RELACION DE CARNET DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
NOMBRE	CARGO	FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO
Yisney Vega Jaramillo	Manipulador de alimentos	02/01/2026	02/01/2027
Luz Esperanza Rios Torres	Manipulador de alimentos	04/03/2026	04/03/2027
Martha Rodríguez	Manipulador de alimentos	27/08/2025	27/08/2026
Marisela Rivera Real	Manipulador de alimentos	22/07/2025	22/07/2026
Rocío Campo Yániz	Nutricionista	09/10/2025	09/10/2026



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 **YISNEY**

VEGA JARAMILLO

C.C. **1.067.903.224** de .....

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN 02 ENE 2026

FECHA VENCIMIENTO 02 ENE 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

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 **LUZ ESPERANZA**

RIOS TORRES

C.C. **53.891.712** de **SOACHA**

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN 0 4 MAR 2026

FECHA VENCIMIENTO 0 4 MAR 2027

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

Powered by CamScanner

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

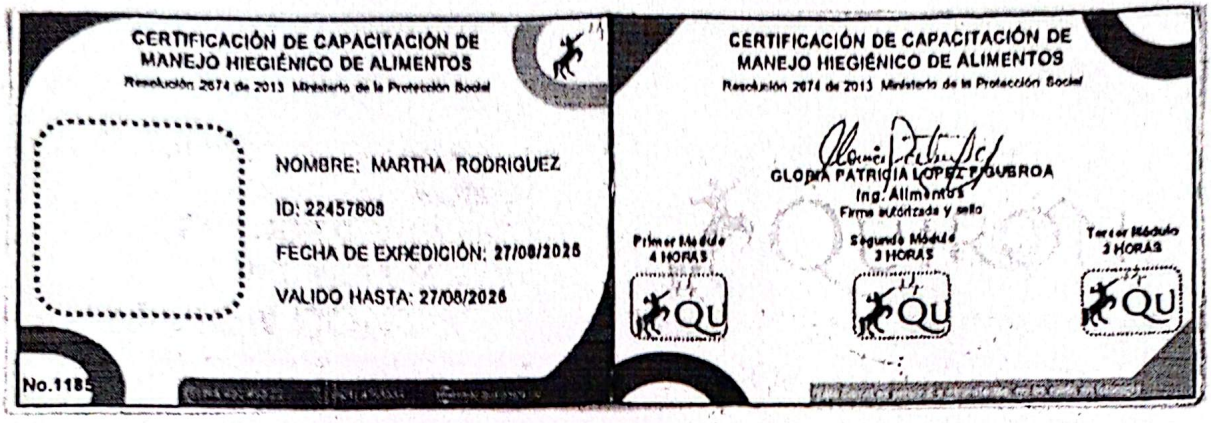
Powered by CamScanner

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

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

ASESORIA INTEGRAL

Powered by CamScanner



CERTIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN DE MANEJO HIEGIÉNICO DE ALIMENTOS

Resolución 2674 de 2013 Ministerio de la Protección Social

NOMBRE: MARTHA RODRIGUEZ

ID: 22457808

FECHA DE EXPEDICIÓN: 27/08/2026

VALIDO HASTA: 27/08/2026

No.1185

CERTIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN DE MANEJO HIEGIÉNICO DE ALIMENTOS

Resolución 2674 de 2013 Ministerio de la Protección Social

GLORIA PATRICIA LOPEZ PUBUBROA

Ing. Alimentos

Firma autorizada y sello

Primer Módulo 4 HORAS

Segundo Módulo 3 HORAS

Tercer Módulo 3 HORAS



ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

FRANCE CENDALES LADINO
INGENIERA DE ALIMENTOS



PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS BPM E INOCUIDAD - 10 HORAS ANUALES

1. OBJETIVO Y ALCANCE

Establecer la metodología, desarrollo y cronograma mediante el cual se realizara la capacitación continuada al personal en los diferentes tipos de actividades en los cuales los manipuladores se desarrollen como son (establecimientos de manipulación y comercialización de alimentos, venta en vía pública, comercialización y expendio de cárnicos y expendio de bebidas alcohólicas) con el fin de optimizar los conocimientos, solucionar dudas y crear conciencia en cada uno de los manipuladores sobre una manipulación higiénica de los alimentos en su labor diaria.

La finalidad de esta capacitación es la de buscar un mejoramiento continuo en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos y en la forma segura e higiénica de manipulación de estos, enseñando y concientizando a los operarios y empleados de las industrias, fábricas o establecimiento de procesamiento o comercialización de alimentos sobre las normas preventivas de la manipulación de alimentos, la responsabilidad que se debe asumir y las consecuencias negativas que se puede causar en el diente cuando no se aplican las BPM.

2. PERSONAL

Capacitador: Aquellas personas profesionales naturales o jurídicas que se encargan de entregar la información de la forma más completa posible a un determinado grupo que desarrollan actividades referentes a la manipulación de alimentos. .El encargado de llevar a cabo este programa de capacitación es el profesional que tiene el conocimiento técnico y científico con experiencia específica en las áreas de higiene de alimentos y BPM, que cuenta con experiencia, conocimiento y pedagogía para enseñar y concientizar a los manipuladores de alimentos y bebidas.

El personal capacitador debe conocer el tema a tratar, además debe presentar una pedagogía o forma de enseñanza de acuerdo al grupo a capacitar y suministrar toda la información sobre el manejo higiénico de alimentos y BPM.

DATOS CAPACITADOR:

Nombre: FRANCE CENDALES LADINO
Profesión: Ingeniera de Alimentos
No. de Tarjeta Profesional: 25254173356CND
Auditor interno Haccp y BPM –SGS

Cuento con más de 10 años de experiencia en la profesión como Ingeniera de Alimentos y 8 años en la actividad de dictar curso para manipuladores de Alimentos. Dentro de mi experiencia siempre me desempeñe en la Industria como profesional de Aseguramiento y Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos en grandes empresas procesadoras y comercializadoras de Alimentos; y específicamente desarrollando los programas de capacitación para los manipuladores de alimentos. Pertenezco a la Red de Capacitadores del Hospital de Chapinero y cuento con la autorización vigente para dictar las capacitaciones en manejo higiénico de alimentos tal como lo dispone la Resolución 378 de 2012

Personal a capacitar: Son todas aquellas personas a quienes están dirigidas las capacitaciones. El personal a capacitar es todo aquel que desempeñe o labore en las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos en todos los ámbitos que existan como puede ser en industrias, en establecimientos que fabrique o comercialicen alimentos o bebidas alcohólicas u otras; o aquellos que tienen un puesto en la vía pública. **Tiene la responsabilidad de aplicar y demostrar en su trabajo como manipulador de alimentos todos los conocimientos e información que le fue suministrada en la capacitación de manejo higiénico de Alimentos y B.P.M.**

3. METODOLOGÍA, DESARROLLO Y RECURSOS

La información presentada en este documento es autoría de la Ing. France Cendales L. se prohíbe su reproducción sin autorización



FRANCE CENDALES LADINO
INGENIERA DE ALIMENTOS

PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS BPM E INOCUIDAD - 10 HORAS ANUALES

Se realiza un cronograma de capacitación para el año en curso de acuerdo a las diferente áreas en las cuales queremos enfocarnos, el cual se dicta a todo el personal del establecimiento, proceso, industria o personal inscrito en la oficina de la Ingeniera France Cendales Ladino, con temas relacionados en dicho cronograma para enseñar y asesorar a todos los manipuladores de alimentos. El plan de capacitación cuenta con tres sesiones al año; se inicia con una sesión en donde se trataran todos los temas a nivel general para dar una inducción inicial a los manipuladores de alimentos y se les aplicara una evaluación, las posteriores 2 sesiones tendrán más profundidad en cada tema (con una duración aproximada de 50 minutos por tema) de acuerdo al cronograma y de igual manera se aplicara una evaluación por sesión. El plan de capacitación tiene una intensidad de 10 horas en el año. La empresa, industria, establecimiento, comercializadora o el manipulador de alimentos indicara la hora y el día que desea tomar la capacitación. Cada tema se desarrolla de la siguiente manera:

3.1 METODOLOGIA

1. Citación del personal a capacitación: se le informara con anterioridad al personal manipulador el día y la hora de la capacitación para contar con su asistencia, esta información se difunde a través de llamada telefónica, whatsapp, directamente en el establecimiento o en la oficina de la Ingeniera France Cendales, etc, de esta manera el personal quedara informado de la hora y fecha de la capacitación.
2. Presentación del capacitador (Ingeniera France Cendales Ladino) y los temas: los capacitadores son profesionales con la experiencia requerida para dictar los cursos en los temas propuestos en el cronograma.
3. Exposiciones teóricas de los temas establecidos en el cronograma: el capacitador se asegura de contar con los recursos audiovisuales y didácticos correspondientes para el desarrollo de las capacitaciones tales como video beam, computador, televisor, talleres o evaluaciones y videos. El capacitador dicta el curso con las ayudas audiovisuales y los diferentes ejemplos para concientizar y enseñar al manipulador las falencias que puede estar presentando en su actividad o establecimiento, ayudándole a resolver o asesorándolo con ejemplos o recomendaciones claras como podría lograr el objetivo de la manipulación higiénica de alimentos, cada capacitación tiene una duración aproximada de 50 minutos.
4. Espacio para aclaración de dudas sobre la implementación del tema (asesoría): el personal puede realizar las preguntas de acuerdo al tema visto y de acuerdo a las experiencias vividas en el trabajo de manipulación de alimentos.
5. Talleres o evaluaciones: después de cada capacitación se puede realizar un taller o evaluación escrito o verbal en donde se verifique el aprendizaje de los manipuladores de alimentos. El manipulador de alimentos es el responsable de implementar y demostrar el conocimiento adquirido en la capacitación

4. TEMARIO DE LA CAPACITACION:

TEMA	CONTENIDO	GRUPO OBJETIVO	RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN
1. Alimentos	1.1 Que es un alimento. 1.2 Función y Composición de los alimentos. 1.2.1 Función de los alimentos 1.2.2 Composición de los alimentos. 1.3 Clasificación de los alimentos (tren de alimentación). 1.4 Definiciones y diferencias entre alimento Contaminado, Alterado, Falsificado y Adulterado 1.4.1 Definición Alimento contaminado 1.4.2 Definición Alimento adulterado 1.4.3 Definición Alimento alterado 1.4.4 Definición Alimento fraudulento 1.4.5 Diferencias entre alimentos adulterados 1.5 Clasificación de los alimentos según riesgo en la salud publica 1.6 Métodos de conservación de los alimentos mediante temperatura : refrigeración y congelación	Personal Manipulador de alimentos.	Profesional Capacitador
2. Buenas Practicas	2.1 Definición 2.2 Aplicación de las BPM en cada etapa del proceso.	Personal Manipulador de	Profesional capacitador

La información presentada en este documento es autoría de la Ing. France Cendales L. se prohíbe su reproducción sin autorización



ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

FRANCE CENDALES LADINO

INGENIERA DE ALIMENTOS



PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS BPM E INOCUIDAD - 10 HORAS ANUALES

de Manufacturas e Inocuidad	2.3 Cadena alimentaria. 2.4 Control de la Temperatura y Proveedores 2.5 BPM en cada etapa del proceso 2.6 Recibo 2.7 Almacenamiento 2.8 Proceso 2.9 Distribución 2.10 Que es Inocuidad alimentaria 2.11 Claves para asegurar la inocuidad y controles de inocuidad alimentaria 2.12 Pirámide de seguridad alimentaria	alimentos.	
3. Normatividad Resolución 2674 de 2013 Capitulos 1, 2 y 3	3.1 Entidades de control 3.2 Importancia de cumplir con la legislación vigente 3.3 Resolución 2674/2013 3.4 Definición BPM 3.5 Resolución 2674 /2013 en 6 piezas 3.6 Resolución 2674 Titulo II – Capitulos I, II Y II	Personal Manipulador de alimentos.	Profesional capacitador
4. Normatividad: Res. 2674 /13 Requisitos higiénicos de Fabricación	4.1 Modificaciones que contiene la resolución 2674 /2013 4.2 Condiciones especificas del área 4.3 Materias primas e insumos 4.4 Clasificación 4.5 Almacenamiento 4.6 Elaboración de productos 4.7 Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad	Personal Manipulador de alimentos.	Profesional capacitador
5. Manipulador de Alimentos	5.1 Manipulación de alimentos 5.2 Personal manipulador de alimentos 5.3 Estado de Salud 5.4 Educación y capacitación 5.5 Higiene personal 5.6 Responsabilidades 5.7 Practicas higiénicas, deberes y medidas de protección, Higiene de las instalaciones	Personal Manipulador de alimentos.	Profesional capacitador
6. Plan de Saneamiento básico	6.1 Programa de limpieza y desinfección 6.2 Programa de control integrado de plagas 6.3 Programa de residuos sólidos 6.4 Programa de agua potable	Personal Manipulador de alimentos.	Profesional capacitador
7. Contaminación	7.1 Riesgos de contaminación 7.2 Causas de contaminación en los alimentos 7.3 Contaminación cruzada 7.4 Resolución 719 de 2015-Clasificación de los alimentos por riesgo de salud publica	Personal Manipulador de alimentos.	Profesional capacitador
8. Etas y Microorganismos	8.1 Definición 8.2 Sintomatología general 8.3 Microorganismos 8.4 Factores de crecimiento de microorganismos. 8.5 Clases de microorganismos 8.6 Tipos de enfermedades alimentarias 8.7 Diferencias entre infección e intoxicación.	Personal Manipulador de alimentos.	Profesional capacitador
9. Resolución 5109 / 2005 Rotulado	9.1Resolucion 5109 de 2005 Requisitos generales 9.2 Rotulado y etiquetado de materias primas y de alimentos	Personal Manipulador de alimentos.	Profesional capacitador

La información presentada en este documento es autoría de la Ing. France Cendales L. se prohíbe su reproducción sin autorización

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

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

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 MARISELA

RIVERA REAL

C.C. 52.457.758 de BOGOTA

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN 22 JUL 2025

FECHA VENCIMIENTO 22 JUL 2026

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 2025



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 AGUIRRE

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

CERTIFICADO-102025-32828565

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

ROCÍO CAMPO
Nombre

32828565
Documento

9 De Octubre De 2026
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

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)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
CURSO APROBADO AÑO 2025

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com