CUADRO RELACIÓN CONCEPTOS BMP MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
NOMBRE DEL MANIPULADOR	**CARGO/ROL**	**FECHA DE CONCEPTO**	**FECHA DE TERMINACIÓN DEL MISMO**
HECTOR LEONARDO MORENO E.	TECNÓLOGO DE ALIMENTOS	9/04/2022	8/04/2023
LEIDY JOHANA BELTRAN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	24/11/2021	24/11/2022
SEBASTIAN FELIPE AREVALO SANDOVAL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	9/05/2022	8/05/2023
ANDREA ALVAREZ ALVAREZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	24/11/2021	24/11/2022
DIEGO CRUZ CHINCHILLA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	17/01/2022	17/01/2023
JUAN DIEGO COTRINO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	17/01/2022	17/01/2023
WILLIMTON STICH ZORRILLA B	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	17/01/2022	17/01/2023
ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	24/11/2021	24/11/2022

FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
Elaboró 21/08/2022	ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA	NUTRICIONISTA	
Aprobó 21/08/2022	WILLIAM BENÍTEZ	COORDINADOR	



CERTIFICADO

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: HECTOR LEONARDO MORENO

C.C.: 79.983.151

FECH. EXPED: 09 MAYO 2022

VENCE: 09 MAYO 2023

El Ingeniero de Alimentos certifica que la persona en mención asistió al Curso de Educación Sanitaria, principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos, con una Intensidad horaria de (10) horas según Resolución N° 2674 de 2013 Capitulo III, Art. 12 y 13 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el Sello del profesional

Andrus David Sierra R.
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254 - 370202 CND

Andrus David Sierra Ricaurte

CAPACITADOR - Ingeniero de Alimentos
M. P. 25254 – 370202 CND
E-mail: andrus.sierra0329@gmail.com – Cel: 3104264948
NIT: 1105786184 – 1

Escaneado con CamScanner



CERTIFICADO

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: LEIDY YOHANA BELTRAN.

C.C.: 1.108.120.515

FECH. EXPED: 24 NOVIEMBRE 2021

VENCE: 24 NOVIEMBRE 2022

El Ingeniero de Alimentos certifica que la persona en mención asistió al Curso de Educación Sanitaria, principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos, con una Intensidad horaria de (10) horas según Resolución N° 2674 de 2013 Capitulo III, Art. 12 y 13 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el Sello del profesional

Andrus David Sierra R.
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254 - 370202 CND

Andrus David Sierra Ricaurte
CAPACITADOR - Ingeniero de Alimentos
M. P. 25254 – 370202 CND
E-mail: andrus.sierra0329@gmail.com – Cel: 3104264948
NIT: 1105786184 – 1



CERTIFICADO

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: ANDREA ALVAREZ ALVAREZ

C.C.: 52.928.456

FECH. EXPED: 24 NOVIEMBRE 2021

VENCE: 24 NOVIEMBRE 2022

El Ingeniero de Alimentos certifica que la persona en mención asistió al Curso de Educación Sanitaria, principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos, con una Intensidad horaria de (10) horas según Resolución N° 2674 de 2013 Capitulo III, Art. 12 y 13 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el Sello del profesional

Andrus David Sierra R.
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254 - 370202 CND

Andrus David Sierra Ricaurte

CAPACITADOR - Ingeniero de Alimentos
M. P. 25254 – 370202 CND
E-mail: andrus.sierra0329@gmail.com – Cel: 3104264948
NIT: 1105786184 – 1



CERTIFICADO

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: DIEGO CRUZ CHINCHILLA

C.C.: 1.233.889.566

FECH. EXPED: 17 ENERO 2022

VENCE: 17 ENERO 2023

El Ingeniero de Alimentos certifica que la persona en mención asistió al Curso de Educación Sanitaria, principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos, con una Intensidad horaria de (10) horas según Resolución N° 2674 de 2013 Capitulo III, Art. 12 y 13 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el Sello del profesional

Andrus David Sierra R.
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254 - 370202 CND

Andrus David Sierra Ricaurte

CAPACITADOR - Ingeniero de Alimentos
M. P. 25254 – 370202 CND
E-mail: andrus.sierra0329@gmail.com – Cel: 3208117131
NIT: 1105786184 – 1



CERTIFICADO

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: JUAN DIEGO COTRINO M.

C.C.: 1.233.911.790

FECH. EXPED: 17 ENERO 2022

VENCE: 17 ENERO 2023

El Ingeniero de Alimentos certifica que la persona en mención asistió al Curso de Educación Sanitaria, principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos, con una Intensidad horaria de (10) horas según Resolución N° 2674 de 2013 Capitulo III, Art. 12 y 13 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el Sello del profesional

Andrus David Sierra R.
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254 - 370202 CND

Andrus David Sierra Ricaurte

CAPACITADOR - Ingeniero de Alimentos
M. P. 25254 – 370202 CND
E-mail: andrus.sierra0329@gmail.com – Cel: 3104264948
NIT: 1105786184 – 1



CERTIFICADO

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: WILLIMTON STICH ZORRILLA B.

C.C.: 1.019.102.324

FECH. EXPED: 17 ENERO 2022

VENCE: 17 ENERO 2023

El Ingeniero de Alimentos certifica que la persona en mención asistió al Curso de Educación Sanitaria, principios Básicos de BPM y Practicas Higiénicas en Manipulación de Alimentos. con una Intensidad horaria de (10) horas según Resolución N° 2674 de 2013 Capitulo III, Art. 12 y 13 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el Sello del profesional

Andrus David Sierra R.
Ingeniero de Alimentos
T.P. 25254 - 370202 CND

Andrus David Sierra Ricaurte

CAPACITADOR - Ingeniero de Alimentos
M. P. 25254 – 370202 CND
E-mail: andrus.sierra0329@gmail.com – Cel: 3208117131
NIT: 1105786184 – 1

Ingeniería Alimenticia
Seguridad en manipulación de alimentos

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento

24587

En cumplimiento a la Resolución *2674* de *2.013*
hace constar que:

Sebastian Felipe Arevalo Sandoval

Documento de identidad N° 1.015.461.455

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 *educación y capacitación* de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1
3 Horas

Fecha: 09/05/22

- Legislación Sanitaria res. 2674/2.013
- Introducción a la manipulación de alimentos
- Clasificación de alimentos
- Contaminación de alimentos
- Causas de contaminación
- Medidas de protección

MÓDULO 2
4 Horas

Fecha: 09/06/22

- Microorganismos
- Clasificación de microorganismos
- Conservación de los alimentos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de la documentación
- Recomendaciones

MÓDULO 3
3 Horas

Fecha: 09/07/22

- Temperaturas de Conservación
- Escalas de temperatura
- Clasificación de los desechos sólidos
- Manejo adecuado de basuras
- Control de plagas
- Prácticas higiénicas

MjQ5MTM=
Código N°

Ingeniería Alimenticia
NIT: 11.187.795-1
Coordinador
Ing. Juan Carlos González

e 57 #13 - 74 Of. 202
v.cursosdemanipulacion.com

Líderes en capacitación

Tels. 5415404 - 2525673
3165224651 - 3153516864

Escaneado con CamScanner

Ingeniería Alimenticia
Seguridad en manipulación de alimentos

Certifica como **MANIPULADOR DE ALIMENTOS** en el programa de capacitación continua de **10 horas** al año
Res. 2674 / 2.013 a.

Sebastian Felipe Arevalo Sandoval
Nombre y Apellido

1.015.461.455
Documento de Identidad

Desde 09/05/22 Hasta 08/05/23
Fecha de vencimiento

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

Contactos:
5415404
3153516864
3152238410
Nit. 11187795-1

MjQ5MTM=
Código N°

Ingeniería Alimenticia
NIT: 11.187.795-1
Capacitador

Aut. Min. Salud y Protección Social

www.cursosdemanipulacion.com
Calle 57 N° 13-74 Of. 202 Chapinero

Líderes en capacitación

24587

ingeniería
Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

28638

En cumplimiento a la Resolución *2674* de *2.013*
hace constar que:

Johana Paola Cabiativa Beltran

Documento de identidad N° 35.254.915

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 *educación y capacitación* de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1
3 Horas

Fecha: 05/08/22

- Legislación Sanitaria res. 2674/2.013
- Introducción a la manipulación de alimentos
- Clasificación de alimentos
- Contaminación de alimentos
- Causas de contaminación
- Medidas de protección

MÓDULO 2
4 Horas

Fecha: 05/09/22

- Microorganismos
- Clasificación de microorganismos
- Conservación de los alimentos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de la documentación
- Recomendaciones

MÓDULO 3
3 Horas

Fecha: 05/10/22

- Temperaturas de Conservación
- Escalas de temperatura
- Clasificación de los desechos sólidos
- Manejo adecuado de basuras
- Control de plagas
- Prácticas higiénicas

Mjg5ODg=
Código N°

Ingeniería Alimenticia
NIT: 11.187.795-1
Coordinador
Ing. Juan Carlos González

Calle 57 #13 - 74 Of. 202
www.cursosdemanipulacion.com

Líderes en capacitación

Tels. 5415404 - 2525673
3165224651 - 3153516864

---

ingeniería
Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Certifica
como MANIPULADOR DE ALIMENTOS
en el programa de capacitación continua de **10 horas** al año
Res. 2674 / 2.013 a:

Johana Paola Cabiativa Beltran
Nombre y Apellido

35.254.915
Documento de Identidad

Desde: 05/08/22 Hasta: 04/08/23
Fecha de vencimiento

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

Contactos:
5415404
3153516864
3152238410
Nit. 11187795-1

Mjg5ODg=
Código N°

Ingeniería Alimenticia
NIT: 11.187.795-1
Capacitador

Art. Min. Salud y Protección Social

www.cursosdemanipulacion.com
Calle 57 N° 13-74 Of. 202 Chapinero

Líderes en capacitación

28638