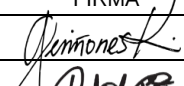


OBLIGACIÓN 11.

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO O CONTRATO: 7455
FECHA: 19 /03/ 2024

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARGO	FECHA DE REALIZACIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
Ruth Rico	Auxiliar de servicio de alimentos	25/09/2023	25/09/2024
Claudia Chitiva	Auxiliar de servicio de alimentos	25/10/2023	25/10/2024
Luz Mery Ardila	Auxiliar de servicio de alimentos	02/09/2023	02/09/2024
Andrea Ocampo	Auxiliar de servicio de alimentos	05/04/2023	05/04/2024
Nubia Heidy Ramos Martínez	Auxiliar de servicio de alimentos	02/07/2023	02/07/2024
Edison Rojas	Auxiliar de servicio de alimentos	05/02/2024	05/02/2025
Martha Lucia Rodríguez	Auxiliar de servicio de alimentos	28/12/2023	28/12/2024
Andrés Gerardo Cangrejo	Técnico en gastronomía	24/04/2023	24/04/2024
Patricia Suleiny Cruz	Auxiliar de servicio de alimentos	02/06/2023	02/06/2024

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	27/03/2024	K. Maireth Quiñones	Nutricionista Dietista	
Aprobó	27/03/2024	Maria Rubiela Giraldo	Coordinadora	



LUZ ANGELA PABÓN PARDO

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



CERTIFICA QUE:
Andrea Euterquia Ocampo
Documento No: 1.094.728.553

Acreditación a la representación 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. DBS COMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA's)
7. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPO, 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 PÚBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 102 DE 2021 (DECRETO 1688 DE 2022)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 05 Abril 2023

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

Andrea Euterquia Ocampo
ASISTENTE 1014728553

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO	NOMBRE:	<u>ANDREA OCAMPO</u>
	DOCUMENTO:	<u>1.094.728.553</u>
	MUNICIPIO:	<u>FUSAGASUGA</u>
	VENCE:	<u>05 MAR 2024</u> <u>19357</u>

LUZ ANGELA PABÓN PARDO
CSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABÓN PARDO INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRÍCULA PROFESIONAL 25254107583 CHD

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



NOMBRE:

SULEINY P. CRUZ

DOCUMENTO:

1.069.754.055

MUNICIPIO:

FUSAGASUGA

VENCE:

D M A
02 06 24
19595


ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CHA-19-05-18 - SECRETARÍA DE SALUD - CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABON PARDO INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CHD

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 MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Doctor **Julio Cesar Sánchez Troncoso** Médico cirujano de la Universidad Nacional de Colombia. Con tarjeta profesional 2898, certifico que,

RUTH ELIO MIERA,

identificado con cédula de ciudadanía número _____,

se encuentra en buenas condiciones de salud y está apto para manipular alimentos.

Expido el presente Certificado en 52325732

a los 24 del mes de MARZO de 2023.



Escaneado con CamScanner



Firma y Sello

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



FOTO

NOMBRE

RUTH RICO M.

DOCUMENTO

52.325.732

MUNICIPIO

FUSAGASUGA

VENICE:

23 09 24

20024

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSMAL-CPA-19-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABON PARDO INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CHD

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



LUZ ANGELA PABÓN PARDO

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



CERTIFICA QUE:

MARTHA L. RODRIGUEZ P.

Documento No: 35.251.625

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 PRÁCTICAS 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 PÚBLICA, 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: 28 OCT 2023


LUZ ANGELA PABÓN PARDO

Martha Rodriguez
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 25254107583 CHD

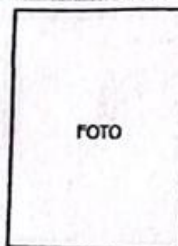
Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

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



NOMBRE:

LUZ MERY ARDILA

DOCUMENTO:

39.627.944

MUNICIPIO:

FUSAGASUGA

VENCE:

D M A
02 09 24
1997


ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CHA-0006-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



NOMBRE:

CLAUDIA CHITIVA

DOCUMENTO:

52.691.320

MUNICIPIO:

FUSAGASUGA

VENCE:

25 10 24
20146

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA 019-05-18 - 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
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



Escaneado con 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: **Andres gerardo cangrejo Hernandez**

CC: **1069743594** Lugar de expedición certificado: **SAN BERNARDO**

Astistió 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 / joishoma@yahoo.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.



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: **Nubia Heidy Ramos martinez**

Nº CC: **1069714497**

Lugar de expedición:
Fusagasugá

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:

Fecha de vencimiento:

02/07/2023

02/07/2024

Lugar de expedición:

Virtual

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

Dra. Sandra E. Vargas A.
Médico y Cirujano General
Escuela de Medicina Juan N Corpas
Especialista Salud Ocupacional - SST
Cll 18 A N° 11 A - 45 Balmoral Fusagasugá Tel 3186903101



CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: FEBRERO 5 DE 2024

PACIENTE ROJAS MELO EDISON HUMBERTO

CEDULA: 2965915

Certifico que he revisado los exámenes realizados al (la) paciente arriba en mención Frotis de Garganta, KOH uñas, Coprológico, no presenta ninguna enfermedad infecto - contagiosa, ni Parasitaria, que le impida manipular alimentos. Apto para manipular alimentos.

Dra. Sandra Vargas A.
Médico Especialista E.
Salud y Salud en el Trabajo

SANDRA E. VARGAS A.
Médico y Cirujano General
Especialista en SST

Cll 18 a numero 11* - 45 Balmoral Fusagasugá Tel 3186903101 correo: sandyva09@yahoo.com



Escaneado con CamScanner

RAGAE.U.
DESDE 2003 APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PÚBLICA
CONCEDE SEGUN RES. 2674 DE 2013 ART. 12
COD. 02022023



**EDISON HUMBERTO
ROJAS MELO**
Identificación No.
2.965.915

FOTO

**COMO EMPRESA HABILITADA
CRONOGRAMA ESTABLECIDO**

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

[Firma]
FIRMA GERENTE

VENCE:

FEBRERO

2024

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

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 INTRANSFERIBLE
NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS**