ACTA N° 6

FECHA: Bogotá, mayo, 20 de 2026.

HORA: 6:00 p.m. - 7:00 pm.

LUGAR: Cabildo Indígena Ambiká Pijao.

TEMA: Sesión del plan de capacitación continua y permanente “BPM en la preparación de alimentos”

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Descripción del contexto a partir del cual se realiza la sesión de capacitación
2. Descripción de los temas a desarrollar
3. Descripción de la metodología desarrollada
4. Cierre de la sesión.

DESARROLLO:

1. De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para la complementación alimentaria de canastas en cabildos indígenas, vinculados al proyecto 7953: “Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C”, en lo referente específicamente al subcomponente de salubridad, se da lugar a la sesión del plan de capacitación continua y permanente sobre buenas prácticas de manipulación durante la preparación de alimentos, específicamente en relación con los puntos críticos de control en la calidad de los alimentos. Dicha sesión tuvo lugar el día 20 de mayo de 2026 en la franja horaria de 6:00pm a 7:00pm.
2. De igual manera, tomando en cuenta la programación consignada en el plan de capacitación continua y permanente, en dicha sesión se realiza una actividad educativa en torno 5 claves para mantener los alimentos seguros (temperaturas, agua segura, cocción completa, prevención de la contaminación e higiene). De allí que, entre los subtemas para esta sesión se mencionan: la importancia de la higiene al manipular los alimentos, mantener los alimentos dentro de las temperaturas seguras, separación y almacenamiento adecuado para prevenir la contaminación cruzada, el uso de agua potable para la preparación de los alimentos y cocción adecuada de los alimentos.

3. En este orden de ideas, la sesión inicia con la aplicación de un pre-test el cual consta de 5 preguntas, que se centran en conceptos básicos relacionados conceptos básicos relacionados a las acciones para mantener los alimentos dentro de la calidad y seguros de toda la contaminación; se realiza la presentación de los conceptos por medio de una presentación de power point en una reunión virtual. Luego de conocer acerca de los conocimientos previos de los participantes a partir de la aplicación de pre-test, se da lugar al inicio de la capacitación en donde se trabajan los siguientes subtemas:

1. **MANTENER LA HIGIENEN:** La conservación y preparación de los alimentos de forma higiénica es fundamental tanto para evitar posibles problemas de salud como para mantener su calidad nutricional. Especialmente cuando llega la época de calor se deben extremar estas precauciones.
   - Limpieza: Consiste en remover la suciedad. Su objetivo principal es eliminar los residuos e impurezas, es decir, la suciedad visible y presente en un establecimiento, equipos, utensilios, materiales, etc, haciéndolos estéticamente limpios y atractivos, lo cual contribuye al control microbiológico.
   - Desinfección: Es la destrucción por medios físicos o químicos, de microorganismos especialmente agentes infecciosos que se encuentran fuera del organismo. Es el complemento de labores de limpieza, pues la desinfección se refiere a la suciedad invisible y visible tal como microorganismos contaminantes.

Hábitos deseables: Además de los hábitos referidos a la higiene personal y la vestimenta, el manipulador siempre debería acostumbrarse a:

- Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos.
- Lavar prolijamente vajilla y cubiertos antes de usarlos para servir.
- Tomar platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.
- Mantener la higiene y el orden más prolijo en su cocina o expendio y alrededores.
- Lavarse las manos frecuente.
- Lavado y desinfección de frutas y verduras: Por lo general las frutas y verduras se consumen crudas y esto implica un mayor riesgo para la salud, es por eso que resulta muy importante aprender a lavar y desinfectar muy bien este tipo de alimentos, con el fin de disminuir notablemente el riesgo de sus diferentes contaminantes, que pueden estar presentes por la suciedad, el proceso de almacenaje, el transporte y el uso de químicos y pesticidas con los que son cultivados.

2. **SEPARE LOS ALIMENTOS: EVITE LA CONTAMINACION CRUZADA:** Contaminación cruzada: Este tipo de contaminación se entiende como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico), desde un alimento o materia prima contaminados a un alimento que no lo está y a superficies en contacto con este, que se encuentran limpias (mesas, equipos, utensilios).

   PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:
   - Separe siempre las carnes crudas de los alimentos cocidos o listos para consumir durante su almacenamiento y preparación.
   - Lave siempre sus manos con agua y jabón entre la manipulación de los alimentos crudos y cocidos o listos para consumir.

- Cuando realiza las compras, guarde los productos como carnes, pollo y pescados en bolsas separados del resto de los alimentos. También separe los productos de limpieza de los comestibles.
- Coloque las carnes crudas en recipientes cerrados, en la parte inferior de la heladera.

3. COCINE LOS ALIMENTOS COMPLETAMENTE

- ✓ Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.
- ✓ Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcancen la temperatura adecuada.
- ✓ Para carnes rojas y pollos cuide que no queden partes rojas en su interior. Se recomienda el uso de termómetros.
- ✓ Recaliente completamente la comida cocinada
- ✓ La correcta cocción mata casi todas las bacterias peligrosas, cocinar el alimento, tal que todas las partes alcancen 70° C, garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo.
- ✓ Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción.

4. MANTEGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS: Esta es la cuarta llave de inocuidad de los alimentos de la OMS.

La zona de peligro va desde los 4°C hasta los 65°C, en esta banda los microorganismos se multiplican con gran rapidez, no olvidemos que una bacteria puede duplicarse en tan solo 15 segundos. Es importante considerar el factor tiempo, es decir, aunque sea muy breve, necesitan tiempo para reproducirse, este sería un factor a nuestro favor porque a menos tiempo de exposición a la temperatura de peligro, habrá menos cantidad de microbios.

Por debajo de 5°C los microorganismos no se multiplican, pero están vivos, es decir, si sacamos del refrigerador un alimento, a medida que aumente la temperatura se incrementará el número de gérmenes que contiene.

Por encima de 65°C podríamos considerar que ya los hemos matado a todos, sin embargo es más seguro alcanzar temperaturas de cocción y calentamiento iguales o superiores a los 70°C.

5. USE AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

- Use agua de acueducto o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo.
- Seleccione alimentos sanos y frescos.
- Prefiera alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada.
- Lave las frutas y las hortalizas minuciosamente, especialmente si se consumen crudas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

Clave 1: Higiene

- **Higiene del personal**

Las personas que manipulan alimentos son muchas veces responsables por la contaminación de los mismos. Todo manipulador puede transferir patógenos a cualquier tipo de alimento.

Hábitos OBLIGATORIOS

- Bañarse diariamente
- Lavar sus manos frecuentemente
- Vestir correctamente
- Eliminar hábitos indeseables
- Poseer uñas cortas y limpias
- No usar accesorios ni maquillaje
- Cuidar su salud



CLAVE 2: Contaminación Cruzada

- **Directa**

Cuando el alimento cocido entra en contacto DIRECTO con un alimento crudo



- **Indirecta**

Cuando se transfiere la contaminación de un alimento a otro a través de una superficie, utensilio o las manos



Clave 4. Temperatura y tiempo de cocción

Cocine completamente los alimentos que expende. El centro de los alimentos debe alcanzar una temperatura interna de al menos 71ºC o más.



- Durante la cocción controlar el tiempo y la temperatura
- Cocinar a elevadas temperaturas por tiempos cortos puede hacer que queden microorganismos vivos que luego enfermen al consumidor y/o provocan el

REGISTRO DE ASISTENCIA A LA JORNADA.

PRE TEST: CAPACITACION BPM 20 DE MAYO DE 2026

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO
5/20/2026 16:51:19	4 / 7	Bernardo Chilatra	79119311
5/20/2026 17:09:41	3 / 7	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535
5/20/2026 17:11:12	4 / 7	Natalia Romero	1004033153
5/20/2026 17:13:43	4 / 7	Juan Darío Farfán Quiroga	7699251
5/20/2026 17:13:48	3 / 7	Julieth Andrea Tapiero niño	1144157989
5/20/2026 17:14:47	4 / 7	Amparo Sánchez Aragón	52619717
5/20/2026 17:16:55	4 / 7	Xiomara Paola Peña	1006068691
5/20/2026 17:16:56	5 / 7	Vidal tique Prada	93444877
5/20/2026 17:17:40	5 / 7	María Delis Juanias tique	39723079
5/20/2026 17:19:11	5 / 7	María Tirsa Rivas quesada	38241847
5/20/2026 17:19:15	2 / 7	Leonel Morales	79648572
5/20/2026 17:19:23	0 / 7	Iván Mauricio Peña	1109841197

POS TEST: CAPACITACION BPM 20 DE MAYO DE 2026

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO
5/20/2026 19:01:40	5 / 7	María Delis Juanias tique	39723079
5/20/2026 19:10:11	5 / 7	María Tirsa Rivas quesada	38241847
5/20/2026 19:11:19	4 / 7	Bernardo Chilatra	79119311
5/20/2026 19:12:17	4 / 7	Vidal tique Prada	93444877
5/20/2026 19:13:47	4 / 7	Amparo Sánchez Aragón	52619717
5/20/2026 19:16:55	4 / 7	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535
5/20/2026 19:26:15	2 / 7	Leonel Morales	79648572
5/20/2026 19:26:56	5 / 7	Natalia Romero	1004033153
5/20/2026 19:27:40	5 / 7	Juan Darío Farfán Quiroga	7699251
5/20/2026 19:29:23	5 / 7	Iván Mauricio Peña	1109841197
5/20/2026 19:29:55	4 / 7	Xiomara Paola Peña	1006068691

Elaboró: **Maria del Pilar Melo Aguilar**
Nutricionista- Canasta de alimentos Cabildo Ambiká Pijao

PRE TEST: CAPACITACION BPM 20 DE MAYO DE 2026

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO	1. Para garantizar la calidad del agua al manipular alimentos una acción importante en el plan de saneamiento es:	2. las claves que ayudan a mantener la inocuidad de los alimentos.	3. Que medidas preventivas se pueden implementar para disminuir el riesgo de una infestación de una plaga?	4. cual es la temperatura de riesgo para los alimentos?	5. Que se considera agua potable?
5/20/2026 16:51:19	4 / 7	Bernardo Chilatra	79119311	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Garantizar la hermeticidad del ambiente, la observación y seguimiento.	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:09:41	3 / 7	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Colocar angeos y mayas en las ventanas, controlar la calidad de los alimentos adquiridos	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:11:12	4 / 7	Natalia Romero	1004033153	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:13:43	4 / 7	Juan Darío Farfán Quiroga	7699251	Hervir el agua cuando esta esta visiblemente turbia y aplicar hipoclorito antes del consumo.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:13:48	3 / 7	julieht andrea tapero niño	1144157989	Hervir el agua cuando esta esta visiblemente turbia y aplicar hipoclorito antes del consumo.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:14:47	4 / 7	Amparo Sánchez Aragón	52619717	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:16:55	4 / 7	Xiomara Paola Peña	1006068691	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:16:56	5 / 7	Vidal tique prada	93444877	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:17:40	5 / 7	Maria Delis juanias tique	39723079	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:19:11	5 / 7	María Tirsa Rivas quesada	38241847	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:19:15	2 / 7	Leonel Morales	79648572	Recoger el agua de Fuentes Limpias y seguras (ríos no contaminados)	Garantizar el control de temperaturas de almacenamiento y preparacion de los alimentos.	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:19:23	0 / 7	Ivan mauricio Peña Hernández	1109841197	Recoger el agua de Fuentes Limpias y seguras (ríos no contaminados)	Garantizar el control de temperaturas de almacenamiento y preparacion de los alimentos.	Almacenar alimentos en refrigeración, uso de tablas y utensilios para diferentes alimentos,	por encima de 65 grados centigrados	Agua no tratada de color cristalina a la que se le ha añadido sales naturales para su consumo.

POS TEST: CAPACITACION BPM 20 DE MAYO DE 2026

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO	1. Para garantizar la calidad del agua al manipular alimentos una acción importante en el plan de saneamiento es:	2. las claves que ayudan a mantener la inocuidad de los alimentos.	3. Que medidas preventivas se pueden implementar para disminuir el riesgo de una infestación de una plaga?	4. cual es la temperatura de riesgo para los alimentos?	5. Que se considera agua potable?
5/20/2026 19:01:40	5 / 7	Maria Delis juanias tique	39723079	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:10:11	5 / 7	María Tirsa Rivas quesada	38241847	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:11:19	4 / 7	Bernardo Chilatra	79119311	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Garantizar la hermeticidad del ambiente, la observación y seguimiento.	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:12:17	4 / 7	Vidal tique prada	93444877	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:13:47	4 / 7	Amparo Sánchez Aragón	52619717	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:16:55	4 / 7	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:24:25	4 / 7	Maria Delis juanias tique	39723079	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua no tratada de fuentes naturales no intervenidas por el ser humano.
5/20/2026 19:25:00	3 / 7	julieht andrea tapero niño	1144157989	Hervir el agua cuando esta esta visiblemente turbia y aplicar hipoclorito antes del consumo.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:26:15	2 / 7	Leonel Morales	79648572	Recoger el agua de Fuentes Limpias y seguras (ríos no contaminados)	Garantizar el control de temperaturas de almacenamiento y preparacion de los alimentos.	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:26:56	5 / 7	Natalia Romero	1004033153	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:27:40	5 / 7	Juan Darío Farfán Quiroga	7699251	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:29:23	5 / 7	Ivan mauricio Peña Hernández	1109841197	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:29:55	4 / 7	Xiomara Paola Peña	1006068691	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

PREVEMEDIC HSEQ
WWW.PREVEMEDIC.COM
Tel: 601 5234360
312 399 62 07 - 301 540 06 41
prevemedichseq@gmail.com
"La ciencia y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCION 2674/2013 CURSO BPM

PREVEMEDIC HSEQ - BPM 2023
C.C 1.075.284.288
A1602
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. INTRODUCCIÓN:
El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado de asistencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso ° de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en su defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas anuales de formación continua cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo del carnet como lo exige la normativa 2674/2013 (Art.12 y 13), este certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades con alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro para el servicio de alimentos y materias prima para alimentos, de igual forma se asignó un módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 **(DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN) – NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL:** Esta capacitación se realiza a través del "JUEGO" donde las personas integran conocimientos teóricos y prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitud e intención **"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"** Esta dinámica facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión **lógico-analítica y creativa-emocional**, facilitando nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollaremos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán las evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar en compañía del tutor.

2.2 **PARTICIPACIÓN VIRTUAL:**
Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencial y sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de (11) once módulos de Buenas Prácticas de manufactura BPM para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimentaria elegida y (1) un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo SST y normatividad vigente en SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumple con lo estipulado por la normatividad colombiana vigente.

MATERIAL DIDÁCTICO: En la primera sesión se entrega la cartilla del plan de capacitación y BPM al manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para el próximo manipulador.

BERNARDO ANDRES CUBILLOS 1075284288 2023.03.26.51:39:02 -05'00'

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorías internas, Capacitaciones Neuroludicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

Powered by CamScanner



3. **METODOS DE EVALUACIÓN:**

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. **SOPORTE Y ASESORÍAS:**

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 599 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) **522 42 60** que también es un medio inmediato de comunicación, de igual forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichoss@gmail.com o por nuestras redes sociales.

5. **PERSONAL CAPACITADOR(A): Dra. *Adriana Marcela Galindo Molina***

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo **No 4813/2020 SDS**, **ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG 137155**, ***AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5.1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 727130001573305S4, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 147335170***, y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaría de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria, [illegible] ambiental, riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria.

XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACIÓN-DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
Código Penal-Artículo 291. Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la falsificación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.
Powered by CamScanner

Especialistas en Salud Ocupacional y Calidad e Inocuidad Alimentaria

Carrera 21 Nº 24-54 Sur 2º piso
Bogotá - Colombia

"PROTEGIENDO VIDAS, PRESERVANDO LA SALUD"

PREVEMEDIC SEG

Tel: 601 3734360
321 215 62 07 - 301 346 06 41
prevemedicseg@gmail.com
"La Clave y el Éxito es para Ser" 3 Calmicio 2021

www.prevemedic.com

CAPACITACION EN BPM

INTENSIDAD HORARIA DURACION 12 HORAS

No.	MODULO	DURACION	FECHA	FIRMA ESTUDIANTE	FIRMA CAPACITADOR
1.	Modulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	19/02/2026		
2.	Modulo 2: Higiene Personal	1 HORA	19/02/2026		
3.	Modulo 3: Limpieza y Desinfección - BHP	1 HORA	19/02/2026		
4.	Modulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	19/02/2026		
5.	Modulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	19/02/2026		
6.	Modulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA	19/02/2026		
7.	Modulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Modulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Modulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Modulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Modulo 11: Alergias Alimenticias.	1 HORA			
12.	Modulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO No.	CARGO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	BERNARDO OSORIO GUARNIZO	C.C 1.023.006.529	AUXILIAR	
XX	XXXXXXX	XXXXX	XXXXX	

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

"La persona manipuladora debe prevenir la contaminación de los alimentos empezando por saber dónde, cómo y cuándo puede contaminarse los alimentos".

La Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estrategica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neuroludicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuento

Powered by CamScanner

PREVEMEDIC HSEQ

No A 1602

CERTIFICADO DE FORMACIÓN CONTINUA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres: Bernardo

Apellidos: Osorio Guarnizo

fecha realización

Desde: 10 FEB 2026 **Hasta:** 10 FEB 2027

Código Qr verificador

EVEMEDIC HSEQ - BPM 2026

C.C 1.075.284.288

A1602

BERNARDO OSORIO GUARNIZO

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"

Para consultas e inquietudes, escribenos a prevemedichseq@gmail.com o a nuestra linea 601 5224260

PREVEMEDIC HSEQ

Powered by CamScanner

capacitación y formación de acuerdo a los lineamientos establecidos en la resolución 2674/2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA

(12 horas)









- **Módulo 1:** Introducción a la Manipulación de Alimentos
- **Módulo 2:** Higiene Personal
- **Módulo 3:** Limpieza y Desinfección
- **Módulo 4:** Recepción y Almacenamiento de Alimentos
- **Módulo 5:** Preparación y Cocción Segura de Alimentos
- **Módulo 6:** Conservación de Alimentos.
- **Módulo 7:** Tipos de Contaminación y su Control.
- **Módulo 8:** Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- **Módulo 9:** Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
- **Módulo 10:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- **Módulo 11:** Alergias Alimentarias .
- **Módulo 12:** Seguridad y Salud en el Trabajo.



Capacitador responsable:

Adriana Marcela Galindo Mallico
Esp. Seguridad y calidad alimentaria.
Aud. Int. en FSSC 22000:[illegible] ISO 22000:2018 SGS
Reg. [illegible]

CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2° 322 339 62 07 (601) 522 42 60

www.prevemedic.com

"SALMO 119: 145-152"

Powered by CamScanner

REVEMEDIC ISEQ

No A 1441

CERTIFICADO DE FORMACIÓN CONTINUA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres: Francisco Javier

Apellidos: Rodriguez Rivas

fecha realización

Desde: 03 OCT 2025

Hasta: 03 OCT 2

Código Qr verificador

REVEMEDIC HSEQ - BPM 2025

C.C 1.018.503.203

A1441

FRANCISCO JAVIER RODRIGUEZ RIVAS

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"

Para consultas e inquietudes, escríbenos a revemedichseq@gmail.com o a nuestra línea 601 5224260

REVEMEDIC HSEQ

capacitación y formación de acuerdo a los lineamientos establecidos en la resolución 2674/2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA

(12 horas)



- Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos
- Módulo 2: Higiene Personal
- Módulo 3: Limpieza y Desinfección
- Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos
- Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos
- Módulo 6: Conservación de Alimentos.
- Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.
- Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
- Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Módulo 11: Alergias Alimentarias .
- Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.



Capacitador responsable:

Adriana Marcela Galindo Molina
Esp. Seguridad y calidad alimentaria
Aud. Int. en FSCC 22000-FSSC 22000
Reg. [illegible] 3573 30534

CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2° **322 339 62 07** **(601) 522 42 60**

www.prevemedic.com

"SALMO 119: 145-152"

322 339 42 07 - 301 540 06 41 Tel: 601 5234360
prevemedichseq@gmail.com
"La Gloria es el honor compartido" 1 Corintios 10:31

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCION 2674/2013 CURSO BPM

PREVEMEDIC HSEQ - BPM 2025
C.C 1.018.503.203
A1441
FRANCISCO JAVIER RODRIGUEZ RIVAS

1.INTRODUCCIÓN:

El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado de existencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso ¨ de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en su defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas apoyado de formación continua cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo del carnet como lo exige la normativa 2674/2013 (Art.12 y 13), este certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades con alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro para el servicio de alimentos y materias prima para alimentos, de igual forma se asignó un módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 (DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN) – NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL: Esta capacitación se realiza a través del "JUEGO" donde las personas integran conocimientos teóricos y prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitud e intención ***"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"*** Esta dinámica facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión *lógico-analítica y creativo-emocional*, facilitando nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollamos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán las evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar en compañía del tutor.

2.2 PARTICIPACIÓN VIRTUAL:

Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencial y sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de [11] once módulos de Buenas Prácticas de manufactura BPM para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimentaria abordada y [1] un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo EPP y normatividad vigente en SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumplirá con lo estipulado por la normatividad colombiana vigente.

2.3 MATERIAL DIDÁCTICO: En la primera sesión se entrega la cartilla del plan de capacitación y BPM al manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para el

FRANCISCO JAVIER RODRIGUEZ RIVAS C.C 1.018.503.203 PREVEMEDIC HSEQ



3. **METODOS DE EVALUACIÓN:**

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. **SOPORTE Y ASESORÍAS:**

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 389 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) **522 42 60** que también es un medio inmediato de comunicación, de otra forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichseq@gmail.com o por nuestras redes sociales en

5. **PERSONAL CAPACITADOR(A):** *Dra. Adriana Marcela Galindo Molina*

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia en seguridad y salud en el trabajo **No 4913/2020 SDS**, ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG.137155, *AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5.1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 72713900/157330534, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 147335170* , y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaría de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria (SG-SCA), riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Auditorías Internas en ISO 22000:2018 V5.1 SGIA E ISO 14001 SGA.
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria

ADRIANA MARCELA GALINDO MOLINA

XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACIÓN DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
go Penal-Artículo 291. Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la sificación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.

EMEDICISEQ

PROGRAMA DE CAPACITACION EN BPM

"RECUERDA QUE TU CAPACITACIÓN DEBE SER CONTINUA Y PERMANENTE, PUEDES AGENDAR TU PROXIMA CAPACITACIÓN DE MANERA VIRTUAL, PRESENCIAL O

INTENSIDAD HORARIA DURACION 12 HORAS

No.	MODULO	DURACIÓN	FECHA	FIRMA ESTUDIANTE	FIRMA CAPACITADOR
1.	Modulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	16/10/2025	Francisco	
2.	Modulo 2: Higiene Personal	1 HORA	16/10/2025	Francisco	
3.	Modulo 3: Limpieza y Desinfección - MIP	1 HORA	16/10/2025	Francisco	
4.	Modulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	16/10/2025	Francisco	
5.	Modulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	16/10/2025	Francisco	
6.	Modulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA	16/10/2025	Francisco	
7.	Modulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Modulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Modulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Modulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Modulo 11: Alergias Alimentarias.	1 HORA			
12.	Modulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO No.	USUARIO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	FRANCISCO JAVIER RODRIGUEZ RIVAS	C.C 1.018.503.203	A1441	
XX	XXXXXXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXXXX

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

"La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los alimentos".

La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

ACCESO DE VISITADORES

toria en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad dad Alimentaria ISO 22000-HACCP Medio Ambiente ISO Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, de BPM para manipuladores de Alimentos. Cursos de Alturas, do Bioseguridad. Administración Outsourcing, Exámenes s Auditorías internas Capacitaciones Neurolaborales uales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

PREVEMEDIC HSEQ
WWW.PREVEMEDIC.COM
Tel: 601 5224350
322 359 62 07 - 301 548 66 41
prevemedichseq@gmail.com
"La clave es el hacer bien para Dios" 1 Corintios 10:31

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674/2013 CURSO BPM

PREVEMEDIC HSEQ - BPMs
1031
C.C 79.727.851
A1601
#TUS ANTOJOS PARA LA

1. INTRODUCCIÓN:
El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado de asistencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso ª de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en su defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas anuales de formación continua cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo (Anexo) como lo exige la normativa 2674/2013 (Art 12 y 13), este certificado es aplicable a todo persona que ejerce actividades con alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro para el servicio de alimentos y materias primas por igual forma, de igual forma se asignó un módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 (DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN): NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL: Esta capacitación se realiza a través del JUEGO, donde las personas integran conocimientos teóricos y prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitud e intención *"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"* Esta dinámica facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión **lógico-analítica y creativo-emocional**, facilitando nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollamos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán las evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar en compañía del jefe.

2.2 PARTICIPACIÓN VIRTUAL:
Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencial y sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de (11)-once módulos de Buenas Prácticas de manufactura BPM para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimentaria delegada y (1) un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo SST y normatividad vigente en SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumple con lo estipulado por la normatividad colombiana vigente.

MATERIAL DIDÁCTICO: En la primera sesión se entrega la cartilla del curso de capacitación y BPM al manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para el próximo manipulador.

JESUS ALFONSO PINILLA-C.C 79.727.851-A1601

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorías internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

Powered by CamScanner



3. **METODOS DE EVALUACIÓN:**

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. **SOPORTE Y ASESORÍAS:**

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 339 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) 522 42 60 que también es un medio inmediato de comunicación, de otra forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichseq@gmail.com o por nuestras redes sociales en

5. **PERSONAL CAPACITADOR(A):** *Dra. Adriana Marcela Galindo Molina*

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo **No 4913/2020 SDS**, ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG.137155, *AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5,1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 7271390015733053A, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 14733517O*, y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaria de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria (SG-SCAI, riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria.

XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACION-DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
Código Penal-Artículo 291. Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la falsificación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.

Powered by CamScanner

WWW.PREVEMEDIC.COM
Tel: 601 5220...
322 339 62 07 - 301 540 05 43
preVemedicsseq@gmail.com

"La ciencia y el trabajo unen para Dios" 1 Corintios 15:51

"RECUERDA QUE TU CAPACITACIÓN DEBE SER CONTINUA Y PERMANENTE, PUEDES AGENDAR TU PRÓXIMA CAPACITACIÓN DE MANERA VIRTUAL, PRESENCIAL O

CAPACITACION EN BPM

INTENSIDAD HORARIA DURACION 12 HORAS

No.	MODULO	DURACIÓN	FECHA	FIRMA ESTUDIANTE	FIRMA CAPACITADOR
1.	Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	10/02/2026		
2.	Módulo 2: Higiene Personal	1 HORA	10/02/2026		
3.	Módulo 3: Limpieza y Desinfección - MIP	1 HORA	10/02/2026		
4.	Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	10/02/2026		
5.	Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	10/02/2026		
6.	Módulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA	10/02/2026		
7.	Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Módulo 11: Alergias Alimentarias.	1 HORA			
12.	Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO No.	USUARIO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	JESUS ANTONIO PINILLA	C.C.79.727.811	A1601	
XX	XXXXXXX	XXXXXX	XXXXX	

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

"La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los alimentos".

La Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorías internas, Capacitaciones Neuroludicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

Powered by CamScanner

PREVEMEDIC HSEQ

No A 1601

CERTIFICADO DE FORMACIÓN CONTINUA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres: Jesus Antonio

Apellidos: Pinilla

fecha realización

Desde: 10 FEB 2026

Hasta: 09 FEB 2027

Código Qr verificador

PREVEMEDIC HSEQ - BPM 2026

C.C 79.727.851

A1601

JESUS ANTONIO PINILLA

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"

Para consultas e inquietudes, escribenos a revemedichseq@gmail.com o a nuestra linea 601 5224260

PREVEMEDIC HSEQ

Powered by CamScanner

capacitación y formación de acuerdo a los lineamientos establecidos en la resolución 2674/2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA

(12 horas)









- Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos
- Módulo 2: Higiene Personal
- Módulo 3: Limpieza y Desinfección
- Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos
- Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos
- Módulo 6: Conservación de Alimentos.
- Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.
- Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
- Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Módulo 11: Alergias Alimentarias .
- Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.



Capacitador responsable:

Adriana Marcela Galindo Molina
Esp. Seguridad y calidad alimentaria.
Aud. Int. en [illegible]
22000:2018 SGS
Reg. [illegible] 573 10534

CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2° 322 339 62 07 (601) 522 42 60

www.prevemedic.com

"SALMO 119: 145-152"

Powered by CamScanner