OBLIGACIÓN 4.

CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA

CONVENIO:8071 DE 2025

FECHA: 02/05/2026

NUTRICIONISTA: LYNAMARCELA OLARTE ARIAS

CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICASDE MANUFACTURA)

NOMBRE DEL MANIPULADORDE ALIMENTO	LUGAR	FECHADE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
ASTRID NATALIA ARANDA	GEMSAP	04/11/2025	04/11/2026
YESSICA PEREZ	ASESORIA INTEGRAL	25/04/2026	25/04/2027
ENYI VIVIANACARO	CALIDAD ALIMENTARIA	27/02/2026	27/02/2027
ESPERANZA URBANO	CENDIATRA	23/08//2025	23/08/2026

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM



ASTRID NATALIA ARANDA
Nombre

1005624249
Documento

04 Noviembre 2026
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero PBX: 947 94 33

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

Jasleidy Rocha
GEMSAP
1014208551
APROBADO

CURSO APROBADO AÑO 2025

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

CERTIFICADO-112025-1005624249

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36, **ASTRID NATALIA ARANDA RODRIGUEZ,** con documento de identificación N° **1005624249,** asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carnet de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 05 días del mes de Noviembre del año 2025.

Atentamente,

Jasleidy Rocha

GEMSAP 1014208551 APROBADO

JASLEIDY ANDREA ROCHA
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0509775

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico:
equipoalimentos@gemsap.com
PBX: 947 94 33

CERTIFICADO-112025-1005624249

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-112025-1005624249

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I 2025	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II 2025	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III 2025	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico:
equipoalimentos@gemsap.com
PBX: 947 94 33

CERTIFICADO-112025-1005624249

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES



REPÚBLICA DE COLOMBIA

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PERSONERÍA JURÍDICA RESOLUCIÓN 1891 DE JUNIO 19 DE 1963 - DECRETO EJECUTIVO [illegible] DE MINEDUCACIÓN RESOLUCIÓN [illegible]

TENIENDO EN CUENTA QUE

Jasleidy Andrea Rocha Pineda

C.C. No. 1019038816 DE BOGOTÁ D.C.

Cursó los estudios y cumplió con todos los requisitos de carácter académico, legales y reglamentarios, le confiere

EL TITULO DE

Ingeniero de Alimentos

Y le expide el presente Diploma refrendado con las firmas y el sello de la Universidad.
Bogotá, D.C., Novjembre 28 de 2019

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

REGISTRO [illegible]

CERTIFICADOS DE PROFESIONALES CAPACITADORES
VALIDO ÚNICAMENTE PARA GEMSAP
947 94 33

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **YESSIKA**

PEREZ CARRILLO

C.C. **4674570** de **BOGOTA**

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN 25 ABR 2026

FECHA VENCIMIENTO 25 ABR 2027

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 / Cel: 314 469 9725
Teléfono: (601) 4635211 • E-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2026



1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AG UIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725





(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

ASESORIA INTEGRAL

5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*	
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.	
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora y 25 minutos
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	45 minutos
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 25 minutos
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos
Actividad acuosa • Microorganismos patógenos.	30 minutos
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora
Plan de saneamiento básico	35 minutos
Evaluación final	30 - 45 minutos
Tiempo Total	10 horas

ASESORIA INTEGRAL

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: ENYI VIVIANA CARO GARZON

con C.C. 1.073.426.411

de BOJACA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

Responsable

Ingeniera

Olga Lucia Aguirre Sandra Milena Ruiz

VEINTISIETE DE FEB 2026 - 2027

Fecha de Expedición — Fecha de Vencimiento

27 FEB 2026 — 27 FEB 2027

Cels.: 311 526 0905

capacitar.as@gmail.com

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales, norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13

CAPACITADOR Ingeniera Olga Lucia Aguirre TP 25254 – 260941 CND

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	21 ENERO 2.026	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	14 FEBRERO 2.026	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	27 FEBRERO 2.026
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

PLANILLA DE ASISTENCIA

21 ENERO 2.026

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Marialis Palanco.	1046396834
2	Sebastian Amado Suarez	1053614.272
3	Deison Sotelo.	105 332 767
4	Jeimmi Cortes.	80228854
5	Astrid. C. Tafur.	1023003226
6	Angie Patricia Ochoa	52.730487
7	ANGI ECARLO G.	1073426411
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

14 FEBRERO 2.026

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Deison. Sotelo	105 332 767
2	Marialis Palanco	1046396834.
3	Jeimmi Cortes	80228854.
4	Astrid. C Tafur	1023003226.
5	Sebastian Amado. Suarez	1053614272.
6	Angie Patricia Ochoa.	52730487
7	ANGIE CARO G.	1073426411
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

27 DE FEBRERO 2.026

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Jeimmi. Cortes	80228854
2	Deison Sotelo	105 332 767
3	Astrid. C. Tafur.	1023003226.
4	Sebastian Amado Suarez.	1053614272
5	Marialis Palanco	1046396834
6	Angie Patricia Ochoa.	52730487
7	ANGIE CARO G.	1073426411.
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905

www.alimentacionsana.co

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

AS 2026

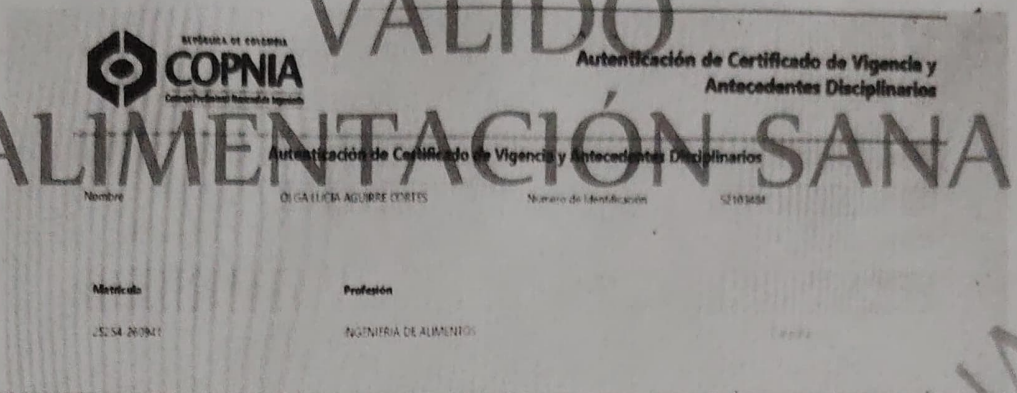
NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

A S

ALIMENTACION SANA

VÁLIDO
ALIMENTACIÓN SANA



COPNIA

Autenticación de Certificado de Vigencia y Antecedentes Disciplinarios

Autenticación de Certificado de Vigencia y Antecedentes Disciplinarios

Nombre OLGA LUCIA AGUIRRE CORTES Número de Identificación 52103484

Matrícula Profesión

25254-260941 INGENIERIA DE ALIMENTOS

NOTA: LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2025-4129342

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que OLGA LUCIA AGUIRRE CORTES, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 52103484, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-260941 desde el 03 de Octubre de 2013, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 1793.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

PROFESIONAL CAPACITADOR
Ing. Olga Lucia Aguirre
TP 25254 – 260941 CND
CC 52103484
REPRESENTANTE LEGAL
Sandra Milena Ruiz
Nit: 52822934 – 0

VERIFIQUE AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com PBX: 311 5260905 – 314 4150119
www.alimentacionsana.co

EN CUMPLIMENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITAR

VÁLIDO ALIMENTACIÓN SANA
ALIMENTACION SANA
VÁLIDO
ALIMENTACIÓN SANA

CERTIFICADO N° CDTC – 24738

Cendiatra

Hace constar que

Esperanza Urbano Gutiérrez

Con cédula de ciudadanía **Nº52.826.617** participó y aprobó la acción de formación en **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** con una intensidad horaria de 10 horas, vigente por (1) año.

23 / 08 / 2025

ALEJANDRA CRUZ MORA
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
RESOLUCIÓN N° 52821905 DE 2008

La autenticidad de este documento puede ser verificada con el número de certificado en el correo ***formación@cendiatra.com***

Autorización según Resolución N° 082-20249999929643 D.V.C – 914 /917.
Expedida por la Dirección de Vigilancia y Control de la Secretaría de Salud.