DOCUMENTACIÓN CARNÉS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CUADRO RELACIÓN CONCEPTOS BMP MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
NOMBREDEL MANIPULADOR	**CARGO/ROL**	**FECHADE CONCEPTO**	**FECHA DE TERMINACIÓNDEL MISMO**
HECTOR LEONARDO MORENO E.	TECNÓLOGODE ALIMENTOS	16/05/2023	15/05/2024
JUANDIEGO COTRINO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	15/01/2024	15/01/2025
DIEGO CRUZ CHINCHILLA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	31/01/2024	31/01/2025
MARÍA GRACIELA PATIÑOQUIJANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	16/05/2023	15/05/2024
LUCERO PÉREZ OLAYA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	5/07/2023	4/07/2024
ANATERESA CORONELACEVEDO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	17/10/2023	16/10/2024
LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	21/11/2023	21/11/2024
ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	01/12/2023	1/12/2024

¿



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°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

CERTIFICADO

N°2578

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: LUCERO PEREZ OLAYA
C.C. 21.082.121
FECHA DE CERTIFICADO: 06 JULIO 2023
VIGENTE HASTA: 05 JULIO 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

Andres Felipe Hernandez Gomez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andres Felipe Hernandez 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 caracteristicas 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.

Andres Felipe Hernandez Gomez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

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

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

NIT 1014223643-5

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LICORES

CERTIFICA QUE

ANA TERESA CORONEL ACEVEDO

D.I. 1058057896

Aprobó la capacitación continua en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS BPM con una duración de 10 horas al año establecidas en la RES 2674/2013

EXPEDIDO EL:

17/10/2023

VIGENCIA 1 AÑO

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

PROFESIONAL CAPACITADOR

CARRERA 69L Nº 64D –67 TEL: 3202031393 higieneycontrolambiental@gmail.com

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

NIT 1014223643-5

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LICORES

CERTIFICA QUE

LEIDY YOANA BELTRAN

D.I. 1108120515

Aprobó la capacitación continua en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS BPM con una duración de 10 horas al año establecidas en la RES 2674/2013

EXPEDIDO EL:

21/11/2023

VIGENCIA 1 AÑO

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

PROFESIONAL CAPACITADOR

CARRERA 69L Nº 64D –67 TEL: 3202831393 higienevcontrolambienal@gmail.com

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

NIT 1014223643-5

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LICORES

CERTIFICA QUE

ANDREA ALVAREZ

D.I. 52928456

Aprobó la capacitación continua en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS BPM con una duración de 10 horas al año establecidas en la RES 2674/2013

EXPEDIDO EL:

01/12/2023

VIGENCIA 1 AÑO

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

PROFESIONAL CAPACITADOR

CARRERA 69L N° 64D –67 TEL: 3202831393 higienevcontrolambiental@gmail.com

N°1986

CERTIFICADO

FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA CON ÉNFASIS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: JUAN DIEGO COTRINO MORENO

C.C 1.233.911.790

F. EXPEDICION: 15/01/2024

VALIDO HASTA:15/01/2025

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.

John F. Velasco Gutierrez
CC: 1061.705.596

Johon Edinson Velasco Gutiérrez
CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 395896 CAU
E-mail: johnimperitelli@gmail.com – Cel.: 3148161241

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA	15 DE ENERO DE 2024	**Temáticas**
HORA DE INICIO	8 AM	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
HORA DE FINALIZACIÓN	6 PM	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS)
NOMBRE CAPACITADOR	JOHN VELASCO GUTIERREZ	CONTROL DE CALIDAD
LUGAR	INSTALACIONES FUMDIR	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS
EVALUACION	PRE-TEST / POSTEST	INOCUIDAD ALIMENTARIA

CODIGO	NOMBRES	DOCUMENTO	EVALUACIÓN		COMENTARIO
			APROBÓ	REPROBÓ	
1	JUAN DIEGO COTRINO MORENO	1.233.911.790	X		Manipuladora de alimentos



HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

NIT 1014223643-5

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DE LICORES

CERTIFICA QUE

DIEGO CRUZ

D.I. 1233889566

Aprobó la capacitación continua en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS BPM con una duración de 10 horas al año establecidas en la DEC 1500

EXPEDIDO EL:

31/01/2024

VIGENCIA 1 AÑO

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

PROFESIONAL CAPACITADOR

CARRERA 69L Nº 64D –67 TEL: 3202831393 higienevcontrolambienal@gmail.com

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	27/03/2024	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Aprobó	27/03/2024	Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinadora	