FUNDACIÓN INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR HOGAR NAZARETH CHINAUTA				
ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				
FECHAS DE VIGENCIA DE CERTIFICACION EN BPM BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS				
Numero	**Nombre**	**Numero de identificación**	**Carnet de manipulación**	**Fecha vencimiento De carnet**
1	Patricia Saavedra Alfonso	35.251.851	03/10/2022	03/10/2023
2	Andres Gerardo Cangrejo	1.069.743.594	27/04/2022	27/04/2023
3	Sergio Esteban Sanchez Ortiz	1.069.769.616	20/04/2022	20/04/2023
4	Edison Humberto Rojas Melo	2.965.915	01/02/2023	01/02/2024
5	Mari Emilce Muñoz Gil	52.172.054	08/09/2022	08/09/2023
6	Ruth Rico Mora	52.325.732	28/09/2022	28/09/2023
7	Nubia Heidy Ramos Martinez	1.069.714.497	26/05/2022	26/05/2023
8	Luz Mery Ardila Aguilar	39.627.944	08/09/2022	08/09/2023
9	Amanda Agresot Campero	32.939.106	27/09/2022	27/09/2023

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: MARI EHILCE MUÑOZ

DOCUMENTO: 52.172.054

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: 18 04 23

17665

MG. LUZ ANGELA PABÓN PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

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:

MARI EHILCE MUÑOZ

Documento No: 52.172.054

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.

Fecha de Expedición: 18-04-2022

LUZ ANGELA PABON PARDO — **ASISTENTE**

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

Escaneado con CamScanner



ASAMYSAN

Asesoría y Capacitaciones Ambientales, Sanitarias, Agroindustriales y de Alimentos
Registro Camara De Comercio 02041507 de 05 -11-2018
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

T96

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: Andres Gerardo Carvajalino

C.C. 1006743594 Susagasuga

Asistió a la capacitación **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**, de acuerdo a la normatividad vigente Res. 2674/13, Dec. 1686/12, Res. 240/13, Dec.1880/11 con una intensidad de diez horas.



Responsable de Capacitación

Johnjairo Holguin

Representante legal / Capacitador

Fecha de Expedición: 30-04-22

Fecha de Vencimiento: 30-04-23

Lugar de Expedición: Susagasuga

Movil: 311 519 2428 - 320 275 6156 - asamysan.asesorias@gmail.com
jojahoma@yahoo.com - www.asamysanasesorias.wixsite.com/website facebook: Asamysan

ASAMYSAN

Asesoría y Capacitaciones Ambientales, Sanitarias, Administrativas y de Alimentos
Registro Camara De Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

951

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre
Sergio Esteban Sanchez

C.C. 1097699616 Fusagasuga

Asistió a la capacitación **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS,** de acuerdo a la normatividad vigente **Res. 2674/13, Dec. 1686/12, Res. 240/13, Dec.1E80/11 con una intensidad de diez horas.**

Responsable de Capacitación

John Saito Holguin

Representante legal / Capacitador

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
20-04-22	20-04-23

Lugar de Expedición Fusagasugo'

Movil: 311 519 2428 - 320 275 6156 - asamysan.asesorias@gmail.com
jojahoma@yahoo.com - www.asamysanasesorias.wixsite.com/website facebook: Asamysan

ASAMYSAN

Asesoria y Capacitaciones Ambientales, Sanitarias, Administrativas y de Alimentos
Registro Camara De Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAMI-CMA-023-06-10 Resolución 03607-06-12

767

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre
Nubia Heidy Ramos Martinez

C.C. 1069971497 Fusagasuga

Asistió a la capacitación **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**, de acuerdo a la normatividad vigente Res. 2674/13, Dec. 1686/12, Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de Capacitación

John Jairo Holguin M

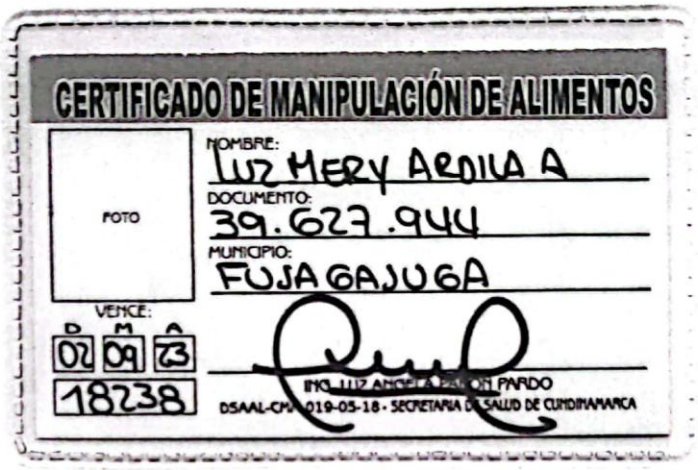
Representante legal / Capacitador

Fecha de Expedición
30-06-22

Fecha de Vencimiento
30-06-23

Lugar de Expedición
Fusagasuga

Movil: 311 519 2428 - 320 275 6156 - asamysan.asesorias@gmail.com
jojahoma@yahoo.com - www.asamysanasesorias.wixsite.com/website facebook: Asamysan



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: LUZ MERY ARDILA A

DOCUMENTO: 39.627.944

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D 02 M 09 A 23

18238

ING. LUZ ANGELA PINZON PARDO

DSAAL-CM-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20221002

HACE CONSTAR QUE:

AMANDA DEL CARMEN AGRESOTT CAMPEROS

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 32.393.106

CEL. 3134732780 *e-mail:* samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 27 de septiembre de 2022

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.

Validez: un año a partir de su fecha de expedición

Escaneado con CamScanner

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

PATRICIA SAAVEDRA ALFONSO

Con Cedula de Ciudadania No. 35251851

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Fusagasugá, a los tres (3) días del mes de octubre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

MANUEL ALBERTO REINA PULIDO
Subdirector (E)
CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

66263102 - 03/10/2022
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 95100026292560C35251851C.

RAGA E.U.

CONCEDE SEGUN
RES. 2674 DE 2013 ART. 12

DESDE 2009 APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

COD. **02022023**

FOTO

EDISON HUMBERTO
ROJAS MELO
Identificación No.
2.965.915

VENCE: **FEBRERO** **2024**

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

COMO EMPRESA HABILITADA
CRONOGRAMA ESTABLECIDO



NORMATIVIDAD VIGENTE: **RES. 2674 DE 2013**
(Art. 12) en cuanto a capacitación
(Art. 11) en cuanto a aptitud clinica

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118 Escalas
Cel. 310 788 3912 - 304-615 98 73 - WhatsApp 300 356 5675
Email: partedesusolucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones

ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE,
NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: RUTH RICO MIRA

DOCUMENTO: 52.325.732

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D 28 M 09 A 23

18345

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-049-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABON PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 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

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA

Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca