MATRIZ PERSONAL DE ALIMENTOS

CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY

A continuación, se adjunta la información de certificado de manipulación de alimentos y certificado médico del personal de manipulación del Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy:

CERTIFICACO MANIPULACION DE ALIMENTOS			
NOMBRE	LUGAR	FECHA DE EMISION	FECHA DE VENCIMIENTO
Beatriz Adriana Mora Simaca	AAP	09/04/2026	09/04/2027
Astrid Johana Giraldo Carrillo	AAP	12/05/2026	12/05/2027
Juan Daniel Quenba Noreña	IPS Sermedi	13/09/2025	13/09/2026
Luz Neira Cano Prada	Santa Elena	19/07/2025	19/07/2026
Yury Liliana Ibagon	AAP	24/02/2026	24/02/2027
Ana Marcela Llanos Salcedo	Luis enrique Triana ladinez	20/08/2025	20/08/2026

CERTIFICADO MEDICO			
NOMBRE	LUGAR	FECHA DE EMISION	FECHA DE VENCIMIENTO
Beatriz Adriana Mora Simaca	Servicios médicos Santa Luisa	09/04/2026	09/04/2027
Astrid Johana Giraldo Carrilo	Servicios médicos Santa Luisa	12/05/2026	12/05/2027
Juan Daniel Quenba Noreña	IPS Sermedi	13/09/2025	13/09/2026
Luz Neira Cano Prada	Santa Elena	19/07/2025	19/07/2026
Yury Liliana Ibagon	IPS en salud	21/02/2026	21/02/2027
Ana Marcela Llanos Salcedo	Unidad medica Bosa Nova	20/08/2025	20/08/2026

Cordial saludo.

Cindy Marcela Acosta Pulido
CC 1033708735
Coordinadora

Andres Alfonso Paez Diaz
CC 1071166253
Profesional en Nutrición

ALIMENTOS

AAP

No. 13388

CERTIFICACION

Participo en el curso de
Manipulación de Alimentos
Intensidad 10 horas

Nombre: BEATRIZ ADRIANA
Apellidos: MORA SIMANCA
Identificación: PPT.1143550
Fecha de expedición: DIA 09 MES 04 AÑO 2026
Fecha de vencimiento: DIA 09 MES 04 AÑO 2027

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144165
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013

Servicios Médicos Integrados

Santa Luisa

Salud Ocupacional

Seguridad y Salud en el Trabajo

Fecha de recepción de Muestra	09 DE ABRIL DE 2026
Nombres y Apellidos	BEATRIZ ADRIANA MORA SIMANCA
Documento	PPT 1143550
Examen Solicitado	FROTIS FARÍNGEO, FROTIS DE UÑAS, CUTÁNEA

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARAMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	coloración de gram	Reacción leucositaria	ESCASAS
		Bacterias	cocos gran+ positivos Basilos Gram++ Positivos
		Otras Estructuras	
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

FISICO	LECTURA	PATOLOGIA	LECTURA
ALTERACIONES CUTANEAS	NEGATIVO	VIAS RESPITAROIAS Y DIGESTIVAS SUPERIORES	NEGATIVO

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:

Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que le impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa, no presenta alteraciones dermatológicas. Es apto (a) para manipular alimentos y licores

Sergio Alfonso Falconi
Medicina General
R.M. 38700232

AAP Alimentos

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

FORMATO DE INFORMACION

1. Introducción

El manipulador de alimentos se 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 finalizar la capacitación, el manipulador de alimentos tendrá los suficientes conocimientos y habilidades para:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manufactura)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas 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 capacitación se dictará en 3 sesiones, 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. La capacitación se realizará durante 3 días con una intensidad 3 Y 4 horas respectivamente, para una total de 10 horas. La metodología adoptada para la capacitación es la andragógica, sesión virtual, participativa, interactiva a través de la capacitación presencial u en dado caso por medio de la plataforma digital "Google Meet".

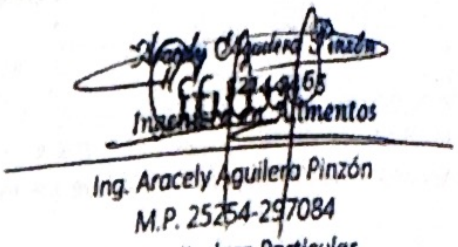
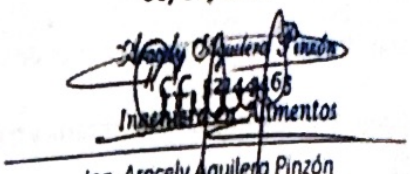
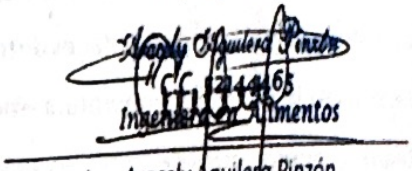
Al finalizar la sesión presencial/virtual, cada participante resolverá de forma autónoma un test en físico previamente diseñado y compartido con el grupo, el cuál comprende contenido clave de la sesión, para evaluar el nivel de aprendizaje.

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, buenas prácticas de manufactura.

4. Datos del capacitador

ARACELY AGUILERA PINZON
C.C. *52144465*
Ingeniero de Alimentos

3. Contenidos de la sesión	
SESIONES	**FECHA DE CAPACITACIONES**
PRIMERA SESION 1. INTRODUCCION Y NOCIONES GENERALES BPM 2. NORMATIVIDAD 3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 4. QUE ES UN ALIMENTO 5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS a. Según su estabilidad b. Según su función c. Según su grado de transformación 6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS 7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS 8 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS	**Tiempo 3 horas** **01/04/2026**  Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
SEGUNDA SESION 9. MOHOS Y PARASITOS 10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS 11. INSTALACIONES ADECUADAS 12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS 13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES) 14. ALMACENAMIENTO 15. TRANSPORTE 16. EXPENDIO	**Tiempo 3 horas** **06/04/2026**  Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
TERCERA SESION 17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR 18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN 20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDO 21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control 22. CONCLUSIONES 23. EVALUACIÓN	**Tiempo 4 horas** **09/04/2026**  Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular

Personal Adjunto, participo a conformidad con la resolución 2674 de 2013 sobre educación y capacitación en BPM y de manipulación higiénica de alimentos, ***CERTIFICO CON MI FIRMA*** que he recibido y entendido los temas tratados en el plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las técnicas adquiridas.

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	FIRMA
BEATRIZ ADRIANA MORA SIMANCA	PPT.1143550	

AAP Alimentos

PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PRIMERA SESION (3 HORAS)	SEGUNDA SESION (4 HORAS)
1. INTRODUCCION 2. NORMATIVIDAD 3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIONDE ALIMENTOS. 4. QUE ES UN ALIMENTO 5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS a. Según su estabilidad b. Según su función c. Según su grado de transformación 6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS 7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS 8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS	9. MOHOS Y PARASITOS 10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS 11. INSTALACIONES ADECUADAS 12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS 13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES) 14. ALMACENAMIENTO 15. TRANSPORTE 16. EXPENDIO
TERCERA SESION (HORAS)	
17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR 18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN 20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS 21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control 22. CONCLUSIONES 23. EVALUACIÓN	

De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, Capitulo III, Articulo 12; (Educación y Capacitación de 10 horas al año, el señor(a):

BEATRIZ ADRIANA MORA SIMANCA

PPT.1143550

El día 09 de Abril de 2026, participo y aprobó las actividades indicadas en el cronograma expuesto.

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 1144165
Ingeniera de Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular

AAP Alimentos

La Fundación Universitaria Agraria de Colombia

En nombre de la República de Colombia
y por autorización del Ministerio de Educación Nacional

Confiere en carácter de

Aracely Aguilera Pinzón

Cédula de Ciudadanía # 52 144 465 de Bogotá D.C

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución
y las Disposiciones legales y reglamentarias, le confiere el Título de

Ingeniero de Alimentos

En constancia de lo anterior se firma y sella este Diploma en
Bogotá D.C. a 8 de Julio del año 1999



Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO DE RADICADO
ASUNTO: AUTORIZACIÓN CAPACITADORES

DSP-SDVSP-AL-CMA-053-03-20
Bogotá D.C., 24 de Enero de 2024

LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HACE CONSTAR

Que **ARACELY AGUILERA PINZON**, identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía N.° **52.144.465** presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de **AUTORIZACIÓN** como persona particular para capacitar a manipuladores de alimentos según lo establecido por la normativa sanitaria para los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3929 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10** y de acuerdo a la Circular Externa DAB-4150- 10264-19 que relaciona el lineamiento para la expedición de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para fabricación de alimentos, que el INVIMA como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas expidió
Que para el efecto el solicitante presentó los documentos requeridos y hoja de vida certificada, en la que consta su idoneidad profesional y plan de capacitación. Que, evaluados la idoneidad profesional y requisitos presentados por el solicitante, se observa que cumple de manera correcta con los parámetros y temas requeridos a fin de implementar una adecuada formación en materia de manipulación de alimentos.

Por lo anterior, en nombre de La Secretaría de Salud de Cundinamarca se AUTORIZA a **ARACELY AGUILERA PINZON**, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° **52.144.465**, de profesión **INGENIERA DE ALIMENTOS** T.P **75254-297084 CND**, para CAPACITAR a Manipuladores de Alimentos de los sectores antes mencionados.

A esta Autorización le corresponde la codificación **DSP-SDVSP-AL-CMA-053-03-20** la cual no vence, sin previo incumplimiento de la misma.

Cordialmente,

NEIDY ADRIANA TINJACA RUEDA
Secretaria de Despacho

Aprobó: Carlos Oswaldo Avila – Subsecretario de Vigilancia en Salud Pública
Proyectó: Andrea Mesa Betancourt – Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

UNIDAD CERTIFICADA

IQNet

ALIMENTOS

AAP

No. 14630

CERTIFICACION

Participo en el curso de Manipulación de Alimentos Intensidad 10 horas

Nombre: ASTRID JOHANA

Apellidos: GIRALDO CARRILLO

Identificación: 1.013.111.710

Fecha de expedición: DIA 12 MES 05 AÑO 2026

Fecha de vencimiento: DIA 12 MES 05 AÑO 2027

Ing. Aracely Aguilera Pinzón

M.P. 25254-297084

Capacitadora Particular

Según Resolución 2674 de 2013

AAP Alimentos

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

FORMATO DE INFORMACION

1. Introducción

El manipulador de alimentos se 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 finalizar la capacitación, el manipulador de alimentos tendrá los suficientes conocimientos y habilidades para:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manufactura)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocerlas casusas 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 capacitación se dictará en 3 sesiones, 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. La capacitación se realizará durante 3 días con una intensidad 3 Y 4 horas respectivamente, para una total de 10 horas. La metodología adoptada para la capacitación es la metodología, sesión virtual, participativa, interactiva a través de la capacitación presencial u en dado caso por medio de la plataforma digital "Google Meet".

Al finalizar la sesión presencial/virtual, cada participante resolverá de forma autónoma un test en físico previamente diseñado y compartido con el grupo, el cuál comprende contenido clave de la sesión, para evaluar el nivel de aprendizaje.

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, buenas prácticas de manufactura.

4. Datos del capacitador

ARACELY AGUILERA PINZON
C.C. 52144465
Ingeniero de Alimentos

3. Contenidos de la sesión

SESIONES	FECHA DE CAPACITACIONES
PRIMERA SESION 1. INTRODUCCION Y NOCIONES GENERALES BPM 2. NORMATIVIDAD 3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 4. QUE ES UN ALIMENTO 5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS a. Según su estabilidad b. Según su función c. Según su grado de transformación 6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS 7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS 8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS	**Tiempo 3 horas** **14/03/2026** Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
SEGUNDA SESION 9. MOHOS Y PARASITOS 10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS 11. INSTALACIONES ADECUADAS 12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS 13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES) 14. ALMACENAMIENTO 15. TRANSPORTE 16. EXPENDIO	**Tiempo 3 horas** **16/04/2026** Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
TERCERA SESION 17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR 18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN 20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDO 21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control 22. CONCLUSIONES 23. EVALUACIÓN	**Tiempo 4 horas** **12/05/2026** Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular

El Personal adjunto, participo de conformidad con la resolución 2674 de 2013 sobre educación y capacitación en BP de manipulación higiénica de alimentos, ***CERTIFICO CON MI FIRMA*** que he recibido y entendido los temas tratados e plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las técnicas adquiridas.

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	FIRMA
ASTRID JOHANA GIRALDO CARRILLO	1.013.111.710	

AAP Alimentos

PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PRIMERA SESION (3 HORAS)	SEGUNDA SESION (4 HORAS)
1. INTRODUCCION 2. NORMATIVIDAD 3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIONDE ALIMENTOS. 4. QUE ES UN ALIMENTO 5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS a. Según su estabilidad b. Según su función c. Según su grado de transformación 6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS 7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS 8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS	9. MOHOS Y PARASITOS 10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS 11. INSTALACIONES ADECUADAS 12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS 13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES) 14. ALMACENAMIENTO 15. TRANSPORTE 16. EXPENDIO
TERCERA SESION (3 HORAS)	
17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR 18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN 20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS 21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control 22. CONCLUSIONES 23. EVALUACIÓN	

De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, Capitulo III, Articulo 12; (Educación y Capacitación de 10 horas l año, el señor(a):

ASTRID JOHANA GIRALDO CARRILLO

CC.1013.111.710

El día 12 de mayo de 2026, participo y aprobó las actividades indicadas en el cronograma expuesto.

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144465
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular

CONTROL DE SANIDAD CONCEPTO SANITARIO FAV 2026

1. Diagnóstico y Evaluación Inicial
El proceso comienza con una **inspección previa** de las instalaciones para identificar especies presentes (roedores, insectos voladores o rastreros), focos de infestación y vías de acceso. Este análisis determina el diseño del plan, incluyendo la ubicación de trampas y la selección de tratamientos específicos según el entorno.

2. Medidas Preventivas y Barreras Físicas
La base del control efectivo es eliminar las condiciones que favorecen a las plagas, mediante:

- **Saneamiento:** Gestión adecuada de residuos, limpieza regular, registros, verificación.
- **control Locativo:** Sellado de grietas, uso de **mallas metálicas** en ventanas y extractores, **cortinas de PVC** en puertas y mantenimiento de rejillas en desagües.
- **Orden:** Almacenamiento correcto de canecas de residuos y almacenamiento de mercancías
- **3. Ejecución del Control (Monitoreo y Tratamiento)**

Se implementa un cronograma que combina métodos físicos y químicos:

- **Tratamiento Químico:** Uso de químicos **selectivos** solo cuando es necesario, aplicados por personal capacitado con ropa de protección, respetando los tiempos de reentrada y las instrucciones del fabricante.

4. Documentación y Registros
Es fundamental mantener un sistema de archivo que incluya:

- **Planilla de situaciones fuera de lugar** para registrar hallazgos inusuales y las acciones correctivas aplicadas.
- **Listado de productos** utilizados con sus hojas de seguridad y datos del proveedor.

Este enfoque asegura la trazabilidad completa, la seguridad de los operarios y el cumplimiento de normativas de higiene y seguridad alimentaria.

PLAN DE TRABAJO PARA COLOMBIAN PUB REST BAR

Proceso	Fecha	
DIAGNOSTICO INICIAL	26/04/2026 8 AM	
SE VERIFICA SI LOS ARREGLOS LOCATIVOS REALIZADOS SON EFICACES Y ACORDES A LA NECESIDAD DEL REST BAR	26/04/2026 8 AM	
SE REALIZA SOCIALIZACION Y CAPACITACION EN CONTROL PLAGAS PARA EL ADMINISTRADOS POR PARTE DE TECNICO APLICADOR UNA HORA ANTES DE INICIAR EL SERVICIO	27/04/2026 2 PM	CARTILLA
SE DETERMINA EL FOCO Y SE REALIZA SERVICIO TIPO CHOQUE Y DESINSECTION AREA TOTAL	27/04/2026 3 PM	TIPO CHOQUE P.A DELTAMETRINA EC 2.50
SE PROGRAMA NUEVA APLICACIÓN EL DIA 11 DE MAYO CAMBIANDO EL PRINCIPIO ACTIVO, POSTERIOR A SEGUNDA VISTA DE INSPECCION PARA DETERMINAR QUE TIPO DE APLICACIÓN Y QUIMICO SE VA A MANEJAR	11/04/2026 8 AM RESPONSABLE, JEFE DE SERVICIOS Y TEC APLICADOR AUTORIZADO	

Servicios Médicos Integrados
Santa Luisa
Salud Ocupacional
Seguridad y Salud en el Trabajo

Fecha de recepción de Muestra	12 DE MAYO DE 2026
Nombres y Apellidos	ASTRID JOHANA GIRALDO CARRILLO
Documento	1.013.111.710
Examen Solicitado	FROTIS FARÍNGEO, FROTIS DE UÑAS, CUTÁNEA

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARAMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	coloración de gram	Reacción leucositaria	ESCASAS
		Bacterias	cocos gran+ positivos Basilos Gram+ Positivos
		Otras Estructuras	
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

FISICO	LECTURA	PATOLOGIA	LECTURA
ALTERACIONES CUTANEAS	NEGATIVO	VIAS RESPITAROIAS Y DIGESTIVAS SUPERIORES	NEGATIVO

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:

Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que le impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa, no presenta alteraciones dermatológicas
Es apto (a) para manipular alimentos y licores

Sergio Alfonso Bolaños Falconi
Medicina General
R.M. 38700232

AAP Alimentos

La Fundación Universitaria Agraria de Colombia

Araceli Aguilera Pinzón

Ingeniera de Alimentos



Cundinamarca

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

RESOLUCION que rige el manejo higiénico de alimentos es la 2674/2013 y su objetivo es **PROTEGER LA SALUD DEL CONSUMIDOR.**

NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

- Decreto 1500de 2007-CARNICOS
- Decreto 1686 de 2012-LICORES
- Decreto 1880 de 2011-LECHE CRUDA
- Resolución 604 de 1993-VENTAS AMBULANTES

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es la persona que interviene directa o indirectamente en las operaciones de preparación, fabricación, empaque, transporte, expendio o consumo de un alimento.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN LA SALUD PUBLICA: Los alimentos que pueden contener microrganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN LA SALUD PUBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que son poco probables que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas el microorganismos patógenos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN LA SALUD PUBLICA: Los alimentos que tiene poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los mismos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

TIPOS DE CONTAMINACION

CONTAMINACION FISICA	CONTAMINACION QUIMICA
CABELLOS, VIDRIOS, JOYAS, PIEDRAS, ETC.	PERDUMES, CREMAS, CLOROX, JABON ETC.
CONTAMINACION BIOLOGICA	**CONTAMINACION CRUZADA**
Virus, bacterias, animales ,hongos,plagas,etc.	Se transmite bacterias de un alimento cocido a otro crudo.

¿QUÉ ES UN MICROORGANISMO?

Son seres vivos, unicelulares de tamaño microscópico y se consideran algunos beneficios en la industria alimentaria y otros nocivos para la salud pública.

TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

CALOR: temperatura de cocción de los alimentos, y se da la destrucción de los microorganismos, incluyendo los patógenos. Temperatura superior a los 65°C.

AMBIENTE: se da la multiplicación de los microorganismos. Temperaturas entre los 10°C y los 60°C. Además de estar acompañada de alimento, humedad y tiempo que favorecen el crecimiento microbiano.

FRIO: Se frena la reproducción microbiana, pero no la i Temperaturas entre los 0°C y los 4°C.

METODOS DE CONSERVACION

Procedimiento que se le hace a un alimento con el preservarlo más tiempo, estos pueden ser:

- Refrigeración
- Cocción
- Esterilización
- Congelación
- Pasterización

LIMPIEZA: AGUA Y JABON

Significa quitar la suciedad y manchas visibles c superficie, usando agua y emergente, enjuagando cc limpias.

DESINFECCION: AGUA Y CLOROX.

Significa reducir el número de microorganismos, uti una solución química (CLOROX) o física (AGUA CAI como desinfectante.

ESTABLECIMIENTO

- Mantener las paredes y techos libres de polvo-
- Las bodegas limpias y ordenadas.
- Mantenga los pisos limpios de todo tipo de derra

EQUIPOS Y TENSILLOS

- Desármelos, límpielos y desinféctelos.
- Utensilios y equipos en material sanitario.
- Tenga cuidado de no dejarle residuos de jab clorox

IPS SERMEDI

CERTIFICADO MEDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Calle 62 # 44A-15 Sur PBX: (601) 482 4440
300 6564757 www.ipssermedi.com.co

FECHA:	13	09	2025	PESO	TALLA
NOMBRE:	QUENBA NOREÑA JUAN DANIEL				
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	1072496559			EDAD:	

R/

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE EL(A) PACIENTE EN MENCIÓN NO PADECE DE ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSA A NIVEL DE GARGANTA, UÑAS, PIEL, RESPIRATORIO Y GASTROINTESTINALES; QUE LE IMPIDAN VIVIR O LABORAR EN COMUNIDAD.

PRESENTA INTEGRIDAD EN SUS FACULTADES MENTALES Y CONDUCTA APROPIADA PARA SU EDAD.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

FIRMA - SELLO Y REGISTRO MÈDICO

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ	DIRECCION	CALLE 68A SUR NO. 48D-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
	INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	TELEFONO	4560686 - 310 2876212
DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	QUENIBA NOREÑA JUAN DANIEL	DOCUMENTO	1.072.496.559
TELEFONO		EMPRESA	

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos. - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Metodos de conservación y protección de Alimentos	Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	Unidad # 4: Manipulador de Alimentos - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	12/09/2025	12/09/2025	13/09/2025	13/09/2025

COPNIA



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072203893
MATRICULA PRF 001010-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador


SERMED
CERTIFICACIÓN
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CON DURACION DE 10 HORAS
Nombre:
QUENDA NORENA JUAN DANIEL
C.C.: 1.072.496.559
Fecha de Expedición: 13/09/2025
Fecha de Vencimiento: 13/09/2026

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 6016264247-3115117029-3183832985

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación CC 1005997229 Nombre LUZ NEIRA CANO PRADA Edad 30 Años

Entidad PARTICULAR - CERT ALIM-2025 Fecha 19/07/2025 11:29:00

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE ES PATO PARA MANEJAR ALIMENTOS
RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS
LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR

Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS
NIT 900157744-0

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA TOMA DE MUESTRAS SANGUINEAS

La toma de muestra sanguínea tiene como fin puncionar una vena para obtener sangre de la misma. La extracción de la sangre puede producir un dolor moderado parecido a una picadura. El material utilizado para extraer la sangre es estéril, desechable y de uso exclusivo para cada paciente.

Al momento de la toma de la muestra puede presentarse mareo náuseas y sensación de debilidad: Si usted es susceptible a presentar desmayos es importante informar al personal que le atiende con el fin de evitar complicaciones.

Si la extracción de la sangre e hace difícil será necesario realizar otras punciones adicionales. En caso de no admitir éste proceso tenga en cuenta que las muestras necesarias para sus exámenes podrían no ser adecuadas o quedar incompletas afectando sus resultados.

En personas susceptibles puede ocurrir sangrado posterior a la punción generando en ocasiones un hematoma

Se expide en la ciudad de Bogotá a solicitud del interesado, a los 25 días del mes de Abril de 2022.

LUZ MIRIAM BOTERO SERNA
Jefe Oficina Asesora Jurídica

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 11183

Fecha: 19/02/2025 Fv 19/07/2026

Nombre: Liz Neiva Cano Pena

Documento.: 1005997229

Capacitador: Yeluans

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

SANTA ELENA SAS

Bogotá, JULIO 2025

A QUIEN INTERESE:

Santa Elena S.A.S, certifica que Luz Elena Vargas Balaguera identificada con la cédula de Pciudadanía CC 52.515.572 en calidad de Ingeniera de alimentos cumple la labor de capacitadora en manipulación de alimentos; dentro de estas jornadas de capacitación, la capacitadora realiza actualización de la legislación pertinente y temas relacionados con control de plagas y manejos de residuos, BPM, ETA, RESOLUCION 2674 DE 2013- DECRETO 1500 de 2007.

QUALITY

Certifica que:

Luz Helena Vargas Balaguera

Luz Elena Vargas Balaguera

Ingeniera de Alimentos

Ingeniera de Alimentos



Atentamente,
Alba Luz Balaguera
Bacterióloga y Gerente General

IPS EN SALUD SAS.

SEDE UBICADA EN LA
CRA 21 # 23-26 SUR
BARRIO OLAYA
3015231062
contapt@ipsensalud.com.co

FECHA 24/02/2026 7:27 am.

SEDE: principal

Paciente: YURI LILIANA IBAGON
RH: O+ Sexo: F Identificación: 52.508.138
Teléfonos: ----
Empresa: Pacientes Particulares

Recepción: 9033 **Sala N/A**
Fecha rcp: 21/02/2026 **9:16 PM**
Medico: No asignado

	Resultados	Valores de referencia
Micología:		
1. **HONGOS MICROSCOPICOS KOH**		
K.O.H. Estudio Directo para Hongos		
Blastoconidias de Hongos	No se observan	
Pseutomicelios de Hongos	No se observan	
Recuento mohos y levaduras	No se observan	
Microbiología:		
2. **GARGANTA FROTIS MICROSCOPICO**		
COLORACION DE GRAM		
Reacción Leucocitaria	No se observan	
Cocos Gram Positivos	(++)	

IPS EN SALUD SAS.

CERTIFICADO MEDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE EL(A) PACIENTE EN MENCION NO PADECE DE ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSAS A NIVEL GARGANTA, UÑAS, PIEL, RESPIRATORIO Y GASTROINTESTINALES, QUE LE IMPIDAD VIVIR O LABORAR EN COMUNIDAD.

PRESENTA INTEGRIDAD EN SUS FACULTADES MENTALES Y CONDUCTA APROPIADA PARA SU EDAD.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Sergio Alfonso Falconi
Medicina General

ALIMENTOS

AAP

No. 13314

CERTIFICACION

Participo en el curso de
Manipulación de Alimentos
Intensidad 10 horas

Nombre: YURI LILIANA
Apellidos: IBAGON
Identificación: 52.508.138
Fecha de expedición: DIA 24 MES 02 AÑO 2026
Fecha de vencimiento: DIA 24 MES 02 AÑO 2027

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52.144.465
Ingeniera de Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013

AAP Alimentos

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

FORMATO DE INFORMACION

1. Introducción

El manipulador de alimentos se 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 finalizar la capacitación, el manipulador de alimentos tendrá los suficientes conocimientos y habilidades para:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manufactura)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas 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 capacitación se dictará en 3 sesiones, 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. La capacitación se realizará durante 3 días con una intensidad 3 Y 4 horas respectivamente, para una total de 10 horas. La metodología adoptada para la capacitación es la andragógica, sesión virtual, participativa, interactiva a través de la capacitación presencial u en dado caso por medio de la plataforma digital "Google Meet".

Al finalizar la sesión presencial/virtual, cada participante resolverá de forma autónoma un test en físico previamente diseñado y compartido con el grupo, el cuál comprende contenido clave de la sesión, para evaluar el nivel de aprendizaje.

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, buenas prácticas de manufactura.

4. Datos del capacitador

ARACELY AGUILERA PINZON
C.C. 52144465
Ingeniero de Alimentos

3. Contenidos de la sesión SESIONES	FECHA DE CAPACITACIONES
PRIMERA SESION 1. INTRODUCCION Y NOCIONES GENERALES BPM 2. NORMATIVIDAD 3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 4. QUE ES UN ALIMENTO 5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS a. Según su estabilidad b. Según su función c. Según su grado de transformación 6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS 7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS 8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS	Tiempo 3 horas 21/02/2026 Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
SEGUNDA SESION 9. MOHOS Y PARASITOS 10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS 11. INSTALACIONES ADECUADAS 12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS 13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES) 14. ALMACENAMIENTO 15. TRANSPORTE 16. EXPENDIO	Tiempo 3 horas 23/02/2026 Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
TERCERA SESION 17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR 18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN 20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDO 21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control 22. CONCLUSIONES 23. EVALUACIÓN	Tiempo 4 horas 24/02/2026 Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular

El Personal adjunto, participo a conformidad con la resolución 2674 de 2013 sobre educación y capacitació BPM y de manipulación higiénica de alimentos ***CERTIFICO CON MI FIRMA*** que he recibido y entendido los t tratados en el plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las téc adquiridas.

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	FIRMA
YURI LILIANA IBAGON	52.508.138	

PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

AAP Alimentos

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PRIMERA SESION (3 HORAS)	SEGUNDA SESION (3 HORAS)
1. INTRODUCCION 2. NORMATIVIDAD 3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIONDE ALIMENTOS. 4. QUE ES UN ALIMENTO 5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS a. Según su estabilidad b. Según su función c. Según su grado de transformación 6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS 7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS 8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS	9. MOHOS Y PARASITOS 10. MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS 11. INSTALACIONES ADECUADAS 12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS 13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES) 14. ALMACENAMIENTO 15. TRANSPORTE 16. EXPENDIO

TERCERA SESION (4 HORAS)

17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR
18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN
20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS
21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control
22. CONCLUSIONES
23. EVALUACIÓN

De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, Capitulo III, Articulo 12; (Educación y Capacitación de 10 horas al año, el señor(a):

YURI LILIANA IBAGON

CC. 52.508.138

El día 24 de febrero de 2026, participo y aprobó las actividades indicadas en el cronograma expuesto.

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144465
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular

AAP Alimentos

La Fundación Universitaria Agraria de Colombia

En nombre de la República de Colombia
y por autorización del Ministerio de Educación Nacional

Confiere en reconocimiento que

Aracely Aguilera Pinzón

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución
y las disposiciones legales y reglamentarias, le confiere el Título de

Ingeniero de Alimentos

En constancia de lo cual se firma y sella este Diploma en
Bogotá D.C. a 6 de Julio del año 1999



Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO 20
ASUNTO: AUTORIZACION CAPACITACIONES

DSP-SDVSP-AL-CMA-053-03-20
Bogotá D.C., 24 de Enero de 2024

LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HACE CONSTAR

Que **ARACELY AGUILERA PINZON**, identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía N° **52.144.465** presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de **AUTORIZACIÓN** como persona particular para capacitar a manipuladores de alimentos según lo establecido por la normativa sanitaria para los sectores de: **Carnes y productos cárneos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resolucionnes 3929 de 2013 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10** y de acuerdo a la Circular Externa DAB-4150- 10204-19 que relaciona el lineamiento para la expedición de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para fabricación de alimentos, que el INVIMA como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas expide.

Que para el efecto el solicitante presentó los documentos requeridos y hoja de vida certificada, en la que consta su idoneidad profesional y plan de capacitación. Que, evaluados la idoneidad profesional y requisitos presentados por el solicitante, se observa que cumple de manera correcta con los parámetros y temas requeridos, a fin de implementar una adecuada formación en materia de manipulación de alimentos.

Por lo anterior, en nombre de La Secretaría de Salud de Cundinamarca se AUTORIZA a **ARACELY AGUILERA PINZON**, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° **52.144.465**, de profesión **INGENIERA DE ALIMENTOS** T.P. **25254-207084 CND**, para CAPACITAR a Manipuladores de Alimentos de los sectores antes mencionados.

A esta Autorización le corresponde la codificación **DSP-SDVSP-AL-CMA-053-03-20** la cual no vence, es para el mejoramiento de la misma

Cordialmente,

NEIDY ADRIANA TINJACA RUEDA
Secretaria de Despacho

Revisó: Carlos Oswaldo Avila - Supervisor de Vigilancia en Salud Pública
Proyectó: Andrea Nova Zambrano - Profesional Universitario - DSP-SDVSP-AL

ENTIDAD CERTIFICADA

IQNet

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

RESOLUCION** que rige el manejo higiénico de alimentos es la 2674/2013 y su objetivo es **PROTEGER LA SALUD DEL CONSUMIDOR.

NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

- Decreto 1500de 2007-CARNICOS
- Decreto 1686 de 2012-LICORES
- Decreto 1880 de 2011-LECHE CRUDA
- Resolución 604 de 1993-VENTAS AMBULANTES

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es la persona que interviene directa o indirectamente en las operaciones de preparación, fabricación, empaque, transporte, expendio o consumo de un alimento.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN LA SALUD PUBLICA: Los alimentos que pueden contener microrganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN LA SALUD PUBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que son poco probables que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas el microorganismos patógenos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN LA SALUD PUBLICA: Los alimentos que tiene poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los mismos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

TIPOS DE CONTAMINACION

CONTAMINACION FISICA	CONTAMINACION QUIMICA
CABELLOS, VIDRIOS, JOYAS, PIEDRAS, ETC.	PERDUMES, CREMAS, CLOROX, JABON ETC.
CONTAMINACION BIOLOGICA	**CONTAMINACION CRUZADA**
Virus, bacterias, animales ,hongos,plagas,etc.	Se transmite bacterias de un alimento cocido a otro crudo.

¿QUÉ ES UN MICROORGANISMO?

Son seres vivos, unicelulares de tamaño microscópico y se consideran algunos beneficios en la industria alimentaria y otros nocivos para la salud pública.

TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

CALOR: temperatura de cocción de los alimentos, y se da la destrucción de los microorganismos, incluyendo los patógenos. Temperatura superior a los 65°C.

AMBIENTE: se da la multiplicación de los microorganismos. Temperaturas entre los 10°C y los 60°C. Además de estar acompañada de alimento, humedad y tiempo que favorecen el crecimiento microbiano.

FRIO: Se frena la reproducción microbiana, pero no la muerte. Temperaturas entre los 0°C y los 4°C.

METODOS DE CONSERVACION

Procedimiento que se le hace a un alimento con el fin de preservarlo más tiempo, estos pueden ser:

- Refrigeración
- Cocción
- Esterilización
- Congelación
- Pasterización

LIMPIEZA: AGUA Y JABON

Significa quitar la suciedad y manchas visibles de una superficie, usando agua y emergente, enjuagando con agua limpias.

DESINFECCION: AGUA Y CLOROX.

Significa reducir el número de microorganismos, utilizando una solución química (CLOROX) o física (AGUA CALIENTE) como desinfectante.

ESTABLECIMIENTO

- Mantener las paredes y techos libres de polvo-
- Las bodegas limpias y ordenadas.
- Mantenga los pisos limpios de todo tipo de derrame.

EQUIPOS Y TENSILLOS

- Desármelos, límpielos y desinféctelos.
- Utensilios y equipos en material sanitario.
- Tenga cuidado de no dejarle residuos de jabón y/o clorox



BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

- Bañarse diariamente.
- Uñas cortas y sin esmalte.
- Cabello recogido y uso de gorro.
- Uniforme completo y de color claro.
- No utilizar joyas, ni accesorios.
- Utilizar tapabocas si la actividad lo requiere.

ETAS(ENFERMEDADES TRANSMITIDOS POR ALIMENTOS)

SINTOMAS

- Dolor de cabeza
- Diarrea
- Vomito
- Dificultad respiratoria

COMO EVITAR UNA ETA

- Limpiar
- Separar
- Cocinar
- Enfriar

PLAN DE SANEAMINETO BASICO

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de control de plagas
3. Programa de residuos solidos
4. Programa de manejo de agua potable

RECOMENDACIONES PARA COMBATIR LAS PLAGAS

- Impida el ingreso, la anidación y fumigue periódicamente.

RESIDUOS SOLIDOS

Es una fuente de contaminación importante, esto ocurre cuando se dejan cerca de los alimentos en canecas sin tapa.

¿CUÁNDO LAVAR MIS MANOS?

- Al iniciar la jornada laboral.
- Después de usar el baño.
- Después de comer, fumar, o tocarse alguna parte del cuerpo.
- Después de hacer aseo.
- Después de manipular basura.
- Después de manipular alimentos crudos.
- Después de manipular dinero o celulares.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN SECO: sitios libres de polvo, iluminados, airados, y sin sol directo. Aplicar las PEPS (primeras en entrar, primeras en salir), en lugares con buen estado de pisos, desagües y techos; siempre estibar separado de paredes.

ALMACENAMIENTO EN FRIO (refrigeración y congelación): recipientes individuales, dependiendo del tipo de alimentos, no mezclar alimentos crudos con los preparados.

REGLAS DE ORO EN LA MANIPULACION

- Selección alimentos de proveedor.
- Cocine los alimentos suficientes.
- Consuma alimentos cocidos de inmediato.
- Almacene alimentos cocidos cuidadosamente.
- Mantenga todas las superficies de la cocina limpias.
- Utilice siempre agua potable.

Alimentos AAP

Aracely Aguilera Pinzón- Ingeniera de alimentos

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS INTENSIDAD 10 HORA

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CERTIFICA A:

ANA MARCELA LLANOS SALCEDO
C.C. 1.081.914.721

Ha finalizado y superado con aprovechamiento a fecha de 20/08/2025 el curso de formación para manipulador de alimentos con una intensidad de 10 horas. Este certificado se expide según lo dispuesto en los artículos 12,13 y 36 de la Resolución 2674 – 2013.

Curso de Manipulador de Alimentos.

Para que así se conste, se expide el presente certificado a los 20 días del mes de agosto del 2025, con vigencia no superior al 19 de agosto del 2026

LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS
MATRICULA PROF #: 54254-295648 NTS
Ing.luistriana@gmail.com, 318-3822321

PLAN DE CAPACITACION BPM

CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS RESOLUCION 2674-2013

INTENSIDAD 10 HORAS

INTRODUCCIÓN

Las personas que realizan la manipulación de productos frescos y procesados deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en prácticas higiénicas y de inocuidad, ya que esto garantiza la calidad de cada uno de los procesos del servicio de alimentación al que pertenecen y, así mismo, la calidad del producto final.

Este documento contiene los temas a tratar en las capacitaciones a las personas que quieran fortalecer o adquirir los conocimientos necesarios para el proceso de manipulación de alimentos, que cumpla con los objetivos de fortalecer las capacidades de los trabajadores y asegurar la calidad del servicio.

Las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) reducen en gran medida el riesgo de que los alimentos se contaminen con agentes biológicos, químicos o físicos. Como ingeniero de alimentos estoy comprometido en propósito de fortalecer a las personas que manipulan los alimentos la información necesaria para facilitar y aplicar buenas prácticas de manipulación.

OBJETIVO GENERAL
Fortalecer los conocimientos en buenas prácticas de manipulación, conservación y procesamiento de los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS
- Brindar información necesaria y veraz a los manipuladores, sobre el manejo adecuado de los alimentos y su responsabilidad de que no sean fuente de enfermedad.
- Garantizar la calidad en cada uno de sus procesos y del producto final.

METODOLOGÍA
Expositiva y Taller: Actividad de co-aprendizaje donde todos sus participantes, a través de exposiciones, construyen grupalmente conocimientos, desarrollan habilidades y actitudes, a partir de sus propias experiencias. Se realizará un pre-test para medir los conocimientos previos e identificar dificultades y un post-test para evaluar la sesión.
Desarrollo:
- Pre-test
- Presentación del tema
- Exposición teórica/taller
- Aclaración de dudas
- Post-test

Recursos didácticos
- Presentaciones en PowerPoint
- Carteleras
- Material impreso

DATOS DEL CAPACITADOR:

- **Nombre:** LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ
- **Profesión:** Ingeniero de Alimentos
- **N° de tarjeta profesional:** 54254-295648 NTS
- **Teléfono:** 318 3822321
- **Correo:** ing.luistriana@gmail.com

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

TEMA GENERAL	OBJETIVO	TEMAS ESPECÍFICOS	DURACIÓN
Resolución 2674-2013	Dar a conocer la resolución 2674-2013 y los que cambios que se generaron en el decreto 3075-1997.	• Introducción a la resolución	30 minutos
Generalidades – BPM	Proporcionar a los manipuladores de alimentos los conocimientos necesarios sobre salud, higiene e inocuidad de los alimentos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los procedimientos correctos de limpieza y desinfección (saneamiento).	• Conceptos generales. • Ventajas de las BPM. • Manipulación de alimentos. • Practicas higiénicas • Equipos y utensilios • Condiciones de higiene en el establecimiento donde se fabrique o expende alimentos (instalaciones sanitarias de pisos-paredes-techo	2 ½ hora
Requisitos higiénicos en la fabricación	Proporcionar los conocimientos necesarios para la fabricación y conservación de alimentos.	• Rotación de productos (PEPS) • Empaques • Transporte	1 hora
Contaminación de los alimentos y microorganismos.	Dar a conocer a los manipuladores de alimentos las posibles causas y tipos de contaminación de los alimentos con el ánimo de prevenirla.	• Tipos de contaminación. • Causas de contaminación. • Contaminación cruzada. • Generalidades de los microorganismos. • Contaminación microbiana en los alimentos.	1 ½ hora
Enfermedades transmitidas por alimentos – ETAS.	Dar a conocer a los manipuladores de alimentos las generalidades sobre las ETAs con el ánimo de identificarlas y prevenirlas.	• Definición de ETAs. • Causas de las ETAs. • Tipos de intoxicación alimentaria.	1 ½ hora
Plan de Saneamiento Básico.	Capacitar a los manipuladores de alimentos en los programas que componen el PSB para asegurar la comprensión de cada uno de los procedimientos allí establecidos.	• Definición de PSB. • Bases para su elaboración. • Programas del PSB.	2 ½ hora
Métodos de conservación	Dar a conocer a los manipuladores de alimentos la importancia de la conservación de los alimentos, mediante diferentes métodos de conservación.	• Congelación • Refrigeración • Cocción	30 minutos
		Total, horas capacitadas	**10 horas**

UNIDAD MÈDICA BOSA NOVA

FECHA		
DIA	MES	AÑO
20	08	2025

NOMBRE: ANA MARCELA LLANOS SALCEDO IDENTIFICACION: 1.081.914.721

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE EL PACIENTE EN MENCIÓN NO PADECE DE ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSA A NIVEL DE GARGANTA,UÑAS,PIEL Y RESPIRATORIO ; QUE LE IMPIDAN VIVIR EN COMUNIDAD.
PRESENTA INTEGRIDAD DE SUS FACULTADES MENTALES Y CONDUCTA APROPIADA PARA SU EDAD.

SE ENCUENTRA APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr Luis [illegible]
MEDICO CIRUJANO
[illegible]

Calle 62 Sur Nº 87B-22
© 784 64 94 – Laboratorio: 7846348
Bosa Nova (Tropezón) Bogotá, D.C.

CC 19.255.491
FIRMA Y SELLO

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA

LABORATORIO CLINICO

DRA. LUCY FAYBEYE URBINA C

NOMBRE: ANA MARCELA LLANOS SALCEDO

IDENTIFICACION: 1081914721

FECHA: 20 DE AGOSTO, 2025

MEDICO: PARTICULAR

EXAMEN

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL

PMN ESCASOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO:

COLOR:	PARDA	MICROSCOPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:		
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Dra. Lucy Faybeye Urbina Carmona
BACTERIOLOGA U.C.M.C REG.52129784

CALLE 62 SUR No. 87B-22 TELEFONO 7846348-7846494 BOSA NOVA (TROPEZON) BOGOTA D.C