SANDRA MAYERLY RICO AMAYA
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254151939 CND

CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El señor(a) **LUZ STELLA RODRIGUEZ ROA** identificado(a) co**n CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 20688296** participó en el Programa de Formación de Educación Sanitaria, Principios Básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Practicas Higiénicas de Manipulación de alimentos los días 14 y 15 de Abril de 2025 con una intensidad de diez (10) horas.

OBJETIVO:

Sensibilización al personal que labora en actividades con los alimentos para que minimicen los riesgos inherentes a la contaminación y preservar la salud pública.

Cumplimiento de las condiciones para manipular alimentos

Certificación en manipulación de alimentos

METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN (Art.13 Resolución 2674/2013)

Se realiza el curso según el cronograma anexo. El método de enseñanza para los manipuladores de alimentos es didáctico y para el proceso de enseñanza - aprendizaje se utilizan materiales visuales como diapositivas en colores, videos y material impreso didáctico que se usa en tres momentos:

- **Al comenzar la exposición**: Se realizan preguntas para determinar qué es lo que ya saben los participantes y conocer sus experiencias y opiniones.
- **Durante la exposición:** Para saber si los participantes están entendiendo y siguiendo la presentación se realizan varias actividades lúdico- pedagógicas y se les entrega un folleto (memorias) para ir diligenciando durante la exposición.
- **Al concluir la exposición:** Para recapitular y comprobar el conocimiento y la comprensión de los participantes se realiza una evaluación final.

DURACIÓN

Este plan de capacitación se desarrolló con una intensidad de 10 horas que corresponde al cumplimiento anual sobre asuntos específicos de que trata la Resolución 2674 de 2013, según el siguiente cronograma y temario

3017868471 mayerlyricoa@gmail.com

SANDRA MAYERLY RICO AMAYA
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254151939 CND

ANEXOS CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Elemento de mérito “Certificado de manipulación de alimentos”
Material de apoyo
Autorización de idoneidad por la gobernación de Cundinamarca
Certificado Profesional Ingeniero De Alimentos COPNIA – Capacitador idóneo

SANDRA MAYERLY RICO AMAYA
Ing. de Alimentos - Capacitadora

3017868471 mayerlyricoa@gmail.com

SANDRA MAYERLY RICO AMAYA
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254151939 CND

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGUIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, según código **DSP- SDVSP-AL-CMA-060-08-20** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca, para capacitar en: Ventas en vía pública, Carnes y derivados cárnicos – Bebidas Alcohólicas y Comercialización de leche cruda para consumo humano **con una intensidad de 10 horas anuales según RES 2674-13 Y DECRETO 1500/2007– INVIMA.**

CERTIFICACIÓN N 016-150

NOMBRES: LUZ STELLA
APELLIDOS: RODRIGUEZ ROA
CEDULA: **20688296**
FECHA DE EXPEDICIÓN: **15/04/2025**
VENCE: **14/04/2026**

Profesional Responsable

Sandra Mayerly Rico Amaya
Ing. de Alimentos
T.P. Nº 25254151939 CND

Ing de Alimentos: **Sandra Mayerly Rico Amaya** Km 78 Vda El Rosario Tena Cundinamarca
mayerlyricoa@gmail.com
Tel **3017868471**