OCUPACIONALES & AMBIENTALES
MEDICINA LABORAL -AUDIOMETRIA –ESPIROMETRIAS-LAB CLINICO –AYUDAS DIAGNOSTICAS

SANEAMIENTO AMBIENTAL
NIT:1.107.517.794-9

BPM

INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS FSSC 22000

ASISTIO A LA CAPACITACION EN **"Higiene, desinfección , bioseguridad en la cadena de frio cárnicos"**, con duración total de **diez (10) horas**, en **dos modulos (5) horas cada uno**,conforme a los lineamientos de la **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social.

NOMBRE Y APELLIDO	DIN
JESUS ENUAR MUÑOZ BRAVO	15.815.661

EMISION: 17/07/2025 **VENCE: 17/07/2026**

CAPACITADOR
Marino Rizo Castaneda
BACTERIOLOGO Y LABORATORISTA CLINICO - UNIVALLE
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL - UNILIBRE
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS –ISO 22000-HCCP-CNN

CALLE 28 No 11-18 B/INDUSTRIA
Teléfono fijo: 602-3901544 **Celular:** 3148497394 – 3166360549 - 3173353512
Email: serviciosmedicosyambientales@gmail com
www.ocupacionalesyempresariales.com

SERVICIOS MEDICOS
OCUPACIONALES & AMBIENTALES
EXÁMENES DE INGRESO Y EGRESO-MEDICINA GENERAL
LABORATORIO CLÍNICO- ODONTOLOGÍA -VACUNACIÓN-IMÁGENES DIAGNOSTICAS
AUDIOMETRÍA - OPTOMETRÍA

Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos:

Módulo 1: Introducción a la Cadena de Frío
1.1 Definición de la Cadena de Frío
1.2 Importancia de la Cadena de Frío
1.3 Aplicaciones de la Cadena de Frío
Módulo 2: Componentes de la Cadena de Frío
2.1 Producción y Recolección
2.2 Transporte
2.3 Almacenamiento
2.4 Distribución
Módulo 3: Temperaturas y Normativas en la Cadena de Frío
3.1 Rango de Temperaturas para Productos Específicos
3.2 Normativas Internacionales y Locales
3.3 Certificaciones y Cumplimiento
Módulo 4: Equipos Utilizados en la Cadena de Frío
4.1 Refrigeradores y Congeladores
4.2 Contenedores Aislantes
4.3 Vehículos Refrigerados
4.4 Tecnologías de Monitoreo
Módulo 5: Manejo de Productos Sensibles a la Temperatura
5.1 Alimentos Perecederos
5.2 Medicamentos y Vacunas
5.3 Productos Biológicos y Químicos
Módulo 6: Desafíos y Problemas en la Cadena de Frío
6.1 Fallos en el Sistema de Refrigeración
6.2 Condiciones Climáticas Adversas
6.3 Costos y Eficiencia Energética
Módulo 7: Innovaciones y Tendencias en la Cadena de Frío
7.1 Tecnologías Emergentes
7.2 Soluciones Sostenibles
7.3 Inteligencia Artificial y Big Data en la Cadena de Frío

CAPACITADOR
Marino Rizo Castañeda
Bacteriólogo y Laboratorista Clínico
LIC 575 DE MAYO DEL 2018 UES DPTO

CAPACITADORA
Angie Rizo Cerón
Ingeniera Sanitaria y Ambiental

SERVICIOS MEDICOS OCUPACIONALES & AMBIENTALES
EXÁMENES DE INGRESO Y EGRESO-MEDICINA GENERAL
LABORATORIO CLÍNICO- ODONTOLOGÍA -VACUNACIÓN-IMÁGENES DIAGNOSTICAS
AUDIOMETRÍA - OPTOMETRÍA
SANEAMIENTO AMBIENTAL
NIT: 1.107.517.794-9

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA : BPM

ASISTENCIA A LA CAPACITACION

EN "MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS" Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: BPM EN HIGIENE, DESINFECCION Y BIOSEGURIDAD " CON ENFASIS EN EL MANEJO TEMPERATURA Y CADENA DE FRIO ", EN DOS MODULOS DE 5 HORAS. ARTICULO 12 DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013

NOMBREE Y APELLIDO	CARNET	D.I.N.
JESUS ENUAR MUÑOZ BRAVO	15803	15.815.661

EMISION 17-07-2025 **VENCE 17-07--2026**

CAPACITADOR
Marino Rizo Castañeda
BACTERIOLOGO Y LAB CLINICO – UNIVALLE
EPS SALUD OCUPACIONAL RIESGS PROFESIONALES.UNILIBRE
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ISO 22000- FSSC 22000-HCCP-
LIC 575 DE MAYO 2018 UES DEL DPTO M,S

CAPACITADORA 3
Angie Rizo Cerón
INGENIERA SANITARIA Y AMBIENTAL –UNIVALLE

SEDE PRINCIPAL CENTRO

DIRECCION: *CALLE 28 No 11-18 B/INDUSTRIAL*
TELÉFONO FIJO: 602-3901544 Celular: 3166360549 - 3173353512
EMAIL: serviciosmedicosyambientales@gmail.com

- *Este carnet NO es valido sin firma y sello de la empresa*
- *Este carnet es personal e intrasferible*
- *Es valido para todo el territorio nacional y debe ser renovado anualmente*
- *Presente este carnet junto a su documento de identidad a las autoridades sanitarias*
- *NO olvide utilizar sus implementos de protección personal*
- *Conserve su lugar de trabajo limpio y desinfectado*

SMO&A

FIRMA Y SELLO

Calle 28 # 11 - 18 B/ Industrial

Tel. 314-8497394 - 316-6360549- 3173353512

www.ocupacionalesyempresariales.com

SMO&A OCUPACIONALES & AMBIENTALES

CREDENCIAL PARA EL MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

Articulo 12. Resolución 2674 del 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

F. EMISION	F. VENCIMIENTO	CARNÉ N°
17/07/2025	17/07/2026	15803

JESUS ENUAR MUÑOZ BRAVO

D.I N° 15.815.661 **LACTEOS Y DERIVADOS**

Asistió a la capacitación de manejo higienico orientado en alimentos con una intensidad de 10 horas.

SERVICIOS MEDICOS
OCUPACIONALES & AMBIENTALES
EXÁMENES DE INGRESO Y EGRESO-MEDICINA GENERAL
LABORATORIO CLÍNICO- ODONTOLOGÍA -VACUNACIÓN-IMÁGENES DIAGNOSTICAS
AUDIOMETRÍA - OPTOMETRÍA

Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos:

Módulo 1: Introducción a la Cadena de Frío
1.1 Definición de la Cadena de Frío
1.2 Importancia de la Cadena de Frío
1.3 Aplicaciones de la Cadena de Frío
Módulo 2: Componentes de la Cadena de Frío
2.1 Producción y Recolección
2.2 Transporte
2.3 Almacenamiento
2.4 Distribución
Módulo 3: Temperaturas y Normativas en la Cadena de Frío
3.1 Rango de Temperaturas para Productos Específicos
3.2 Normativas Internacionales y Locales
3.3 Certificaciones y Cumplimiento
Módulo 4: Equipos Utilizados en la Cadena de Frío
4.1 Refrigeradores y Congeladores
4.2 Contenedores Aislantes
4.3 Vehículos Refrigerados
4.4 Tecnologías de Monitoreo
Módulo 5: Manejo de Productos Sensibles a la Temperatura
5.1 Alimentos Perecederos
5.2 Medicamentos y Vacunas
5.3 Productos Biológicos y Químicos
Módulo 6: Desafíos y Problemas en la Cadena de Frío
6.1 Fallos en el Sistema de Refrigeración
6.2 Condiciones Climáticas Adversas
6.3 Costos y Eficiencia Energética
Módulo 7: Innovaciones y Tendencias en la Cadena de Frío
7.1 Tecnologías Emergentes
7.2 Soluciones Sostenibles
7.3 Inteligencia Artificial y Big Data en la Cadena de Frío

CAPACITADOR
Marino Rizo Castañeda
Bacteriólogo y Laboratorista Clínico
LIC 575 DE MAYO DEL 2018 UES DPTO

CAPACITADORA
Angie Rizo Cerón
Ingeniera Sanitaria y Ambiental

- *Este camet NO es valido sin firma y sello de la empresa*
- *Este camet es personal e intrasferible*
- *Es valido para todo el territorio nacional y debe ser renovado anualmente*
- *Presente este camet junto a su documento de identidad a las autoridades sanitarias*
- *NO olvide utilizar sus implementos de protección personal*
- *Conserve su lugar de trabajo limpio y desinfectado*

FIRMA Y SELLO

Calle 28 # 11 - 18 B/ Industrial
Tel. 314-8497394 - 316-6360549- 3173353512
www.ocupacionalesyempresariales.com

OCUPACIONALES SMO&A & AMBIENTALES

CREDENCIAL PARA EL MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

Articulo 12. Resolución 2674 del 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

F. EMISION	F. VENCIMIENTO	CARNÉ N°
17/07/2025	17/07/2026	15805

JESUS ENUAR MUÑOZ BRAVO

D.I N° 15.815.661 **CARNICOS**

Asistió a la capacitación de manejo higienico orientado en alimentos con una intensidad de 10 horas.