Germán Villegas.
Médico General
C.C. 80633999 RM 527326
E.M. N.C.

Fecha: 17 OCT 2018

Nombre: ADRIANA FAJARDO LUNA

Edad | Sexo [ ] [X] | D. Identidad 1193311082

*Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual 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.*

Calle 27 Sur No. 17 - 23 Tel: 764 0144 Cel: 320 444 7090 Bogotá D. C. - Colombia

## LABORATORIO CLINICO

Dra. Janeth Mariño Acosta
Universidad Javeriana
C.C. 52.024.862
Bacterióloga

S/S Paciente: **ADRIANA FAJARDO LUNA** Fecha: 17 – 10 – 2018

Documento de Identidad N°:1.193.311.082

| **EXAMEN:** | **RESULTADOS** | |
|---|---|---|
| **KOH UÑAS:** | NEGATIVO PARA HONGOS Y LEVADURAS | |
| **FROTIS DE GARGANTA:** | Diplococos Gram Negativos | ++ |
| | Bacilos Gram Negativos | ++ |
| | Reacción Leucocitaria | Escasa |
| | Asociación fuso espirilar de Vincet | Negativa |

**FROTIS DE GARGANTA NORMAL**

Dra. Janeth Mariño Acosta
Bacteriologa
C.C. 52.024.862

**Cel.: 310 247 4548 - SERVICIO A DOMICILIO**

**ASESORIA INTEGRAL**
**NIT: 52103484- 3**



**PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)**
**FORMATO DE INFORMACIÓN 2018**



## 1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.

Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

## 2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

Esta capacitación se dividirá en 3 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades, incluyendo un Test al inicio y al final del taller. La capacitación se realizara durante 3 días, de 4 y 3 horas respectivamente, para un total de 10 horas.

Al final se entregara el certificado y su respectiva cartilla alusiva a los temas visto en dicha capacitación.

## 4. DATOS DEL CAPACITADOR:

**Nombre:** OLGA LUCIA AGUIRRE

**Profesión:** Ingeniera de alimentos

**No. De tarjeta profesional:** 25254-260941CDN

**Teléfono/Celular:** 7640144 – 3144699725




ING. OLGA LUCIA AGUIRRE

**ASESORIA INTEGRAL**
**NIT: 52103484- 3**

| **5. AYUDAS DIDACTICAS** |
|---|
| Para ello se utilizaran ayudas visuales como video beam, portátil, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura. |
| **6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES** |

| TEMA | Tiempo Parcial | Tiempo Total |
|---|---|---|
| Resolución 2674/2013 - Decreto 3075/97 y disposiciones generales. | 1 hora | 1 hora |
| BPM: Buenas prácticas de manufactura<br>➢ Personal manipulador de alimentos<br>➢ Practicas higiénicas y medidas de protección. | 1 horas | 2 horas |
| Requisitos higiénicos de fabricación:<br>➢ Rotación de productos<br>➢ Empaque<br>➢ Transporte | 1 hora | 3 horas |
| Equipos y utensilios:<br>➢ Condiciones básicas de higiene en la fábrica de alimentos<br>➢ Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes. | 1 hora | 4 horas |
| Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video) | 1 hora | 5 horas |
| ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video) | 1 hora | 6 horas |
| Actividad acuosa y microorganismos patógenos. | 1 hora | 7 horas |
| Disposición de residuos sólidos y programa de basuras cero (video) | 1 hora | 8 horas |
| Protocolo de limpieza y desinfección<br>➢ Manejo de sustancias químicas<br>➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. | 1 hora | 9 hora |
| Evaluación final – respuesta de inquietudes. | 1 hora | 10 horas |

INGOLGA LUCIA AGUIRRE

Olga Lucia Aguirre
~~Ingeniera de~~ Alimentos

**OLGA LUCIA AGUIRRE**

**TP No.** 25254-260941CDN *(Sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)*

# ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

## CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos
Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto
En La Resolucion 2674 - 2013
Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA ..... ADRIANA .....

..... FAJARDO LUNA .....

C.C. ..... 1193311082 B/QUILLA

PROFESIONAL RESPONSABLE

Olga Lucía Reyes M.
Ingeniera de Alimentos

FECHA EXPEDICION
18 OCT 2018

FECHA VENCIMIENTO
18 OCT 2019

Calle 76 C Sur No. 2C - 45 Este Cel: 314 469 97 25 - 311 899 9257
Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

# ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

## CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto En La Resolucion 2674 - 2013

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA ... FABIO ENRIQUE .....

..... MOLINA PRADA .....

C.C. ... 1018468072 BOGOTA ....

Scanned by CamScanner

**PROFESIONAL RESPONSABLE**

Olga Lucía Aguirre

Ingeniera de Alimentos

FECHA EXPEDICION

29 AGO 2018

FECHA VENCIMIENTO

29 AGO 2019

Calle 76 C Sur No. 2C - 45 Este Cel: 314 469 97 25 - 311 899 9257
Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

LUCIA AGUIRRE

CONSEJO PROFESI

Scanned by CamScanner

Germán Villegas.
Médico General
C.C. 80633999 RM 527326
E.M. N.C.

Fecha: 29 AGO 2018

Nombre: FABIO ENRIQUE MOLINA PRADA

Edad | Sexo | D. Identidad 1.018.468.072

*Se expide certificado medico del paciente en mención, el cual 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.*

Calle 27 Sur No. 17 - 23 Tel: 764 0144 Cel: 320 444 7090 Bogotá D. C. - Colombia

Scanned by CamScanner

# LABORATORIO CLINICO

Dra. Janeth Mariño Acosta
Universidad Javeriana
C.C. 52.024.862
Bacterióloga

S/S

Paciente: **FABIO ENRIQUE MOLINA PRADA** Fecha: 29 – 08 – 2018

Documento de Identidad N°: 1.018.468.072

| **EXAMEN:** | **RESULTADOS** |
|---|---|
| **COPROLOGICO** | |
| CONSISTENCIA: | Dura |
| COLOR: | Café |
| FLORA BACTERIANA: | Normal |
| ALMIDONES: | ++ |
| FIBRAS: | ++ |

Negativo para Amebas y parásitos intestinales

Dra. Janeth Mariño Acosta
Bacteriologa
C.C. 52.024.862

**Cel.: 310 247 4548 - SERVICIO A DOMICILIO**

Scanned by CamScanner

# LABORATORIO CLINICO

Dra. Janeth Mariño Acosta
Universidad Javeriana
C.C. 52.024.862
Bacterióloga

S/S Paciente: **FABIO ENRIQUE MOLINA PRADA** Fecha: 29 – 08 – 2018
Documento de Identidad N°: 1.018.468.072

| **EXAMEN:** | **RESULTADOS** | |
|---|---|---|
| **KOH UÑAS:** | NEGATIVO PARA HONGOS Y LEVADURAS | |
| **FROTIS DE GARGANTA:** | Diplococos Gram Negativos | ++ |
| | Bacilos Gram Negativos | ++ |
| | Reacción Leucocitaria | Escasa |
| | Asociación fuso espirilar de Vincet | Negativa |

**FROTIS DE GARGANTA NORMAL**

Dra. Janeth Mariño Acosta
Bacteriologa
C.C. 52.024.862

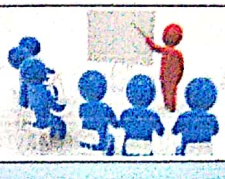
**Cel.: 310 247 4548 - SERVICIO A DOMICILIO**

Scanned by CamScanner

**ASESORIA INTEGRAL**
**NIT: 52103484- 3**



## PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM) FORMATO DE INFORMACIÓN 2018



### 1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.

Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

### 2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

Esta capacitación se dividirá en 3 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades, incluyendo un Test al inicio y al final del taller. La capacitación se realizara durante 3 días, de 4 y 3 horas respectivamente, para un total de 10 horas.

Al final se entregara el certificado y su respectiva cartilla alusiva a los temas visto en dicha capacitación.

### 4. DATOS DEL CAPACITADOR:

**Nombre:** OLGA LUCIA AGUIRRE
**Profesión:** Ingeniera de alimentos
**No. De tarjeta profesional:** 25254-260941CDN
**Teléfono/Celular:** 7640144 – 3144699725




Scanned by CamScanner