



CERTIFICADO

N°5820

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: JHON ALEXANDER MARTINEZ

C.C. 1.010.028.905 DE BOGOTA D.C.

FECHA DE CERTIFICADO: 16 DICIEMBRE 2025

VIGENTE HASTA: 15 DICIEMBRE 2026

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 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 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 transmitir 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	<ol style="list-style-type: none">1. Legislación – Normatividad sanitaria.2. Definiciones – glosario resolución de 20133. Conceptos generales de contaminación.4. Microorganismos y características generales5. Concepto ETAS6. Normas de almacenamiento.7. Temperaturas y cadena de frio8. 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