DOCUMENTACIÓN CARNÉS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CUADRO RELACIÓN CONCEPTOS BMP MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
NOMBREDEL MANIPULADOR	**CARGO/ROL**	**FECHADE CONCEPTO**	**FECHA DE TERMINACIÓN DEL MISMO**
HECTOR LEONARDO MORENO E.	TECNÓLOGODE ALIMENTOS	16/05/2023	15/05/2024
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
ANDREAALVAREZ ALVAREZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	22/11/2022	21/11/2023
DIEGOCRUZ 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	16/05/2023	15/05/2024
ANATERESA CORONELACEVEDO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	31/10/2022	30/10/2023

¿



CERTIFICADO N°2380

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: HECTOR LEONARDO MORENO ESPITIA
CC: 79.983.151
FECHA DE CERTIFICADO: 16 MAYO 2023
VIGENTE HASTA: 15 MAYO 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 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

N°2378

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO

CC: 60.309.102

FECHA DE CERTIFICADO: 16 MAYO 2023

VIGENTE HASTA: 15 MAYO 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

ingenieria
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°

ingenieria 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

30564

---

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 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°~~

ingenieria 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

Vigencia: un año

Fecha de expedición: 31 /10 /2022

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 Nº 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 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

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	31/07/2023	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Aprobó	31/07/2023	Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinadora	