- LA FECHA: JULIO

OBLIGACIÓN 11.

COMUNIDAD DE CUIDADO: CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
CONVENIO O CONTRATO: 7457
FECHA: 01 /07/ 2023

CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
SANDRA MILENA PRADA	Manipuladora servicio de alimentos	15/06/2023	15/06/2024
MICHEL GARCIA	Técnico en el servicio de alimentos	28/11/2022	28/11/2023
HORTENCIA RODRIGUEZ	Manipuladora servicio de alimentos	21/12/2022	21/12/2023
JENNI BEATRIZ JARAMILLO	Manipuladora servicio de alimentos	16/06/2023	16/06/2024
MONICA MORENO	Manipuladora servicio de alimentos	11/07/2023	11/07/2024
DIANA CASTAÑEDA	Manipuladora servicio de alimentos	05/05/2023	05/05/2024
NANCY CARREÑO	Manipuladora servicio de alimentos	27/01/2023	27/01/2024

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

SANDRA MILENA PRADA RODRIGUEZ

D.I: **23637957**

Recibio Capacitación Continua en MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Según resolución 2674 del 2013, con una intensidad de 10 horas.

Dado a los **15** días del mes **JUNIO** del **23**

FOTO

No. 61504

Valido por
1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

Paola Chiquillo

Capacitadora Autorizada - Ingeniera de Alimentos

Este documento es personal e intransferible. No es valido con tachones, enmendaduras u sin la firma autorizada

Curso autorizado por la secretaria de salud
de Bogotá y Cundinamarca
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO REPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

FAVOR IMPRIMIR, SI DESEA PONER FOTO Y LAMINAR.

CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución 2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

SANDRA MILENA PRADA RODRIGUEZ

D.I 23637957 | **No. Certificación: 61504**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introdución • Que son los alimentos • Conceptos básicos de nutrición • Clasificación de los alimentos • Inocuidad alimentaria • Que es la contaminación • Tipos de Contaminación • Factores que afectan el desarollo de las bacterias • Contaminación cruzada • Enfermedades transmitidas por alimentos	Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos solidos y liquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller • Protocolos de bioseguridad

Esta certificacion se puede verificar virtualmente en la plataforma

FECHA DE EXPEDICIÓN		
15	06	23
Dia	Mes	Año

FECHA DE VENCIMIENTO		
15	06	24

VALIDO POR UN AÑO

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIQ Celular: 300 8775837
Capacitaciones y asesorías CHIQ ManipulaciondealimentosChiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

SANTA ELENA SAS
Servicios Médicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 8749

Fecha: 14/02/2023 Fv 14/02/2024

Nombre: MICHEL KEVIN GARCIA CRESPO

Documento.: 1026595628

Capacitador: Fydela Borges

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno de los requisitos exigidos en la Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación: Cronograma

Fechas e Intensidad en Horas 10

CERTIFICADO-122022- 65746822

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

HORTENCIA RODRIGUEZ
Nombre

65746822
Documento

21 De Diciembre Del 2023
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

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

GEMSAP
NIT. 1013208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

SAMAV&COM

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT

NIT. 52987918-0

Cód. 20230776

HACE CONSTAR QUE:

JENY BEATRIZ JARAMILLO GUERRERO

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 668499

CEL. 3134732780 *e-mail:* samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura Y Manipulación Higiénica de Alimentos Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 28 de junio de 2023.

VIVIANA CORREA MORALES

MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDADD ALIMENTARIA

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.

Validez: un año a partir de su fecha de expedición

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según código **DSAAL-CMA-011-03-18** de la Secretaría de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de 12 **HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según RES. 164/2015

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

No es valido sin sello seco

*Valido por un año

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº 120966

Nombre MARIA MONICA

Apellidos MORENO IBAÑEZ

Cedula 1.056.956.908

11.07.2023

Fecha de Expedición

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivarl.963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s.@hotmail.com
Carrera 11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284

AAP

No.

Nombre: Diana Lizeth
Apellidos: Cañeda Suarez
Identificación: 1073509934
Fecha de expedición: Día 05 Mes 05 Año 2023
Fecha de vencimiento: Día 05 Mes 05 Año 2024

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 15354-297054
Capacitadora Particular
Según Resolución 3674 de 2013
Tel. 3014690505

NO. A 0[illegible]

AAP

CERTIFICACIÓN

Participo en el curso de

Manipulacion de Alimentos

Intensidad 10 horas

Nombre: Nancy Janeth

Apellidos: Cortes Prado

Identificación: 1.052.498.986

Fecha de expedición: DIA 27 MES 01 AÑO 2023

Fecha de vencimiento: DIA 27 MES 01 AÑO 2024

Ing. Aracely Aguilera Pinzón

M.P. 25254-297084

Capacitadora Particular

Según Resolución 2674 de 2013

Tel. 3044690504

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	01/07/2023	Michel García Crespo	Técnico de alimentos	
Reviso	01/07/2023	Claudia Isabel Cardozo Ortiz	Nutricionista	
Aprobó	01/07/2023	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	Hna. Anabelly Cadena