SERVICIOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL
ING. DIANA CAROLINA CARVAJAL TORRES
INGENIERA DE ALIMENTOS
CAPACITADOR AUTORIZADO CUNDINAMARCA
DSAAL-CMA-114-03-22

CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

La resolución 2674 de 2013 establece la capacitación obligatoria para todo manipulador de alimentos directo e indirecto de cualquier tipo de establecimiento con una intensidad mínima de 10 horas por medio de un cronograma a desarrollar, dividiéndose en sesiones de 4 y 3 horas o según se establezca con el cliente cumpliendo siempre con lo establecido en la normatividad vigente.

FECHA	**25 DE JUNIO DE 2026**	HORA	**7:00 – 10:00 A.M.**
CARGO		**REPRESENTANTE LEGAL**	

Como profesional calificado según lo exige la norma con tarjeta profesional vigente

CERTIFICO A:

#	NUMERO DE CEDULA	NOMBRE COMPLETO
1	1.073.160.626	ADRIANA CAROLINA MORENO PARDO

Quienes realizaron la capacitación en manipulación de alimentos en los temas establecidos en el cronograma dejando las siguientes evidencias por escrito:

1. Evaluación escrita y calificada.
2. Cronograma de capacitación 2026.
3. Listado de asistencia.
4. Fotocopia tarjeta profesional del capacitador.
5. Autorización expedida por gobernación de capacitador en Cundinamarca.

Capacitador **Acepta conforme**

Ing. Diana Carolina Carvajal T
Ingeniera de Alimentos
T.P. 54254220986 NTS

Adriana Moreno

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2026

Valido con sello impreso y firma original de capacitador y compañía autorizada.

NOMBRE			ADRIANA CAROLINA MORENO PARDO			
DOCUMENTO			1.073.160.626			
	MES	**TEMATICAS**	**INTENSIDAD HORARIA**	**MATERIALES DE APOYO**	**DIRIGIDA A**	**REALIZADO**
#	**CADA TRES MESES**	**CAPACITACIÓN CONTINUA DURANTE TODO EL AÑO MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS**	**10 HORAS ANUALES**	**TALLERES, AUDITORIAS**	**TODO EL PERSONAL**	**SELLO DEL CAPACITADOR CON FIRMA**
1	**25 JUNIO 2026**	Normatividad Elementos de la dotación del personal Limpieza y desinfección Método de desinfección Lavado de manos Identificación como manipulador de alimentos Tipos de contaminación	4 HORAS	Video virtual evaluación	Todo el personal	Ing. Diana Carolina Carvajal I. Ingeniera de Alimentos T.P. 54254220986 NTS
2	**26 JUNIO 2026**	ETA´S- Síntomas Plan de saneamiento básico Programa de limpieza y desinfección Programa de control de plagas Programa de control de residuos sólidos y líquidos Programa de manejo de agua potable. Principios y control en la manipulación de alimentos.	3 HORAS	Video Taller Evaluación	Todo el personal	Ing. Diana Carolina Carvajal I. Ingeniera de Alimentos T.P. 54254220986 NTS

Ing. Diana Carolina Carvajal I.
Ingeniera de Alimentos
T.P. 54254220986 NTS
CAPACITADOR

Adriana Moreno
ACEPTA CONFORME

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2026

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal adscrito en la siguiente tabla asistió a la capacitación en manipulación de alimentos.

FECHA	**25 DE JUNIO DE 2026**	NOMBRE	**ADRIANA CAROLINA MORENO PARDO**	DOCUMENTO	**1.073.160.626**	HORA	**7:00 – 10:00 A.M.**
#	**NOMBRE**		**NUMERO DE CEDULA**	**CARGO**	**EDAD**	**FIRMA**	
01							

FECHA	**26 DE JUNIO DE 2026**	NOMBRE	**ADRIANA CAROLINA MORENO PARDO**	DOCUMENTO	**1.073.160.626**	HORA	**7:00 – 10:00 A.M.**
#	**NOMBRE**		**NUMERO DE CEDULA**	**CARGO**	**EDAD**	**FIRMA**	
01							

CAPACITADOR

Ing. Diana Carolina Carvajal
Ingeniera de Alimentos
T.P. 54254220986 NTS

ACEPTA CONFORME

Adriana Moreno

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2026

CERTIFICADO DE CAPACITACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

N°0127

En cumplimiento artículo 12, resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y protección social.

CERTIFICO A:

ADRIANA CAROLINA MORENO PARDO
C.C. 1.073.160.626

Quien asistió al curso de capacitación continua por 10 horas según lo establecido en el cronograma

Fecha expedición: 25/06/2026
Fecha vencimiento: 25/06/2027

CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACION 2026		
SESIONES	INTENSIDAD HORARIA	FECHA
Sesión 1	3 Horas	Junio
Sesión 2	3 Horas	Junio

Ing. Diana Carolina Carvajal T.
Ingeniera de Alimentos
T.P. 5425220986 NTS

Capacitador particular autorizado DSAAL-CMA-114-03-22 por gobernación de Cundinamarca
Celular: 3219697695 – 3212733994
levelfumigaciones@gmail.com, serviciosfoodquality@gmail.com

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2026



FECHA: 25 - JUNIO - 2026 VALIDO UNICAMENTE ADRIANA CAROLINA MORENO

SERVICIOS PROFESIONALES
ING. DIANA CAROLINA CARVAJAL TORRES
INGENIERA DE ALIMENTOS
TARJETA PROFESIONAL # 54254220986NTS

JORNADA1: EVALUACION PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRE COMPLETO ADRIANA CAROLINA MORENO PARDO **C.C.** 1073160626

FECHA: 25 DE JUNIO 2026

Objetivo general: sensibilización resolución 2674 de 2013.

Objetivos específicos:

1. Identificar las funciones de cada elemento de la dotación del personal
2. Identificarse como manipulador de alimentos
3. Identificar la diferencia entre limpieza y desinfección
4. Conocer las temperaturas de refrigeración, cocción y congelación.

Responda, marque o escriba la(s) respuesta(s) correcta(s)

1. ¿Qué significa la abreviatura BPM?

Buenas prácticas de manufactura

3. ¿Quién es manipulador de alimentos?

a. La persona que tiene contacto directo o indirecto con el alimento.
b. Solo el personal de cocina

4. ¿quiénes deben capacitarse en un establecimiento como un restaurante?

a. solo el personal de cocina
b. si ya he realizado cursos, no debo hacer mas
c. Todo el personal

6. ¿porque se debe usar el tapabocas para manipular alimentos?

a. lo debe usar quien estén enfermo
b. no es necesario
c. para poder hablar en el lugar de trabajo
d. porque en la saliva hay bacterias que contaminan los alimentos

2. ¿cuáles son las prácticas que debemos evitar en nuestro lugar de trabajo?

a. usar joyas y accesorios
b. estornudar y escupir
c. rascarse cualquier parte del cuerpo
d. todas las anteriores
e. Ninguna de las anteriores

5. Identifique que tipo de contaminación es cada uno de los siguientes ejemplos:

a. Química : Contacto del alimento con jabones
b. Física : Manipular alimentos sin lavarse las manos
c. Física : Un cabello en la sopa
d. Cruzada : nevera con alimentos crudos y cocidos destapados
e. Biológica : pollo con mal olor, color verde, carne muy blanda al tacto.
f. Física : guantes rotos
g. Química : uso a colonia o crema de manos en el jugo
h. Física : uso de anillo, reloj, joyas