**2026**

# PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

## OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, ENTRE OTRAS.**

## CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que el señor **ABEL ENRIQUE VELGARA,** identificado con cedula de ciudadanía número **1.082.142.429**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 03 del mes de FEBRERO del año 2026, el cual se programará de la siguiente manera:

## CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

| FECHA | TEMA | DURACIÓN |
|---|---|---|
| FEBRERO DE 2026 | Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| MAYO DE 2026 | Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado). | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| AGOSTO DE 2026 | Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| NOVIEMBRE DE 2026 | Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| | TOTAL | 10 HORAS |

**NOTA:** Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 03 de febrero de 2027

**LUISA SALAZAR R.**
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
**ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.**

Scanned with CamScanner

**DR. Franklin Beltran Morales**

MEDICINA UDA

RM No. 1694

| | |
|---|---|
| FECHA: | 28.01.2026 |
| NOMBRE: | ABEL ENRIQUE VELGARA |
| **IDENTIFICACIÓN:** | 1.082.142.429 |
| **GÉNERO:** | **FEMENINO ()MASCULINO (X)** |

## CERTIFICA QUE:

Se certifica que el paciente en mención, tras la valoración médica se constata que en el momento no presenta ninguna condición médica o enfermedad de origen dermatológico, respiratorio o gastrointestinal, por lo que puede convivir en la comunidad y se encuentra apto para desempeñar cargos en **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**.

Dr. Franklin Beltrán Morales
Médico UDA
R.M. 1694

**Dr. Franklin Beltran Morales**
MEDICINA UDA
RM No. 1694



Scanned with CamScanner

**2026**

# PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

## OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, ENTRE OTRAS.**

## CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que el señor **DAVID ALFONSO SUAREZ,** identificado con cedula de ciudadanía número **1.000.119.761**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 03 del mes de FEBRERO del año 2026, el cual se programará de la siguiente manera:

## CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

| FECHA | TEMA | DURACIÓN |
|---|---|---|
| FEBRERO DE 2026 | Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| MAYO DE 2026 | Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado). | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| AGOSTO DE 2026 | Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| NOVIEMBRE DE 2026 | Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| | TOTAL | 10 HORAS |

**NOTA:** Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 03 de febrero de 2027

**LUISA SALAZAR R.**
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
**ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.**

Scanned with CamScanner

**DR. Franklin Beltran Morales**

MEDICINA UDA

RM No. 1694

| | |
|---|---|
| FECHA: | 28.01.2026 |
| NOMBRE: | DAVID ALFONSO SUAREZ |
| **IDENTIFICACIÓN:** | 1.000.119.761 |
| **GÉNERO:** | **FEMENINO ()MASCULINO (X)** |

## CERTIFICA QUE:

Se certifica que el paciente en mención, tras la valoración médica se constata que en el momento no presenta ninguna condición médica o enfermedad de origen dermatológico, respiratorio o gastrointestinal, por lo que puede convivir en la comunidad y se encuentra apto para desempeñar cargos en **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**.

Dr. Franklin Beltrán Morales
Médico UDA
R.M. 1694

**Dr. Franklin Beltran Morales**
MEDICINA UDA
RM No. 1694



Scanned with CamScanner

**2026**

# PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

## OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, ENTRE OTRAS.**

## CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que la señora **VALERIA ORTIZ,** identificado con cedula de ciudadanía número **1.003.629.930**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 03 del mes de FEBRERO del año 2026, el cual se programará de la siguiente manera:

## CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

| FECHA | TEMA | DURACIÓN |
|---|---|---|
| FEBRERO DE 2026 | Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| MAYO DE 2026 | Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado). | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| AGOSTO DE 2026 | Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| NOVIEMBRE DE 2026 | Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| | TOTAL | 10 HORAS |

**NOTA:** Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 03 de febrero de 2027

**LUISA SALAZAR R.**
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
**ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.**

Scanned with CamScanner

**DR. Franklin Beltran Morales**

MEDICINA UDA

RM No. 1694

| | |
|---|---|
| FECHA: | 28.01.2026 |
| NOMBRE: | VALERIA ORTIZ |
| **IDENTIFICACIÓN:** | 1.003.629.930 |
| **GÉNERO:** | **FEMENINO (X)MASCULINO ()** |

## CERTIFICA QUE:

Se certifica que el paciente en mención, tras la valoración médica se constata que en el momento no presenta ninguna condición médica o enfermedad de origen dermatológico, respiratorio o gastrointestinal, por lo que puede convivir en la comunidad y se encuentra apto para desempeñar cargos en **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**.

Dr. Franklin Beltrán Morales
Médico UDA
R.M. 1694

**Dr. Franklin Beltran Morales**
MEDICINA UDA
RM No. 1694



Scanned with CamScanner

2026

# PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

## OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

## CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que el señor **CHRISTIAN ANDRÉS VANEGAS ROJAS,** identificado con cedula de ciudadanía número **1.010.242.311,** inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 03 del mes de FEBRERO del año 2026, el cual se programará de la siguiente manera:

## CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

| FECHA | TEMA | DURACIÓN |
|---|---|---|
| FEBRERO DE 2026 | Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| MAYO DE 2026 | Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado). | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| AGOSTO DE 2026 | Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| NOVIEMBRE DE 2026 | Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| | TOTAL | 10 HORAS |

**NOTA:** Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 03 de febrero de 2027

**LUISA SALAZAR R.**
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
**ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.**

Scanned with CamScanner

*CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA S A S*



*NIT 9001715173*

*CARRERA 21 26 52 SUR PISO 1*

*TEL: (601) 4152338*

**DATOS DEL PACIENTE**

**FECHA DEL EXAMEN:** 28 DE ENERO DE 2026

**NOMBRES Y APELLIDOS:** CHRISTIAN VANEGAS

**TIPO DE DOCUMENTO:** C.C

**NUMERO DE DOCUMENTO:** **1.010.242.311**

**CARGO** MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**CERTIFICACION MEDICA**

**REULTADOS EXAMENES MEDICOS REALIZADOS:**

- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES DE ORIGEN DERMATOLIOGICO.**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES RESPIRATORIAS (PULMONARES)-**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.**

**CERTIFICAMOS QUE EL(LA) PACIENTE EN MENCION ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.**

Dra. Juliana Cortés
Medica Uniboyacá
Especialista SST
R.M. 15255217 - 25/08/2017
Ca 1 46

KATHERIN JULIANA CORTES ACOSTA
RM: 1052333217
Firma y sello del médico

CERTIFICADO

Scanned with CamScanner

2026

# PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

## OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

## CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que el señor **DANIEL STEVENS ROMERO,** identificado con cedula de ciudadanía número **1.193.600.207**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 03 del mes de FEBRERO del año 2026, el cual se programará de la siguiente manera:

## CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

| FECHA | TEMA | DURACIÓN |
|---|---|---|
| FEBRERO DE 2026 | Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| MAYO DE 2026 | Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado). | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| AGOSTO DE 2026 | Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| NOVIEMBRE DE 2026 | Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| | TOTAL | 10 HORAS |

**NOTA:** Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 03 de febrero de 2027

**LUISA SALAZAR R.**
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
**ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.**

Scanned with CamScanner

*CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA S A S*

*NIT 9001715173*

*CARRERA 21 26 52 SUR PISO 1*

*TEL: (601) 4152338*

**DATOS DEL PACIENTE**

**FECHA DEL EXAMEN:** 28 DE ENERO DE 2026

**NOMBRES Y APELLIDOS:** DANIEL ROMERO

**TIPO DE DOCUMENTO:** C.C

**NUMERO DE DOCUMENTO:** 1.193.600.807

**CARGO** MANIPULADOR DE ALIMENTOS

---

**CERTIFICACION MEDICA**

**REULTADOS EXAMENES MEDICOS REALIZADOS:**

- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES DE ORIGEN DERMATOLIOGICO.**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES RESPIRATORIAS (PULMONARES)-**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.**

**CERTIFICAMOS QUE EL(LA) PACIENTE EN MENCION ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.**

Dra. Juliana Cortés
Médica - Unicboyacá
R.M. 1053335217 - Especialista SST
Licencia 1-46 - 22/08/2017

KATHERIN JULIANA CORTES ACOSTA
RM: 1053335217
Firma y sello del médico

CERTIFICADO

Scanned with CamScanner

2026

# PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

## OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos realizados en la normatividad vigente, **DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

## CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que el señor **JUAN ANCIZAR VANEGAS URREGO,** identificado con cedula de ciudadanía número **79.425.835**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 03 del mes de FEBRERO del año 2026, el cual se programará de la siguiente manera:

## CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

| FECHA | TEMA | DURACIÓN |
|---|---|---|
| FEBRERO DE 2026 | Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| MAYO DE 2026 | Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado). | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| AGOSTO DE 2026 | Documentación requerida, Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| NOVIEMBRE DE 2026 | Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos. | 2 HORAS Y 30 MINUTOS |
| | TOTAL | 10 HORAS |

**NOTA:** Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en caso de fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del día correspondiente.

- VENCE: 03 de febrero de 2027

**LUISA SALAZAR R.**
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
ASESORA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
**ESTE DOCUMENTO ES VALIDO ÚNICAMENTE CON SELLO DE AGUA.**

Scanned with CamScanner

*CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO OLAYA S A S*

*NIT 9001715173*

*CARRERA 21 26 52 SUR PISO 1*

*TEL: (601) 4152338*

**DATOS DEL PACIENTE**

**FECHA DEL EXAMEN:** 28 DE ENERO DE 2026

**NOMBRES Y APELLIDOS:** JUAN VANEGAS

**TIPO DE DOCUMENTO:** C.C

**NUMERO DE DOCUMENTO:** 79.425.835

**CARGO** MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**CERTIFICACION MEDICA**

**REULTADOS EXAMENES MEDICOS REALIZADOS:**

- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES DE ORIGEN DERMATOLIOGICO.**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES RESPIRATORIAS (PULMONARES)-**
- **NO PRESENTA A LA FECHA ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS.**

**CERTIFICAMOS QUE EL(LA) PACIENTE EN MENCION ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.**

Dra. Juliana Cortés
Médica - Uniboyacá
Especialista SST
RM 105335277
22/08/2017

KATHERIN JULIANA CORTES ACOSTA
RM: 105335277
Firma y sello del médico

CERTIFICADO

Scanned with CamScanner

| CARNES IBERIA | FORMATO | |
|---|---|---|
| | **PLAN DE CAPACITACIÓN** | **TH-F-01**<br>Versión 3<br>2019-01-21 |
| | TALENTO HUMANO | Pagina 1 de 2 |

| Año programado: | **2026** | Elaborado por: Ing. John Alexander Babativa P. - Consultor Bamore Group SA | Aprobado por: Danilo Melo - Gerente | Total horas en el año | **14** |
|---|---|---|---|---|---|

