2024

COD. 100904

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagasn@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12 En cuanto a capacitación.
(Art 11; En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

LUZ ADRIANA MUÑOZ

Documento No: 1.069.727.388

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 11 DIC 23

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

LUZ ANGELA PABON PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE
MATRICULA PROFESIONAL 25254107585 CND
Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos
Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional

Resolución 2674 de 2013 / Resolución 604 de 1993
Decreto 1500 de 2007 / Decreto 1880 de 2011
Decreto 162 de 2021 (Decreto 1686 de 2012)

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA
Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE:
LUZ ADRIANA MOLANO
DOCUMENTO:
1.069.729.388
MUNICIPIO:
FUSAGASUGA

VENCE:
D M A
11 12 24

20284

PROF. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-0[illegible]-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

SOLUCIONES RAGA

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

Febrero 7 de 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

DANDO CUMPLIMIENTO A LA DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Relaciono el personal que asistió, en las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, **B.P.M.** dando cumplimiento a la **normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.**

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
070202	LINA MERCEDES BAHAMON GOMEZ	52.208.764	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN DIRECTRIZ INVIMA

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta completar 10 horas año calendario 2024, según actividad **PREPARACION Y CONSUMO** manipulador de alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria. **Resolucion 2674/2013**

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Higiene alimentaria (BPM)

1.5 Manipulación de alimentos y Calidad Alimentaria

1.6 Utensilios y equipos

1.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo I

E-mail parteleysolucion56@gmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones cel 300 356 56 75

SOLUCIONES RAGA

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

Módulo II: Vias De Contaminación De Los Alimentos

2.1 Aspectos generales de contaminación

2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos

2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA`s.

2.4 Vias de contaminación y alteración de los alimentos

2.5 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo **II**

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos.

3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos

3.3 Higiene personal y conductual

3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO)

3.5 Cinco claves para la ñocuidad de los alimentos (ONU)

3.6 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo **III**

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas.

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos.

4.6 Control de calidad y sistema **HACCPP**

4.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo **IV**

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO
CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

SOLUCIONES RAGA

SERVICIOS EN SALUD PUBLICA DESDE 2009

CONCEDE SEGÚN REOLUCION 2674/2013 ART 12

LINA MERCEDES

BAHAMON GOMEZ

Identificación

52.208.764

FOTO

Quien aprobó capacitación de manipulación y protección de alimentos **10 horas**

VENCE | **FEBRERO** | **2025** | COD: **070202**

304-616-98-75 310 -789-39-12 CEL 300-356- 56-75

Email: partedelasolucion56@gmail.com—https//ragaeu.wixsite.com/soluciones

PREPARACION Y CONSUMO RES 2674 DE 2013 ART 12

Módulo I. Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1Legislación Alimentaria. Resolución 2674/2013 1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario 1.3 Perfil del manipulador de alimentos 1.4 Higiene Alimentaria (BPM) 1.5 Manipulación de Alimentos y Calidad Alimentaria 1.6 Utensilios y Equipos 1.7 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos

2.1 Aspectos generales de contaminación 2.2 Peligros físicos, químicos y biológicos 2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA's. 2.4 Vías de contaminación y alteración de los alimentos 2.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos 3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos 3.3 Higiene personal y conductual 3.4 Limpieza, desinfección y conservación (plan básico de saneamiento) 3.4 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (ONU) 3.4 Valoración o grado de adaptabilidad módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos

4.6 Control de calidad y sistema HACCPP

4.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo IV

CAPACITADOR PARTICULAR

COD: DSAAL-CMA-123-11-22

FIRMA:

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LEY

Febrero 7 de 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

DANDO CUMPLIMIENTO A LA DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Relaciono el personal que asistió, en las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, B.P.M. dando cumplimiento a la normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
070201	MARIA ALICIA TOVAR CRUZ	1.071.548.379	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN; SEGUN

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta completar 10 horas año calendario 2024, según actividad PREPARACION Y CONSUMO manipulador de alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

1.1 Legislación Alimentaria. **Resolucion 2674/2013**
1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario
1.3 Perfil del manipulador de alimentos
1.4 Higiene alimentaria (BPM)
1.5 Manipulación de alimentos y Calidad Alimentaria
1.6 Utensilios y equipos
1.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo I

E-mail cel 300 356 56 75

SOLUCIONES RACA

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

2.1 Aspectos generales de contaminación

2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos

2.3 *Enfermedades* trasmitidas por alimentos ETA's.

