ASESORIAS

NIT. 51 .735.486 - 6

ING. GRACIELA MORA

HACE CONSTAR QUE:

NOMBRES: **LIDIA**

APELLIDOS: **SANABRIA LOPEZ**

IDENTIFICACION: **51.864.107**

SE CAPACITO EN:

EDUCACIÓN SANITARIA
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 10 HORAS. **RES.2674/2013**

Profesional Responsable

Graciela Mora

INGENIERA DE ALIMENTOS

TP 25254160147 CND

Fecha Expedición	Fecha de Vencimiento
06 DIC 2025	06 DIC 2026

PBX: 764 7923 - 312 424 6344 Cel.: 311 548 8572
E - Mail:gmascap@gmail.com

Powered by CamScanner

ASESORIAS
NIT. 51735486-6

FICHA TECNICA

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE EN EDUCACION SANITARIA, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

VALIDO PARA: **LIDIA SANABRIA LOPEZ**		COD: PCCES-001 VERSION:001-2025	PROFESIONAL RESPONSABLE:
INTENSIDAD ANUAL: 10 HORAS	No. DE SESIONES: 2	LEGISLACION RES. 2674 /2013	

Tel. 7647923-3115488572-3124246344

1. OBJETIVO: Todas las personas que realizan actividades en manipulación de alimentos, deben de tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, proteger la salud pública y evitar medidas sanitarias al establecimiento, dando cumplimiento a la Res. 2674 de 2013 en su capítulo III, art. 12 y 13.

2. ALCANCE: La capacitación en Educación Sanitaria, se aplica a todo el personal que labora en donde se fabrican, procesan, transportan, preparan, sirven y comercializan alimentos para consumo humano, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura en áreas, equipos y utensilios que entran en contacto con los productos alimenticios.

3. METODOLOGIA: La capacitación continua en Manejo Higiénico de Alimentos se realizará acorde a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

Capacitación inicial: Se dictará en fecha, lugar e intensidad horaria acordada con la empresa a capacitar, utilizando la siguiente metodología:

- Charla magistral, orientada al tipo de establecimiento, acompañada de videos referentes al tema y con participación activa de los asistentes.
- Respuesta a las preguntas e inquietudes de los participantes.
- Evaluación escrita a los manipuladores de alimentos al finalizar la charla.
- Se entrega plan de capacitación, lista de asistencia y evaluación final al representante o administrador del establecimiento capacitado, para efectos de supervisión ante las entidades sanitarias.

Refuerzos: Siguiendo los lineamientos de la Res. 2674 de 2013, se harán refuerzos en el transcurso del año, con el fin de completar las 10 horas de capacitación, de igual forma en fechas, lugar e intensidad horaria acordadas con la empresa a capacitar, los cuales quedarán consignados en el cronograma.

Powered by CamScanner

4. CRONOGRAMA DE CAPACITACION 2025.

		MESES												
MODULO	TEMA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC 05 Y 06	TIEMPO HORAS
I	LEGISLACION RES. 2674/2013												30′	
	PERSONAL MANIPULADOR												30′	
	-COMPRA, TRANSPORTE, RECIBO, ALMACENAMIENTO, FABRICACION COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS.												90′	
	RECESO												30′	
II	CONDICIONES GENERALES, LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS												90′	
	EVALUACION												30′	
	TIEMPO EN MINUTOS												300′	5
	CONTAMINACION EN ALIMENTOS												60′	
	MICROORGANISMOS												30′	
	RECESO												30′	
III	ETAS												60′	
	REFUERZO EN BPM												45′	
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO												45′	
	EVALUACION												30′	
	TIEMPO EN MINUTOS												300′	5
													TIEMPO TOTAL EN HORAS:	10

Profesional responsable:

PROFESIONAL: ING. Graciela Mora
TP. 25254160147 CND

ASESORIAS
NIT 51735488-6

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel ; (601) 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: LIDIA SANBRIA LOPEZ **Edad:** _____
Documento : 51.864.107 **Fecha:** DICIEMBRE 6/2025
Celular: _____

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana
Reg. 51.811.587

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

Powered by CamScanner

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: DICIEMBRE 6 /2025 H.C. 51.864.107

Nombre: LIDIA SANABRIA LOPEZ

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Mauricio Dalgare O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

Powered by CamScanner