ACTA No 21 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2023

FECHA: Bogotá, abril 17 de 2023.

HORA: 8:00 a.m. - 9:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Documentos certificado del curso de manipulación de alimentos de los manipuladores de alimentos y del técnico en cocina.

ASISTENTES: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista), Juan Carlos Rodriguez Bautista (Coordinador) y Talento humano del servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales para utilizar en la socialización, capacitación o actividad.
5. Compromisos.
6. Se debe anexar las evidencias fotográficas requeridas que soporten cada una de las actividades realizadas por día durante el mes junto con la planilla de asistencia.

DESARROLLO:

Objetivo: Sustentar que el personal manipulador de alimentos del Centro comunidad de cuidado hogar casa Santa María cuenta con los carnés de manipulación de alimentos vigentes.

Introducción: Las personas que han realizado actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias par evitar la contaminación de los alimentos.

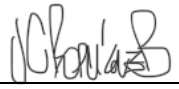
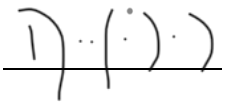
Actividades desarrolladas: El día de hoy se revisan y verifica que los carnets de manipulación de alimentos del personal manipulador de alimentos se encuentren vigentes.

Material utilizado: Portátil e internet.

Compromiso:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

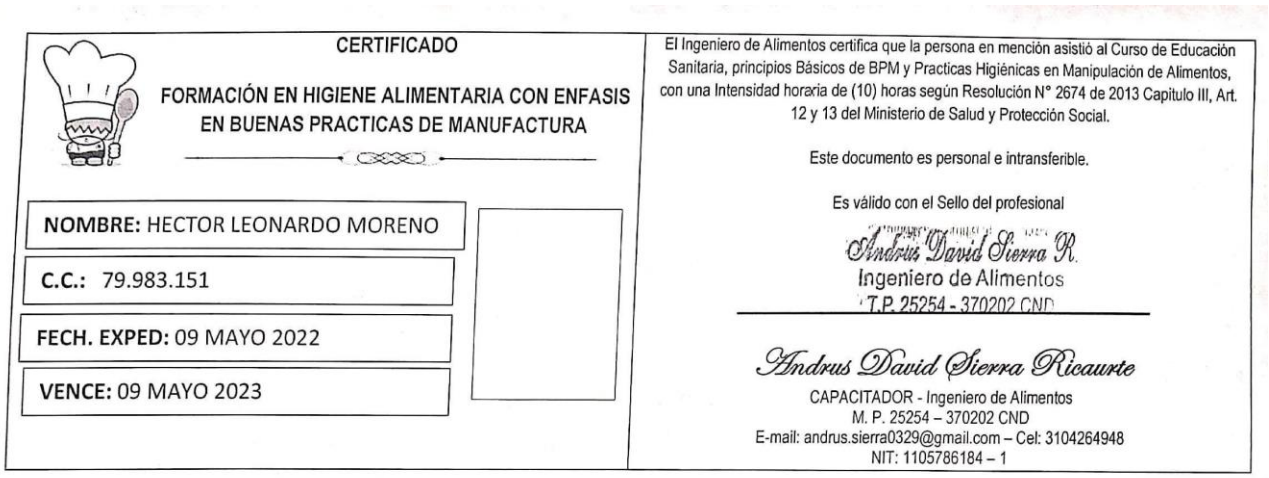
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinador	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	
Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	

Anexos:

Documentación carnés de los manipuladores de alimentos.

DOCUMENTACIÓN CARNÉS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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	9/05/2022	8/05/2023
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	23/01/2023	24/01/2024
JUANDIEGO COTRINO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	10/01/2023	9/01/2024
MARÍA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	9/05/2022	9/05/2023
ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	31/10/2022	30/10/2023



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



CERTIFICADO N°1732

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: JUAN DIEGO COTRINO MORENO
C.C. 1.233.911.790
FECHA DE CERTIFICADO: 10 ENERO 2023
VIGENTE HASTA: 09 ENERO 2024

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 del 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

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369



CERTIFICADO

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA

C.C. 1.233.889.566

FECHA DE CERTIFICADO: 23 ENERO 2023

VIGENTE HASTA: 22 ENERO 2024

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 del 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

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



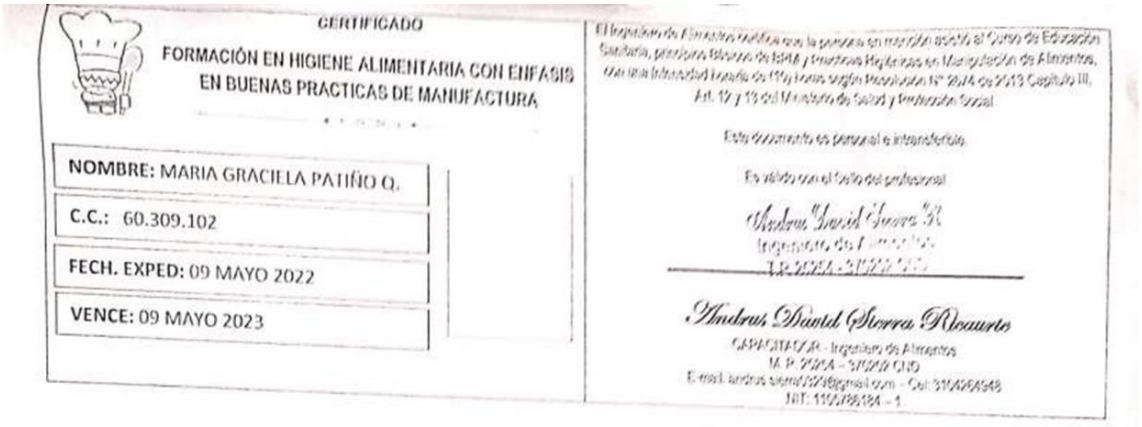
FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369



CERTIFICADO

FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: MARIA GRACIELA PATIÑO Q.

C.C.: 60.309.102

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, prácticas básicas de BPM y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos, con una intensidad horaria de 110 horas según Resolución N° 2674 de 2013 Capítulo 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

Andrés David Sierra R.
Ingeniero de Alimentos
T.P. 2020A - 37020 CND

Andrés David Sierra Rosaurio
CAPACITADOR - Ingeniero de Alimentos
M.P. 2020A - 37020 CND
E-mail: andres.sierra0220@gmail.com - Cel: 3142268948
NIT: 1102786184 - 1

30564

ingeniería Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

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

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

Derly Gisella Marín 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: _____

- 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: _____

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

MÓDULO 3
3 Horas

Fecha: _____

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

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

Certifica como MANIPULADOR DE ALIMENTOS en el programa de capacitación continua de **10 horas** al año

ingeniería Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Derly Gisella Marín Villa

Nombre y Apellido

1.122.143.589

Documento de Identidad

Desde: _____ Hasta: _____
Fecha de vencimiento

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

Contactos:
5415404
3153516864
3152238410
Nit. 11187795-1

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

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

FOTO

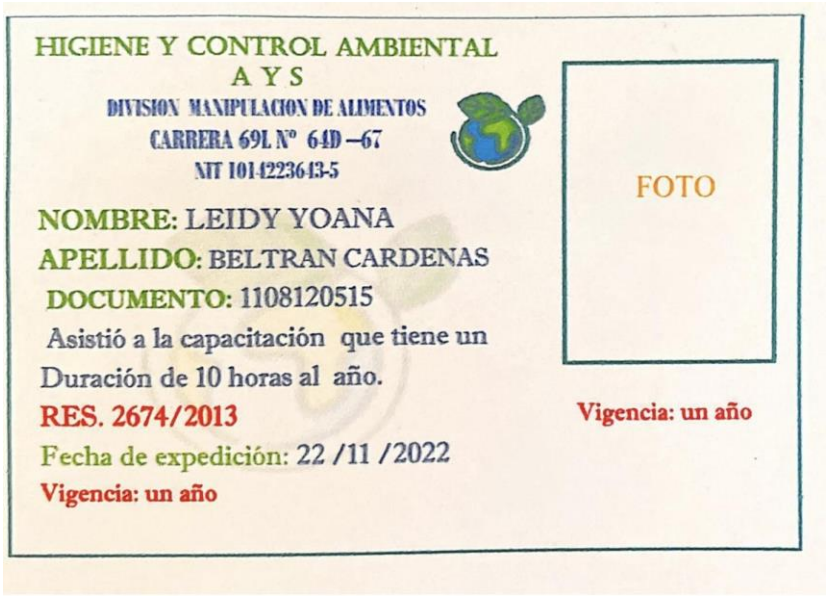
NOMBRE: ANA TERESA
APELLIDO: CORONEL ACEVEDO
DOCUMENTO: 1058058796
Asistió a la capacitación que tiene un
Duración de 10 horas al año.
RES 2674/2013
Fecha de expedición: 31 /10 /2022
Vigencia: un año

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 1014223613-5

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
A Y S
23643-5
Asist. Curso de Manipulación

FIRMA Y SELLO
RESOLUCION 2674 2013 ART.24/ 12

Elaboró: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista).