REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2025-3853960

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que HUGO FARID ROJAS BARRERA, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 4914252, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-233780 desde el 16 de Agosto de 2012, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 1405.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá D.C., a los veintidos (22) días del mes de Agosto del año dos mil veinticinco (2025).

Rubén Darío Ochoa Arbeláez

Firma del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulta las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Micrositio/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

VALIDO UNICAMENTE COMO SOPORTE DE LOS DOCUMENTOS DE LA ESCUELA DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

Powered by CamScanner

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NUMERO DE RADICADO
ASUNTO: AUTORIZACION CAPACITADORES

DSP-SDVSP-AL-CMA-100-09-21
Bogotá D.C., 24 de Enero de 2024

LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HACE CONSTAR

Que **HUGO FARID ROJAS BARRERA**, identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía N.° **4.914.252** , presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de **AUTORIZACIÓN** como persona particular para capacitar a manipuladores de alimentos según lo establecido por la normativa sanitaria para los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10** y de acuerdo a la Circular Externa DAB-4150- 10264-19 que relaciona el lineamiento para la expedición de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para fabricación de alimentos, que el INVIMA como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas expidió.
Que para el efecto el solicitante presentó los documentos requeridos y hoja de vida certificada, en la que consta su idoneidad profesional y plan de capacitación. Que, evaluados la idoneidad profesional y requisitos presentados por el solicitante, se observa que cumple de manera correcta con los parámetros y temas requeridos a fin de implementar una adecuada formación en materia de manipulación de alimentos.

Por lo anterior, en nombre de La Secretaría de Salud de Cundinamarca se **AUTORIZA** a **HUGO FARID ROJAS BARRERA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° **4.914.252** , de profesión **INGENIERO DE ALIMENTOS T.P. 25254-233780 CND**, para **CAPACITAR** a Manipuladores de Alimentos de los sectores antes mencionados.

A esta Autorización le corresponde la codificación **DSP-SDVSP-AL-CMA-100-09-21** la cual no vence, so pena a incumplimiento de la misma.

Cordialmente,

NEIDY ADRIANA TINJACA RUEDA
Secretario de Despacho

Aprobó: Carlos Oswaldo Ávila – Subdirector de Vigilancia de Salud Pública
Proyectó: Andrea Ariza Zambrano - Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

Powered by CamScanner

Gobernación de Cundinamarca

NOTIFICACIÓN

El Capacitador se compromete a formar grupos de capacitación menores a 25 personas por sesión, dictar la capacitación con una duración mínima de 10 ó 12 horas en total de acuerdo con el sector de alimentos capacitado. Igualmente, a informar a la Secretaría de Salud con diez (10) días hábiles antes de la capacitación el lugar (dirección exacta), día, horario, tema, metodología y público objeto de la capacitación; como también a presentar informe mensual de los cursos dictados en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca, informando lugar y fecha en que fue dictado y número de asistentes, al correo capacitacionalimentos@cundinamarca.gov.co

En la fecha, se notificó oficialmente de la presente Autorización para Capacitar Manipuladores de Alimentos de los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10, (Código): DSP-SDVSP-AL-CMA-100-09-21 a HUGO FARID ROJAS BARRERA**, identificado con la Cédula de Ciudadanía N. **4.914.252** , en su calidad de titular de la misma quien en constancia firma como abajo aparece.

EL NOTIFICADO:

Firma: _____

Nombre: HUGO FARID ROJAS BARRERA

Cedula No: 4.914.252

Dirección: _____

Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

EL NOTIFICADOR:

Firma: _____

Nombre: Andrea Ariza Zambrano

Cargo: Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdatasubproceso@cundinamarca.gov.co

Powered by CamScanner

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

CAPACITACION SEMI VIRTUAL CONTINUA EN MANIPULACION HIGIÉNICA DE ALIMENTOS
ACTA No. M-18290

Artículo 12 Resolución 2674 de 2013

EMPRESA	DIRECCIÓN	FECHA	HORAS	HORARIO
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE FRIJOL Y SAGU DE GUTIERREZ ASOFRISGUT	CR 7 4 21	23/01/26	5	630 Am – 1030 Am
				No. De Asistentes 5
RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: Ing. Hugo .F. Rojas				

CERTIFICA QUE:

LAS PERSONAS QUE FIRMAN EL LISTADO DE ASISTENCIA REALIZARON LA CAPACITACIÓN SEMI VIRTUAL INICIAL EN BPM EN EL LOCAL Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS EN LOS TEMAS SIGUIENTES:

	TEMAS	Desarrollo del Tema	Metodología	Objetivos de la Capacitación	Sistema de Evaluación
1	* Marco legal Resolución 2674/13 BPM en Restaurantes para el manejo de alimentos perecederos y no perecederos.	Se hace inicialmente la presentación de la pertinencia del marco legal y la importancia de las B.P.M. Se exponen la importancia de la L&D. Relevancia de los programas complementarios. Manejo de límites críticos en la recepción de alimentos.	Lecciones didácticas electrónicas en formato pdf para ser estudiadas por el estudiante de forma virtual y exposición magistral con ayuda de HDMI.	1. Determinación de la relevancia de la higiene a todo nivel y llenado de listados de chequeo de las operaciones y recepción de alimentos.	Evaluaciones escritas de selección múltiple con única respuesta sobre los temas tratados.
2	Definición de puntos muertos en L&d. Complementariedad con el Plan de Saneamiento y MIP. Programa de Mantenimiento de Instalaciones, equipos y utensilios. Programa trazabilidad.			importancia de los complemetarios en la garantía de inocuidad.	

Capacitador: HUGO FARID ROJAS B
Ing. Alimentos MP. 25254-233780CND

Calle 55 Sur No. 29 – 86
Tel. 3155920558 3213043655
Email. escueladeinoculdad@gmail.com
Bogotá - Colombia

Powered by CamScanner

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

HUGO FARID ROJAS BARRERA
Ingeniero de Alimentos
Matrícula Profesional No. 25254-233780CND
AUTORIZACION SSC. DSAAL-CMA-101-09-21
Auditor Interno BPM y HACCP

CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIONES CONTINUAS

SESION	FECHA	TEMAS	DURACION	SI	NO
1	ENERO 2026	Inducción en BPM para empleados nuevos contratados. Puntos muertos en Limpieza y Desinfección. Definición de puntos muertos. Identificación de puntos muertos en el local. Solución y eliminación de los puntos muertos y complementariedad con el PSB y el protocolo de Mantenimiento de Equipos, Utensilios e Instalaciones. monitoreo de puntos muertos. Evaluación.	2,5 HORAS	■	
2	ENERO 2026	Inducción en BPM para empleados nuevos contratados. Retroalimentación sobre puntos muertos en limpieza y desinfección y su control. Importancia de los programas complementarios para la inocuidad de los procesos y alimentos. Definición de los programas complementarios como: Mantenimiento de instalaciones, utensilios y equipos; Programa de proveedores y Programa de trazabilidad. Evaluación.	2,5 HORAS	■	
3	ABRIL 2026	Inducción en BPM para empleados nuevos contratados. Retroalimentación sobre los programas complementarios y su implementación. Elaboración y llenado de la documentación correspondiente a los programas complementarios. Inspección y monitoreo del funcionamiento adecuado de los programas complementarios en el local. Evaluación.	2,5 HORAS		
4	ABRIL 2026	Inducción en BPM para empleados nuevos contratados. Definición e identificación de límites críticos. Límites en los procesos desarrollados en el local, posibles desviaciones y correctivos. Orientación de las acciones hacia la prevención, más que la corrección. Inspección y monitoreo de límites críticos. Evaluación.	2,5 HORAS		

Nota: El cronograma propuesto está sujeto a cambios de acuerdo a las necesidades de la empresa y a los requerimientos de las autoridades de control, para garantizar el adecuado manejo de las BPM.

Powered by CamScanner

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

HUGO FARID ROJAS BARRERA
Ingeniero de Alimentos
Matrícula Profesional No. 25254-233780CND
AUTORIZACION SSC. DSAAL-CMA-101-09-21
Auditor Interno BPM y HACCP

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - 10 HORAS ANUALES

INTRODUCCIÓN

Este documento se elaboró de acuerdo a lo establecido por la Resolución 2674 de 2013, con la finalidad de que las personas que manipulan alimentos conozcan y valoren, realmente, la responsabilidad que tienen en sus manos, para que modifiquen aquellos hábitos inadecuados que hayan empleado en algún momento y durante su desempeño. De esta manera, estarán en capacidad de evitar la contaminación de los alimentos y las "Enfermedades Transmitidas por Alimentos" (ETA). Las ETA representan uno de los problemas de salud pública que con mayor frecuencia se presentan en la población consumidora. Se calcula que cada año mueren 1,8 millones de personas en todo el mundo, como consecuencia de enfermedades diarreicas, entre otras, cuya causa puede atribuirse a la ingesta de agua o alimentos contaminados (OMS, 2007).

La contaminación de los alimentos puede darse en cualquiera de las diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). Independientemente del tipo de peligro que causa la contaminación de los alimentos, una vez que la persona consume este tipo de alimento puede presentarse una ETA.

Las personas manipuladoras de alimentos son todas aquellas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos, ya sea durante el proceso de preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Por lo tanto, la adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Las medidas más eficaces en la prevención de las ETA's son las prácticas de higiene personal, ya que, en la mayoría de los casos, quienes manipulan alimentos intervienen como vehículo de transmisión.

Powered by CamScanner

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

HUGO FARID ROJAS BARRERA
Ingeniero de Alimentos
Matrícula Profesional No. 25254-233780CND
AUTORIZACION SSC. DSAAL-CMA-101-09-21
Auditor Interno BPM y HACCP

1. Objetivo General

Manipular alimentos tomando en cuenta las técnicas y procedimientos de inocuidad establecidos en la legislación nacional y de esta manera cuidar la salud pública.

1.1. Objetivos específicos

a- Explicar la importancia de la Inocuidad, los peligros asociados y la responsabilidad aplicable a cada una de las partes involucradas en la elaboración de alimentos, según lo establecido en la legislación alimentaria.

b- Explicar los factores que favorecen el crecimiento microbiano, así como las consecuencias en la inocuidad de los alimentos y en la salud de las personas consumidoras.

c- Identificar las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M), aplicables a la industria alimentaria y su importancia en el mantenimiento de la inocuidad.

d- Describir las normas de higiene de la persona manipuladora de alimentos que contribuyen a la inocuidad de los alimentos.

e- Identificar las características de calidad e higiene en las etapas de elaboración de alimentos y los factores que provocan su contaminación, de acuerdo con la legislación vigente.

f- Explicar los requisitos sanitarios que rigen para las instalaciones donde se elaboran alimentos, incluyendo el manejo de residuos y manejo integral de plagas (MIP), con base en la legislación vigente.

g- Orientar los trabajos del personal manipulador hacia el conocimiento y control de los puntos que están bajo su responsabilidad, de tal manera que se conozca los límites del proceso y las acciones correctivas a tomar, si detecta desviaciones de dichos límites.

2. Alcance.

Los conocimientos adquiridos y reafirmados en las capacitaciones, involucran a todos los integrantes del restaurante, que deben aplicarlos en su trabajo diario, como también hacerlos extensivos a los proveedores por medio de las exigencias de cumplimiento de las BPM, de tal manera que se garantice la inocuidad alimentaria y se beneficie al cliente final.

Powered by CamScanner

HUGO FABIO ROJAS BARRERA
Ingeniero de Alimentos
Matrícula Profesional No. 25254-233780CND
AUTORIZACION SSC. DSAAL-CMA-101-09-21
Auditor Interno BPM y HACCP

3. **Metodología.**

Cada una de las sesiones de capacitación programadas, tiene un componente presencial de 1,5 horas y un componente virtual de 2.5 hora, para un total de 5 horas y están soportadas por medio de Acta y listado de Asistencia. En el componente presencial, los asistentes reciben clase magistral por parte del capacitador, donde se exponen los temas correspondientes a la sesión, se resuelven dudas y al final se hace la evaluación correspondiente. El componente virtual, consta de una memoria digital sobre los temas tratados, que debe ser estudiada por cada asistente, como complemento de la capacitación.

4. **Ayudas didácticas y audiovisuales.**

Cada sesión de capacitación estará apoyada con diapositivas y videos sobre los temas a tratar, que se proyectan por medio de HDMI y CHROMECAST. Al final de la capacitación se le suministra a cada asistente las memorias de la capacitación efectuada, que hacen parte del componente virtual.

5. **Temas específicos a tratar.**

a- **Sesión 1.**
- Inducción en BPM para empleados nuevos contratados.
- Puntos muertos en Limpieza y Desinfección.
- Definición de puntos muertos.
- Desinfección adecuada con NaCLO y otros desinfectantes.
- Manejo del Plan de Saneamiento y sus registros; protocolo de Mantenimiento de Equipos, Utensilios e Instalaciones. Nociones de trazabilidad.
- Manejo Integral de Plagas MIP.
- Evaluación.

b- **Sesión 2.**
- Inducción en BPM para empleados nuevos contratados.
- Retroalimentación sobre puntos muertos en limpieza y desinfección y su control.

Powered by CamScanner

HUGO FARID ROJAS BARRERA
Ingeniero de Alimentos
Matrícula Profesional No. 25254-233780CND
AUTORIZACION SSC. DSAAL-CMA-101-09-21
Auditor Interno BPM y HACCP

- Importancia de los programas complementarios para la inocuidad de los procesos y alimentos.

- Definición de los programas complementarios como: Mantenimiento de instalaciones, utensilios y equipos; Programa de proveedores y Programa de trazabilidad. Aplicación de la trazabilidad en el local y listas de aceptación de MP.
- Evaluación.

c- Sesión 3.
- Inducción en BPM para empleados nuevos contratados.
- Retroalimentación sobre los programas complementarios y su implementación.
- Revisión de la aplicación y conocimiento de las BPM y su concordancia con la inocuidad del local.
- Inspección y monitoreo del funcionamiento adecuado de los programas complementarios en el local.
- Evaluación.

d- Sesión 4.
- Inducción en BPM para empleados nuevos contratados.
- Definición e identificación de límites críticos.
- Límites en los procesos desarrollados en el local, posibles desviaciones y correctivos.
- Orientación de las acciones hacia la prevención, más que la corrección.
- Inspección y monitoreo de límites críticos.
- Evaluación.

Powered by CamScanner

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

HUGO FARID ROJAS BARRERA
Ingeniero de Alimentos
Matrícula Profesional No. 25254-233780CND
AUTORIZACION SSC. DSAAL-CMA-101-09-21
Auditor Interno BPM y HACCP

INFORMACION DEL CAPACITADOR

Nombre: HUGO FARID ROJAS BARRERA
Profesión: Ingeniero de Alimentos
Universidad: Universidad Agraria de Colombia UNIAGRARIA
MP. 25254-233780CND
Universidad CORHUILA: Diplomado en docencia universitaria
Capacitador Autorizado Secretaria de Salud de Cundinamarca. Código: DSAAL-CMA-101-09-21
BUREAU VERITAS: Auditor interno BPM y HACCP

Profesional experimentado en aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos y en la capacitación de manipuladores de alimentos de los sectores de Restaurantes, Fruterías, Supermercados, Expendios de licores, Panaderías y alimentos en general, como también en manejo de BPM y límites críticos en los expendios de carne y derivados cárnicos. Miembro de la red de capacitadores del Distrito. Director y capacitador de la Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria EISA.

Powered by CamScanner

EISA

Acta No. H-18290

Empresa: Asociacion de Productores de Frijol y Maiz de Chaparrastique Asofrisgut

Listado de Asistentes

Número de asistentes. 5 Fecha: 23/01/2026

No	Nombre	Cédula	Firma
1	William Montaña Vizcaino	7o 72.774.34	William Montaña Vi
2	Juan Elciardo Vizcaino Pascio	1074131033	
3	Vifelmo Vizcaino Mazorga	3061995	
4	MARTHA CECILIA CASTRO LADINO	51915312	
5	Leidy Natalia Morales Morales	1077774777	Leidy Morales Morales
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			

Firma del Capacitador

Powered by CamScanner