INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CUADRO DE RELACION DE CERTIFICADOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
JUNIO

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	FECHA DE REALIZACIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
Ruth Rico	28/09/2022	28/09/2023
Patricia Saavedra	1/11/2022	1/11/2023
Luz Mery Ardila	2/09/2022	2/09/2023
Sergio Esteban Sánchez Ortiz	02/04/2023	02/04/2024
Nubia Heidy Ramos Martínez	30/06/2022	30/06/2023
Edison Rojas	28/02/2023	28/02/2024
María Emilce Muños Gil	26/04/2023	26/04/2024
Andrés Gerardo Cangrejo	24/04/2023	24/04/2024
Amanda Agresot Quintero	27/09/2022	27/09/2023



MONICA SALGADO SABOGAL

NUTRICIONISTA DIETISTA



RUBIELA GIRALDO

CORDINADORA



ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA 023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: Andres gerardo cangrejo Hernandez

CC 1069743594

Lugar de expedición certificado: SAN BERNARDO

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



Responsable de capacitación:

ESTEFANI PULIDO QUINTERO

Fecha de expedición: 24 DE ABR 2023

Fecha de vencimiento: 24 DE ABR 2024

Lugar de expedición: SAN BERNARDO- VIRTUAL

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / asamysan.ayahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestras empresas cumplen con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego son reforzados mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan comprende las 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la resolución. Esta capacitación está bajo la responsabilidad de la empresa y es efectuada por ésta misma a través de personas naturales y jurídicas de acuerdo a la normatividad vigente cumpliendo estas con criterios de idoneidad técnica, científica con formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad siendo estas idóneas, competentes, con conocimiento y experiencia en el campo de los alimentos.

Powered by CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: **Mari Emilce Muñoz Gil**

C.C. **52.172.054**

Lugar de expedición: **Bogotá**

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1886/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:

John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: **26/04/2023**

Fecha de vencimiento: **26/04/2024**

Lugar de expedición: **Virtual**

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

RAGA E.U.

DESDE 2009 APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

CONCEDE SEGUN RES. 2674 DE 2013 ART. 12

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 MODULOS. 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 300 356 567
Email: partedesusolucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/s

ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFE
NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADUR

Powered by CamScanner



ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05 11 2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre:
SERGIO ESTEBAN SANCHEZ ORTIZ

CC
1,069,769,616

Lugar de expedición certificado
FUSAGASUGA

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con 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 Holguín Marriaga

Fecha de expedición:
10 DE ABRIL 2023

Fecha de vencimiento:
10 DE ABRIL 2024

Lugar de expedición:
FUSAGASUGA - VIRTUAL

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / lojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN

en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestras empresas cumplen con el plan de capacitació
y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego so
s mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan comprende las 10 horas anuale
ntos específicos de que trata la resolución. Esta capacitación está bajo la responsabilidad de la empresa y e
por ésta misma a través de personas naturales y jurídicas de acuerdo a la normatividad vigente cumplien
criterios de idoneidad técnica, científica con formación y experiencia específica en las áreas de higiene de l
Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad siendo est

Powered by CamScanner

LP 15798 Min Salud

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 32987918-0

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 23 de septiembre de 2022

VIVIANA CORREA MORALES

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO es valido en fotocopia, enmendado o con enmendaduras

Validez: un año a partir de su fecha de expedición

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: RUTH RICO MIRA

DOCUMENTO: 52.325.732

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: 28 09 23

18345

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CHA-000-05-18 - SECRETARÍA 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

Valido 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

Powered by CamScanner

ASAMYSAN

Asesoría y Capacitación en Inocuidad, Sanidad, Almacenamiento y de Alimentos
Registro Cámara De Comercio [illegible] de 25 11 2010
Dpto. [illegible] Cra [illegible] Oficina 17

767

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre Nubia Heidy Ramos Manrique

C.C 1069971447 Fusagasuga'

Asistió a la capacitación **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACION 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	Fecha de Vencimiento
30-06-22	30-06-23

Lugar de Expedicion: Fusagasuga'

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

Powered by CamScanner