| FASE DEL CONOCIMIENTO | TEMA ESPECIFICO | OBJETIVO | CONTENIDO | METODOLOGIA | POBLACION FOCO | NUMERO DE CHARLAS | DURACIÓN (HORAS) | MES | CAPACITADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN** | 1. Responsabilidades<br>2. Compromisos<br>3. Sanciones | Dar a conocer a todo el personal las responsabilidades, copromisos y sanciones que van a tener por laborar en la empresa. | 1. Responsabilidades<br>2. Compromisos<br>3. Sanciones | Charla magistral | Todo el personal | 1 | 2 | Enero | Interno |
| **CONOCIMIENTO BASICO** | **SESION 1.** Inocuidad alimentaria y marco normativo Colombiano | Comprender la importancia de la inocuidad y el cumplimiento legal en la industria de alimentos. | 1. Definición de alimento y manipulador. *Resolucion 2674 de 2013 (Art. 3).*<br>2. Alcance y objeto de la Resolución 2674 de 2013 *Resolucion 2674 de 2013 (Art. 1 y 2).*<br>3. Responsabilidad legal del manipulador de alimentos. *Resolución 2674 de 2013 (Art. 11).*<br>4. Impacto sanitario, legal y economico de las ETA.<br>5. Introducción a BPM. *Resolucion 2674 de 2013 (Capítulo III).* | Exposición técnica, análisis de casos reales de sanciones sanitarias, discusión guiada | Todo el personal manipulador | 1 | 2 | Febrero | Interno |
| **CONOCIMIENTO BASICO** | **SESION 2.** Peligros sanitarios asociados a los alimentos cárnicos | Identificar los peligros que puedan afectan la inocuidad de los productos. | 1. Peligros biológicos, químicos y físicos. *Resolución 2674 de (Art. 4 - condiciones sanitarias).*<br>2. Microorganismos de interes sanitario en carnes.<br>3. Contaminación cruzada. *Resolución 2674 de 2013 (Art. 14 y 15).*<br>4. Condiciones que favorecen el riesgo sanitario. | Taller de identificaciòn de peligros por proceso, ejemplos prácticos de planta | Todo el personal manipulador | 1 | 2 | Abril | Interno |
| **CONOCIMIENTO BASICO** | **SESION 3.** Higiene personal del manipulador de alimentos | Aplicar prácticas obligatorias de higiene personal durante la manipulaciòn de alimentos | 1. Estado de salud del manipulador de alimentos. *Resolución 2674 de 2013 (Art. 11).*<br>2. Prácticas higiénicas obligatorias. *Resolucion 2674 de 2013 (Art. 14).*<br>3. Lavado y desinfecciòn de manos.<br>4. Uso adecuado de la dotación y de los elementos de protecciòn.<br>5. Conductas prohibidas en àreas de proceso | Demostraciones prácticas, simulaciones, material visual, listas de verificaciòn | Todo el personal manipulador | 1 | 2 | Junio | Interno |
| **CONOCIMIENTO BASICO** | **SESION 4.** Saneamiento, limpieza y desinfecciòn | Garantizar el control sanitario de equipos, utensilios y areas de proceso. | 1. Condiciones de saneamiento. *Resolución 2674 de 2013 (Art 15 y 16)*<br>2. Diferencia entre limpieza y desinfecciòn<br>3. Productos autorizados para uso seguro.<br>4. Programa y registros de limpieza y desinfecciòn.<br>5. Control de contaminaciòn ambiental | Taller pràctico Analisis de POES Revisiòn de registros | Todo el personal manipulador | 1 | 2 | Agosto | Interno |

| TEMA | TEMA ESPECIFICO | OBJETIVO | CONTENIDO | METODOLOGIA | POBLACION FOCO | NUMERO DE CHARLAS | DURACIÓN (HORAS) | FECHA PROGRAMADA | CAPACITADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CULTURA DE INOCUIDAD** | **SESION 5.** Manipulaciòn higienica y control de operaciones. | Asegurar el manejo seguro durante todas las etapas del proceso | 1. Recepcion de materias primas<br>*Resolucion 2674 de 2013 (Art 17)*<br>2. Almacenamiento, refrigeraciòn y congelaciòn<br>*Resolucion 2674 de 2013 (Art 18)*<br>3. Control de temperatura y tiempo<br>4. Prevenciòn de contaminaciòn cruzada durante el proceso.<br>5. Manejo del producto no conforme | Analisis del flujo de proceso. Ejercicios pràcticos Estudio de casos | Todo el personal manipulador | 1 | 2 | Octubre | Interno |
| **PROFUNDIZACION** | **SESION 6.** Cultura de inocuidad, registros y responsabilidad sanitaria | Fortalecer el compromiso del personal con la inocuidad y el cumplimiento normativo | 1. Importancia de los registros del sistema de gestion de inocuidad alimentaria<br>*Resolucion 2674 de 2013 (Art 19, 26, 28 y 29)*<br>2. Trazabilidad y control de procesos.<br>*Resolucion 2674 de 2013 (Art 19)*<br>3. Rol del manipulador de alimentos en las inspecciones sanitarias.<br>4. Cultura de inocuidad y autocontrol | Conversatorio tecnico, practica y retroalimentaciòn | Todo el personal manipulador | 1 | 2 | Noviembre | Interno |

| CARNES IBERIA ... con mucho gusto desde 1942 | FORMATO | |
|---|---|---|
| | **INDUCCION DE PERSONAL** | GH-F-06<br>Version 3<br>2024-07-14 |
| | GESTION HUMANA | Pagina 1 de 1 |

| | |
|---|---|
| NOMBRE: ANDERSON YESID MARTINEZ CUADRADO | JEFE INMEDIATO: David |
| CARGO: CONDUCTOR | CARGO: |
| FECHA DE INGRESO: 14/10/2025 | DURACIÓN DEL CONTRATO: |

| 1. PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA | SE CUMPLIÓ? | COMENTARIOS |
|---|---|---|
| Presentación general de la empresa | SI | |
| Condiciones laborales (reglamento interno, horarios, salarios, etc). | SI | |
| Misión y visión de la empresa | SI | |
| Organigrama (conducto regular, jerarquia, canales de comunicación). | SI | |
| Politicas de la empresa (manejo de personal, calidad, valores corporativos) | SI | |
| Practicas higienicas para la manipulación de alimentos | SI | |
| | | |

| 2. RECURSOS ASIGNADOS: | SE CUMPLIÓ? | COMENTARIOS |
|---|---|---|
| Físicos | SI | VEHICULO WGL064 |
| Tecnologicos | NO | |
| Humanos | NO | |
| | | |
| | | |

**3. ACTIVIDADES A DESEMPEÑAR:**

Todas la descritas en el manual de funciones y: LAS ASIGNADAS POR MI JEFE INMEDIATO

| FIRMA EMPLEADO | JEFE INMEDIATO |
|---|---|
| | David. |

# COMPROMISO CUMPLIMIENTO DE BPM

Yo ANDERSON YESID MARTINEZ como manipulador de alimentos de **CARNES IBERIA** firmo el siguiente documento como constancia de que he entendido y me comprometo cumplir las siguientes normas higiénicas:

1. Presentare mínimo **CADA AÑO** mi certificado médico que acredita mi estado de salud para manipular los productos de la compañía, acompañado de los exámenes clínicos que fueren necesarios.
2. En caso de padecer alguna enfermedad que pueda ser transmitida por los productos de la compañía, avisare a mi superior inmediato sobre mi estado de salud y asistiré a mi EPS con el fin de seguir el tratamiento médico correspondiente.
3. Asistiré y participaré activamente en las charlas de capacitación programadas por la compañía y pondré en práctica los conocimientos adquiridos en mi puesto de trabajo.
4. Controlare los puntos críticos del proceso bajo mi responsabilidad de manera que la compañía pueda asegurar la inocuidad del producto.
5. Me presentaré a mi jornada laboral bañado y afeitado con ropa limpia.
6. Mantendré mi dotación de overol, botas, gorro y tapabocas, limpios y los cambiare todos los dias
7. Me lavaré las manos de acuerdo al procedimiento indicado, antes de ingresar a la planta y todas las veces que sea necesario de acuerdo a la capacitación dada.
8. Utilizare en las zonas de riesgo para el producto, toda la dotación suministrada por la empresa y me la quitaré únicamente en las zonas autorizadas.
9. Mantendré mis uñas cortas, limpias y sin esmalte.
10. No utilizare en la planta de proceso anillos, reloj, pulseras, manillas o cualquier objeto que pueda generar contaminación en el producto o riesgos para mi integridad física.
11. No masticare chicle, beberé, comeré, fumaré o escupiré dentro de la planta de proceso.
12. No utilizare el celular dentro de la planta de proceso.

Firmo en constancia a los 31 días del mes 10 del año 2025

C.C. 1013659433

CARNES IBERIA

BPM
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| CARNES IBERIA | FORMATO | |
|---|---|---|
| | **INDUCCION DE PERSONAL** | GH-F-06<br>Version 3<br>2024-07-14 |
| | GESTION HUMANA | Pagina 1 de 1 |

| NOMBRE: Pedro Pablo Ramirez O. | JEFE INMEDIATO: David | |
|---|---|---|
| CARGO: Conductor | CARGO: | |
| FECHA DE INGRESO: 20-10-2025 | DURACIÓN DEL CONTRATO: | |
| **1. PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA** | **SE CUMPLIÓ?** | **COMENTARIOS** |
| Presentación general de la empresa | Si | |
| Condiciones laborales (reglamento interno, horarios, salarios, etc). | Si | |
| Misión y visión de la empresa | Si | |
| Organigrama (conducto regular, jerarquia, canales de comunicación). | Si | |
| Politicas de la empresa (manejo de personal, calidad, valores corporativos) | Si | |
| Practicas higienicas para la manipulación de alimentos | Si | |
| | | |
| **2. RECURSOS ASIGNADOS:** | **SE CUMPLIÓ?** | **COMENTARIOS** |
| | Si | WCR 838 |
| Tecnologicos | No | |
| Humanos | No | |
| | | |
| | | |

**3. ACTIVIDADES A DESEMPEÑAR:**

Todas la descritas en el manual de funciones y:

los indicados por mi jefe inmediato

| FIRMA EMPLEADO Pedro R. | JEFE INMEDIATO David. |
|---|---|

# COMPROMISO CUMPLIMIENTO DE BPM

Yo Pedro Pablo Ramirez como manipulador de alimentos de **CARNES IBERIA** firmo el siguiente documento como constancia de que he entendido y me comprometo cumplir las siguientes normas higiénicas:

1. Presentare mínimo **CADA AÑO** mi certificado médico que acredita mi estado de salud para manipular los productos de la compañía, acompañado de los exámenes clínicos que fueren necesarios.
2. En caso de padecer alguna enfermedad que pueda ser transmitida por los productos de la compañía, avisare a mi superior inmediato sobre mi estado de salud y asistiré a mi EPS con el fin de seguir el tratamiento médico correspondiente.
3. Asistiré y participaré activamente en las charlas de capacitación programadas por la compañía y pondré en práctica los conocimientos adquiridos en mi puesto de trabajo.
4. Controlare los puntos críticos del proceso bajo mi responsabilidad de manera que la compañía pueda asegurar la inocuidad del producto.
5. Me presentaré a mi jornada laboral bañado y afeitado con ropa limpia.
6. Mantendré mi dotación de overol, botas, gorro y tapabocas, limpios y los cambiare todos los dias
7. Me lavaré las manos de acuerdo al procedimiento indicado, antes de ingresar a la planta y todas las veces que sea necesario de acuerdo a la capacitación dada.
8. Utilizare en las zonas de riesgo para el producto, toda la dotación suministrada por la empresa y me la quitaré únicamente en las zonas autorizadas.
9. Mantendré mis uñas cortas, limpias y sin esmalte.
10. No utilizare en la planta de proceso anillos, reloj, pulseras, manillas o cualquier objeto que pueda generar contaminación en el producto o riesgos para mi integridad física.
11. No masticare chicle, beberé, comeré, fumaré o escupiré dentro de la planta de proceso.
12. No utilizare el celular dentro de la planta de proceso.

Firmo en constancia a los 21 días del mes Octubre del año 2025

CARNES IBERIA

Pedro Ramirez

C.C. 74814933

BPM
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CARNES IBERIA
...con mucho gusto
desde 1964



**Pedro Pablo Ramirez Orjuela**

C.C. 79.814.933

Conductor
Carnes Iberia S.A.S

**120701**

Válido hasta 31 de Julio 2027

**Carnes Iberia SAS**

**CERTIFICAN QUE:**

El portador de este carnet participó en las capacitaciones continuadas internas en el

**MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS**

de acuerdo a lo establecido en el plan de capacitación de la empresa Carnes Iberia SAS y a la resolución 2674/2013 Capitulo 3 articulo 12, con una intensidad de **12 horas**

**Este carnet es personal e intransferible**

**Ing. Alexander Babativa**
**Coordinador de Calidad**
**Capacitador Interno**

Contacto: 3204233914 - 601 2479281

CARNES IBERIA
...con mucho gusto
desde 1964



**Anderson Yesid Martinez Cuadrado**

C.C. 1013659433

Conductor
Carnes Iberia S.A.S

**120702**

Válido hasta 31 de Julio 2027

**Carnes Iberia SAS**

**CERTIFICAN QUE:**

El portador de este carnet participó en las capacitaciones continuadas internas en el

**MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS**

de acuerdo a lo establecido en el plan de capacitación de la empresa Carnes Iberia SAS y a la resolución 2674/2013 Capitulo 3 articulo 12, con una intensidad de **12 horas**

**Este carnet es personal e intransferible**

**Ing. Alexander Babativa**
**Coordinador de Calidad**
**Capacitador Interno**

Contacto: 3204233914 - 601 2479281

# LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: RUBEN DARIO MEJIA
C.C: 79.954.038
Fecha: 3/01/2026

| | | |
|---|---|---|
| KOH UÑAS | Negativo para hongos y levaduras | |
| FROTIS DE GARGANTA: | Diplococos Gram Negativos | + |
| | Bacilos Positivos | + |
| | Cocos positivos | + |
| | Frotis de Garganta normal | |

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

**Dr. Alejandro Duarte Restrepo**
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 3/01/2026
Nombre: RUBEN DARIO MEJIA
Edad: _____ Sexo [X] M [ ] F D. Identidad: 79.954.038

ALIMENTACION SANA

*R/.*

Se expide certificado médico de paciente en mencion, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infecto contagiosas de la piel o garganta, con examenes paraclinicos normales apto para manipular alimentos

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875449 - E.M.S.N.C

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

EXPEDIDO TRES DE ENERO DE 2026

# CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

## MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS



**Nº de Certificado:**
**15061**
**Nombre:**
**RUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ**
**79954038** **BOGOTA**

**3/01/2026**
FECHA DE EXPEDICIÓN

**3/01/2027**
FECHA DE VENCIMIENTO

**Certificamos al portador del presente documento haberse capacitado en el manejo higienico de alimentos con una intensidad de 10 horas, en cumplimento con la resolución 2674/2013.**

Dra. DIANA MARGARITA CAMARGO NAVA

Código de habilitación: 110011483701

Bacterióloga

FECHA: 14 de julio 2025

NOMBRE: JOSE FERNANDO LEON UTIMA

CÉDULA: 79.618.469

EDAD:

## EXAMENES DE LABORATORIO

| | |
|---|---|
| KOH UÑAS | Negativo para estructuras fúngicas. |
| FROTIS FARINGEO | Flora bacteriana mixta normal de orofaringe. Reacción leucocitaria normal. |

Dra. Diana M. Camargo
Bacterióloga UCMC
C.C. 52.036.584

Carrera 20 # 22-22 sur – OLAYA 3214888591

# JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
## Médico Especialista En Salud Ocupacional

**Registro Md 79445346**
**Lic. Ocupacional 2694/2017**

# EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

## CERTIFICA

Que el/la paciente **JOSE FERNANDO LEON UTIMA** documento de identidad **N°79618469** no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

**FROTIS DE GARGANTA:** Coloración de Gram

**FROTIS DE UÑAS:** KOH

*Para constancia se firma a los 14 Días del mes de Julio del 2025*

**Recomendaciones:** Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Dra. DIANA MARGARITA CAMARGO NAVA

Código de habilitación: 110011483701

Bacterióloga

FECHA: 14 de julio 2025

NOMBRE: JOSE FERNANDO LEON UTIMA

CÉDULA: 79.618.469

EDAD:

## EXAMENES DE LABORATORIO

| | |
|---|---|
| KOH UÑAS | Negativo para estructuras fúngicas. |
| FROTIS FARINGEO | Flora bacteriana mixta normal de orofaringe. Reacción leucocitaria normal. |

Dra. Diana M. Camargo
Bacteriòloga UCMC
C.C. 52.036.584

Carrera 20 # 22-22 sur -- OLAYA 3214888591

# CARNET DE
# MANIPULACION DE ALIMENTOS

Este carnet certifica que la persona mencionada ha recibido capacitacion en Manipulacion de Alimentos, cumpliendo con las buenas practicas de higiene y sanidad.

EMITIDO POR:
INGENIERA DE ALIMENTOS
LUZ ESTELA ORTEGA

MATRICULA PROFESIONAL N°
22254-345290COR

NOMBRE DEL TITULAR
JOSE FERNANDO LEON
cc. 79618469

FECHA DE EMISION:
22 / 04 / 2026

VIGENCIA:
22 / 04 / 2027

Ing. Luz Estela Ortega
Ingeniera de Alimentos
Matricula Profesional N
22254-345290 COR

INGENIERA DE ALIMENTOS COLOMBIA

Este documento es personal e intransferible.
Es responsabilidad del titular su buen uso y conservación

COMPROMETIDOS CON LA INOCUIDAD Y LA SALUD DE TODOS

HIGIENE CALIDAD RESPONSABILIDAD
SEGURIDAD ALIMENTARIA