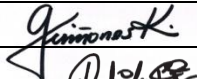
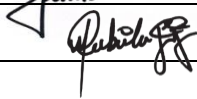


OBLIGACIÓN 11.

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO O CONTRATO: 7455
FECHA: 29 /04/ 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
Esperanza Herrera	Auxiliar de servicio de alimentos	12/07/2023	12/07/2024
Luz Mery Ardila	Auxiliar de servicio de alimentos	02/09/2023	02/09/2024
Laura Bernal	Auxiliar de servicio de alimentos	12/03/2024	12/03/2025
Nubia Heidy Ramos Martínez	Auxiliar de servicio de alimentos	02/07/2023	02/07/2024
Liliana Castro Arias	Auxiliar de servicio de alimentos	20/09/2023	20/09/2024
Martha Lucia Rodríguez	Auxiliar de servicio de alimentos	28/12/2023	28/12/2024
Andrés Gerardo Cangrejo	Técnico en gastronomía	27/04/2024	27/04/2025
Patricia Suleiny Cruz	Auxiliar de servicio de alimentos	02/06/2023	02/06/2024

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	29/04/2024	K. Maireth Quiñones	Nutricionista Dietista	
Aprobó	29/04/2024	Maria Rubiela Giraldo	Coordinadora	



**Yadila Esperanza
Herrera Torres**
Manipulador de Alimentos
ID: 53930679



Vigencia

- 12/07/2023
- 12/07/2024



Plan de Capacitación

El Manipulador de alimentos debe complementar su formación en temas relevantes de su labor, se recomienda ampliar o verificar el plan de capacitación continuo y permanente para dar total cumplimiento con la normatividad vigente.



Curso base
Manipulación de
Alimentos



TIP'S
Higiene
Alimentaria



Formación en Manipulación de Alimentos S.A.S
NIT. 900.765.562-5

CERTIFICA

Que **Yadila Esperanza Herrera Torres** con documento de identificación **53930679**, recibió capacitación en Manipulación Higiénica de Alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura el día **12/07/2023** con una intensidad de 4 horas y la cual tiene una vigencia de un año a partir de la fecha.

Los temas desarrollados durante la capacitación fueron:

- Conceptos generales de las Buenas Prácticas de Manufactura
- BPM – Legislación Relacionada
- Clasifica y Conserva tus Alimentos de forma correcta
- Como evitar la contaminación de los Alimentos en tu lugar de trabajo
- Reducción de la presencia de Microorganismos en Alimentos y áreas de Elaboración
- Como garantizar la salud de tus Consumidores y evitar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA'S)
- La importancia del Manipulador de Alimentos: Higiene, deberes, salud y capacitación.
- Plan de saneamiento de Básico

Esta certificación se expide dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 Artículos 12, 13 y 36, como parte del Plan de capacitación continuo y permanente en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.



FOMAN S.A.S
Teléfono: (57+1) 2 29 80 27
Movil: (57) 305 712 54 24
www.foman.com.co



AUTENTICIDAD
Verifica la autenticidad de este documento. Capacitaciones y horas realizadas como Manipulador de Alimentos, escaneando el Código QR de la parte delantera de este Documento.



En caso de pérdida o Renovación de este documento por favor comunicarse con nosotros.

Movil: (57) 305 712 54 24
Tel: (57+1) 2 29 80 27
Email: info@foman.com.co
Web: www.foman.com.co



Manipulador de Alimentos:
Yadila Esperanza Herrera Torres

Documento:
53930679

No de Certificado:
100-53930679

Fecha de Vigencia:
12/07/2023-12/07/2024



Yadila Esperanza Herrera Torres
FOMAN S.A.S NIT. 900.765.562-5
Firma Autorizada



Esta certificación se expide dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 Artículos 12, 13 y 36, como parte del Plan de capacitación continuo y permanente en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.



Este documento es de carácter personal e intransferible y certifica a su portador como Manipulador de Alimentos en el territorio Colombiano.

FOMAN S.A.S | Teléfonos: (57+1) 2 29 80 27 | Cel: 305 712 54 24 e-mail: info@foman.com.co www.foman.com.co

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

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 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

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:

23⁰09^M24^A

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

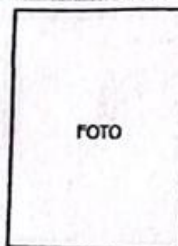
Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

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



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
Saber para Pensar, Crear y Servir

CERTIFICA QUE:
LAURA YINETH BERNAL
Documento No: 1.233.491.156

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 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: 12 MAR 2024

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO	NOMBRE:	<u>LAURA YINETH BERNAL</u>
	DOCUMENTO:	<u>1.233.491.156</u>
	MUNICIPIO:	<u>FUSAGASUGA</u>
	VENCE:	<u>12 03 25</u> <u>20556</u>

ING. 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



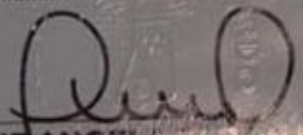
CERTIFICA QUE:
Liliana Janeth Castro Arias
Documento No: 1.071.168.743

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 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: 20 Sept. 2023


LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Bogotá, Colombia Tel: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

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

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: **ANDRÉS GERARDO CANGREJO HERNANDEZ**

N° CC: **1069743594** Lugar de expedición: **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: **27 - 04 - 2024** Fecha de vencimiento: **27 - 04 - 2025**

Lugar de expedición: **VIRTUAL**

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