CUADRO RELACIÓN CONCEPTOS BMP MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
NOMBREDEL 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	22/11/2022	21/11/2023
DERLY GISELA MARIN VILLA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	7/09/2022	6/09/2023
ANDREA ALVAREZ ALVAREZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	22/11/2022	21/11/2023
DIEGO CRUZ CHINCHILLA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	17/01/2022	17/01/2023
JUAN DIEGO COTRINO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	17/01/2022	17/01/2023
SANDRA MILENA PEÑUELA RODRIGUEZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	7/09/2022	6/09/2023
ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	31/10/2022	30/10/2023

FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
Elaboró 25/11/2022	ALBA LUCÍA ARDILA ALMEIDA	NUTRICIONISTA	
Aprobó 25/11/2022	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: 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

SOS ALIMENTOS SAS - NIT: 900 378 255 - 9

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPRESAS – 12 HORAS

RAZON SOCIAL	SANDRA MILENA PEÑUELA RODRIGUEZ C.C. 1 064 112 178

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 / 2014

CAPACITACION - 1	DIA: 06	MES: SEPTIEMBRE	AÑO: 2022
CAPACITACION - 2	DIA: 07	MES: SEPTIEMBRE	AÑO: 2022

CAPACITACION – 1

1	TALLER INICIAL – **CAPACITACION SEGÚN TIPO DE EXPENDIO: EXPENDIO AGUA NATURAL**
2	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS – SALUD PUBLICA
3	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – CLASES DE MANIPULADOR - D -
4	ALIMENTO – INOCUIDAD – CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS – CUARTOS FRIOS – CONGELADORES- GONDOLAS – CANASTILLAS
6	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS – DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO
7	ROTULADO – PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS - BANDEJAS – CANASTILLAS. - TRAZABILIDAD PRODUCTO
8	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION – F. Q. B.C.
9	ETAS - CLASES DE BACTERIAS – INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
24	MICROORGANISMOS – VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
24	BPM – LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
23	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS
15	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA – TAPABOCA
24	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE AL IMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES – TIPO VEHICULO
23	VIDEO - TALLER FINAL

CAPACITACION – 2

1	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
2	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS
3	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA – LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENCILIOS – BPM PERSONAL NUEVO
4	DOCUMENTACION DE LA EMPRESA – CARPETA SANIDAD
5	REGISTROS SANITARIOS DE PROVEEDORES – INVIMA
6	REGISTROS DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA. CADA CUANTO DEBE HACERSE
7	REGISTRO DE FUMIGACION – CUANDO SE DEBE FUMIGAR
8	PLANILLAS DE CONTROL PLAN DE SANEAMIENTO
9	MANEJO TERMOMETRO ALIMENTO FRIO
24	TRAZABILIDAD EN PRODUCTO TERMINADO
24	CONTROL MATERIAS PRIMAS – DEVOLUCIONES – RECIBO DE MATERIAS PRIMAS
23	DERECHOS DE LA EMPRESA CON INSPECTOR DE INVIMA – SANIDAD
15	CERTIFICACION DE 24 HORAS ANUALES DE CAPACITACION
23	EXAMENES DE LABORATORIO Y MEDICO. KOH UÑAS. FROTIS FARINGEO COPROLOGICO CERTIFICADO MEDICO
23	VIDEO - EXAMEN FINAL – SEGUIMIENTO POR PARTE DE LA EMPRESA

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION - 1	HORAS CERTIFICADAS – (6)	06/ SEPTIEMBRE /2022
	CAPACITACION - 2	HORAS CERTIFICADAS – (6)	07/ SEPTIEMBRE /2022

sosalimentos.a.s.@hotmail.com / Carrera 24 No. 61 – 19 Oficina 241 Bogotá D.C. / 324 242 3775

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 800.378.256-8

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 pública, 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 Chiquinquirá E.S.E. según RES. 164/2015

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº 115391

Nombre SANDRA MILENA

Apellidos PEÑUELA RODRIGUEZ

Cedula 1 004 112 178

07/09/2022

Fecha de Expedición

*Valido por un año

Profesional Responsable

ingenieria Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

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

30564

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

Derly Gisela Marin Villa

Documento de identidad N° 1.122.143.589

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: 07/09/22

- 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: 07/10/22

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

MÓDULO 3
3 Horas
Fecha: 07/11/22

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

MzA5Mjk=

Código N°

ingenieria Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos
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

---

ingenieria 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:

Derly Gisela Marin Villa
Nombre y apellidos

1.122.143.589
Número de Identidad

07/09/22 Desde: — Hasta: 06/09/23
Fecha de vencimiento

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

Contactos:
5415404
3153516864
3152238410
Nit. 11187795-1

MzA5Mjk=

Código Nº

ingenieria Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos
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

30564

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL
A Y S
DIVISION MANIPULACION DE ALIMENTOS
CARRERA 69L N° 64D –67
NIT 1014223643-5

FOTO

NOMBRE: ANA TERESA
APELLIDO: CORONEL ACEVEDO
DOCUMENTO: 1058058796
Asistió a la capacitación que tiene un
Duración de 10 horas al año.
RES 2674/2013
Fecha de expedición: 31 /10 /2022
Vigencia: un año

Vigencia: un año

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL
A Y S
DIVISION MANIPULACION DE ALIMENTOS
CARRERA 69L N° 64D –67
TEL: 3202831393

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S NIT 1014223643-5 Asist. Curso de Manipulación

FIRMA Y SELLO
RESOLUCION 2674 2013 ART.24/ 12

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL
A Y S
DIVISION MANIPULACION DE ALIMENTOS
CARRERA 69L Nº 64D –67
NIT 1014223643-5

FOTO

NOMBRE: LEIDY YOANA
APELLIDO: BELTRAN CARDENAS
DOCUMENTO: 1108120515
Asistió a la capacitación que tiene un
Duración de 10 horas al año.
RES. 2674/2013
Fecha de expedición: 22 /11 /2022
Vigencia: un año

Vigencia: un año

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL
A Y S
DIVISION MANIPULACION DE ALIMENTOS
CARRERA 69L Nº 64D –67
TEL: 3202831393

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S NIT 1014223643-5 Asist. Curso de Manipulación

FIRMA Y SELLO
RESOLUCION 2674 2013 ART.24/ 12

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL
A Y S
DIVISION MANIPULACION DE ALIMENTOS
CARRERA 69L N° 64D –67
NIT 1014223643-5

FOTO

NOMBRE: ANDREA JAZMIN
APELLIDO: ALVAREZ ALVAREZ
DOCUMENTO: 52928456
Asistió a la capacitación que tiene un
Duración de 10 horas al año.
RES. 2674/2013
Fecha de expedición: 22 /11 /2022
Vigencia: un año

Vigencia: un año

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL
A Y S
DIVISION MANIPULACION DE ALIMENTOS
CARRERA 69L N° 64D –67
TEL: 3202831393

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S NIT 1014223643-5
Asist. Curso de Manipulación

FIRMA Y SELLO
RESOLUCION 2674 2013 ART.24/ 12