2.4 Vias de contaminación y alteración de los alimentos

Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo II

3.1 Microorganismos.

3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos

3.3 Higiene personal y conductual

3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO)

3.5 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (ONU)

Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo III

4.1 Compra y recepción de materias primas.

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos.

4.6 Control de calidad y sistema **HACCPP**

Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo IV

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO
CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

SOLUCIONES RAGA

SERVICIOS EN SALUD PUBLICA DESDE 2009

CONCEDE SEGÚN REOLUCION 2674/2013 ART 12

MARIA ALICIA

TOVAR CRUZ

Identificación

1.071.548.379

Quien aprobó capacitación de manipulación y protección de alimentos **10 horas**

VENCE

FEBRERO **2025** COD: **070201**

304-616-98-75 **310 -789-39-12** CEL **300-356- 56-75**

Email: partedelasolucion56@gmail.com—https//ragaeu.wixsite.com/soluciones

PREPARACION Y CONSUMO RES 2674 DE 2013 ART 12

1.1Legislación Alimentaria. Resolución 2674/2013 1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario 1.3 Perfil del manipulador de alimentos 1.4 Higiene Alimentaria (BPM) 1.5 Manipulación de Alimentos y Calidad Alimentaria 1.6 Utensilios y Equipos 1.7 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

2.1 Aspectos generales de contaminación 2.2 Peligros físicos, químicos y biológicos 2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA's. 2.4 Vías de contaminación y alteración de los alimentos 2.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo II.

3.1 Microorganismos 3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos 3.3 Higiene personal y conductual 3.4 Limpieza, desinfección y conservación (plan básico de saneamiento) 3.4 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (ONU) 3.4 Valoración o grado de adaptabilidad módulo III

4.1 Compra y recepción de materias primas

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos

4.6 Control de calidad y sistema HACCPP

4.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo IV

CAPACITADOR PARTICULAR

COD: DSAAL-CMA-123-11-22

SOLUCIONES RAGA

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

Febrero 22 de 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

DANDO CUMPLIMIENTO A LA DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Relaciono el personal que asistió, en las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, **B.P.M.** dando cumplimiento a la **normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.**

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
220204	AMIRA MOSQUERA	55.143.993	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN DIRECTRIZ INVIMA

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta **completar 10 horas año calendario 2024**, según actividad **PREPARACION Y CONSUMO** manipulador de alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria. **Resolucion 2674/2013**

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Higiene alimentaria (BPM)

1.5 Manipulación de alimentos y Calidad Alimentaria

1.6 Utensilios y equipos

1.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo I

E-mail [illegible] cel 300 356 56 75

SOLUCIONES RAGA

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

Módulo II: Vias De Contaminación De Los Alimentos

2.1 Aspectos generales de contaminación
2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos
2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA´s
2.4 Vias de contaminación y alteración de los alimentos
2.5 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo **II**

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos
3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
3.3 Higiene personal y conductual
3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO)
3.5 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (ONU)
3.6 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo **III**

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas.
4.2 Almacenamiento de alimentos.
4.3 Método de conservación de alimentos
4.4 Empaque y rotulado
4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos.
4.6 Control de calidad y sistema **HACCPP**
4.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo **IV**

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO
CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

SOLUCIONES RAGA

SERVICIOS EN SALUD PUBLICA DESDE 2009

CONCEDE SEGÚN REOLUCION 2674/2013 ART 12

AMIRA

MOSQUERA

Identificación

55.143.993

FOTO

Quien aprobó capacitación de manipulación y protección de alimentos **10 horas**

VENCE | **FEBRERO** | **2025** | COD: **220204**

304-616-98-75 310 -789-39-12 CEL 300-356- 56-75

Email: partedelasolucion56@gmail.com—https//ragaeu.wixsite.com/soluciones

PREPARACION Y CONSUMO RES 2674 DE 2013 ART 12

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1Legislación Alimentaria. Resolución 2674/2013 1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario 1.3 Perfil del manipulador de alimentos 1.4 Higiene Alimentaria (BPM) 1.5 Manipulación de Alimentos y Calidad Alimentaria 1.6 Utensilios y Equipos 1.7 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos

2.1 Aspectos generales de contaminación 2.2 Peligros físicos, químicos y biológicos 2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA's. 2.4 Vías de contaminación y alteración de los alimentos 2.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo II.

Módulo III: Reglas higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos 3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos 3.3 Higiene personal y conductual 3.4 Limpieza, desinfección y conservación (plan básico de saneamiento) 3.4 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (ONU) 3.4 Valoración o grado de adaptabilidad módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos

4.6 Control de calidad y sistema HACCPP

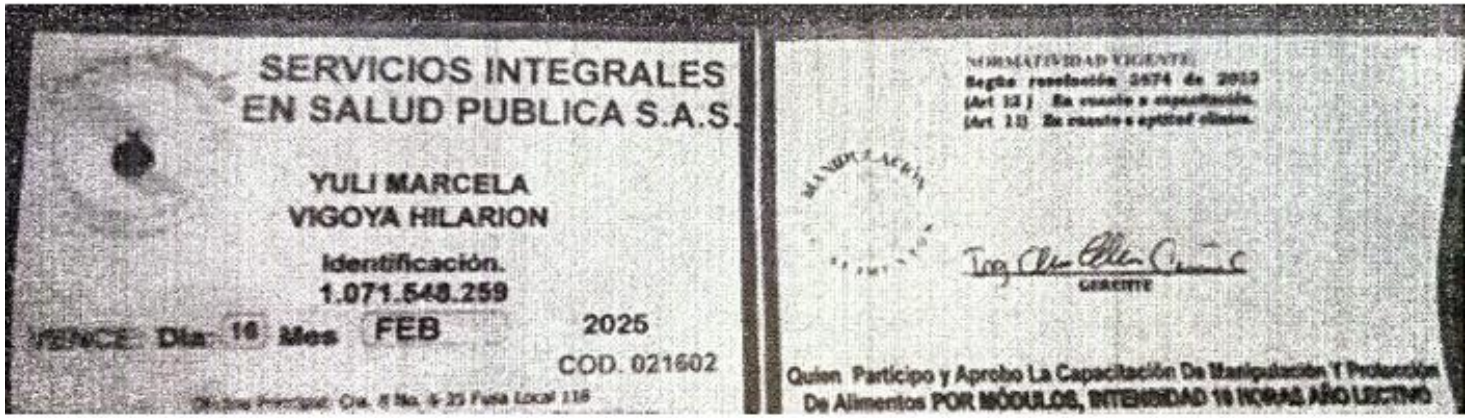
4.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo IV

CAPACITADOR PARTICULAR

COD: DSAAL-CMA-123-11-22

FIRMA:

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LEY



SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S.

YULI MARCELA
VIGOYA HILARION

Identificación.
1.071.548.259

VENCE: Dia: 16 Mes FEB 2025

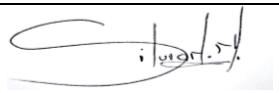
COD. 021602

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Piso Local 116

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 3674 de 2012
(Art 12.) En cuanto a capacitación.
(Art 13) En cuanto a aptitud clínica.

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 16 HORAS AÑO LECTIVO

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	31/05/2024	Silvia Nuñez	Técnico de alimentos	
Reviso	31/05/2024	Darling Paola Bello Acosta	Nutricionista	
Aprobó	31/05/2024	Yennifer Tatiana Murcia Bolivar	Coordinadora	

- Colores a tener en cuenta

A TIEMPO (Mayo de tres meses)

PRÓXIMO A VENCERSE (Menos de tres meses)

VENCIDO