MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No:

2301246

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Diana Paola Camero Matallana

1.072.651.562

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento

23-mar-2024

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá



Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

O.S.No. _____

M -

Fecha: MARZO 23/2023

Nombre: DIANA PAOLA CAMERO MATALLANA

Cédula: 1072 651 562

CERTIFICADO MÉDICO

Certifico que el paciente en mención, no padece enfermedad respiratoria, infectocontagiosa ni dermatológica al momento del examen.

Puede convivir en comunidad, realizar actividad laboral normal y efectuar actividades de manipulación de alimentos.

El Paciente es apto físicamente para manipular y trabajar con Alimentos.

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 -335 C.C. Las Rampas
Celular: 315 555 66 66 - 315 216 65 87
Bogotá (Colombia)

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Salud empresarial profesional
Certificación CRI-CMA -114-09-19

ORDEN DE SERVICIO: 23130

FECHA: MARZO 23 DE 2023

NOMBRE: DIANA PAOLA CAMERO MATALLANA

DOC. DE IDENTIDAD: 1.072.651.562

LABORATORIO

1 FROTIS DE GARGANTA
Coloración de Gram: Se observa flora normal de faringe
Asociación fuso espirilar de Vincent: Negativo
Seudo hifas: Negativo
PMN: escasos

2 KOH (Uñas de manos)
Resultado negativo, no se observan estructuras micoticas

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION B.P.M.
2023

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

grupomadaca@gmail.com

DATOS GENERALES DEL PLAN DE CAPACITACION

CRONOGRAMA

MODULO 1		MODULO 2		MODULO 3	
FECHA	MARZO 16 DE 2023	FECHA	MARZO 23 DE 2023	FECHA	JULIO 20 DE 2023
1. **Los Alimentos.** Clasificación de Alimentos Tren de la Alimentación 2. **La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frio** 3. **Contaminación** Fuentes de Contaminación | Tipos de Contaminación | Contaminacion Fisica, Quimica, Biológica, Cruzada con Ejemplo: 4. Métodos de Conservación de los Alimentos Tratamientos Fisicos y Tratamientos Quimicos 5. **Métodos de Descongelación** 6. **Enfermedades Transmitidas por Alimentos** Que son | Vias de Transmisión | Fuentes de Transmisión | Algunos Ejemplos. Origen y Síntomas | Como se Multiplican los Microorganismos y Condiciones ideales para que esto ocurra |Virus, Parásitos, Toxinas, Hongos		7. **Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Seguros** Al Comprar Rotulación – Etiquetado de Productos Al Transportar Al Almacenar Al Vender 8. **El Manipulador de Alimentos y sus Normas** 9. Plan de Saneamiento: Programa de Control de Agua Potable Programa de Limpieza y Desinfección Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos Programa de Control de Plagas 10. Plan de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones 11. Plan de Manejo y Control de Proveedores		12. **Refuerzo Temas Vistos según Establecimiento.** El Manipulador de Alimentos y sus Normas ó Plan de Saneamiento ó Principios Básicos Manejo de Productos en Almacenamiento	
5 HORAS	1.00 P.M –6.00 P.M.	5 HORAS	1.00 P.M –6.00 P.M.	5 HORAS	1.00 P.M –6.00 P.M.

METODOLOGIA: Capacitacion realizada al grupo por personal capacitado y mediante talleres de refuerzo de los temas descritos a continuacion y con la intensidad horaria acordada con el establecimiento Y DE ACUERDO AL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 2674 DE 2013.

CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA :	GRUPO MADACA S.A.S.	NIT:	900.421.933-8
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	HONORIO CARREÑO VANEGAS	CEDULA:	19.427.535
DIRECCION DE NOTIFICACION:	CARRERA 24 # 67 - 28 OFICINA 315 | grupomadaca@gmail.com	CELULAR :	3155556666
NOMBRE DEL CAPACITADOR:	LUZ MYRIAM SOSA CUERVO MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS RICARDO OSORIO ANGULO	QUIMICO DE ALIMENTOS MEDICO CIRUJANO INGENIERO DE ALIMENTOS	CEDULA: 40.047.603 19.115.880 79.048.521
No RESOLUCION QUE LO AUTORIZA:	302	FECHA DE EXPEDICION	14-Noviembre-2014

CONTROL DE ASISTENCIA

NOMBRE COMPLETO	Dana Paola Camero M	CEDULA No	1072652582
Firma Modulo I	Firma Modulo II	Firma Modulo III	

GRUPO MADACA SAS

Powered by CamScanner

Taller Evaluación

Nombre Completo: Diana Paola Carmona H

Establecimiento: _____

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

1. **Como se realiza la desinfección (Eliminación de Microorganismos) en los Alimentos**
   a) Lavando los alimentos con abundante agua
   b) Manteniendo los alimentos cubiertos
   c) Tratamientos Físicos (Ejm. Altas temperaturas) o Tratamientos Químicos (Ejm. Desinfectantes).
   d) Ninguna de las anteriores

2. **Para eliminar microorganismos en los alimentos la temperatura debe estar:**
   a) Entre 4 Grados Centígrados y 60 Grados Centígrados
   b) Mínimo llegar a Punto de Ebullición y mantener en mas de 60 Grados Centígrados
   c) Menor a 4 Grados Centígrados

3. **En el proceso de Compra como se previene que un alimento este adulterado o falsificado**
   a) Mirando las condiciones del Alimento (Color, Textura, Olor)
   b) Solicitando certificaciones sanitarias a los proveedores
   c) Revisar que el Alimento llegue a la temperatura adecuada
   d) Revisando el Estado del Empaque y evaluando quien, como y en que llegan los Alimentos

4. **De los siguientes procedimientos, cuales evitan la contaminación del Alimento en almacenamiento:**
   a) Sitio con buena ventilación
   b) Ropa adecuada y siempre limpia
   c) Protegerse de la luz solar
   d) Servicios sanitarios limpios
   e) Mantener los alimentos alejados de productos químicos

5. **De los siguientes procedimientos, cuales evitan la alteración del Alimento en almacenamiento:**
   a) Secciones separadas
   b) Adecuada rotación teniendo en cuenta fecha de vencimiento
   c) Clasificar los productos
   d) Revisar rotulado
   e) No usar anillos ni accesorios

6. **El plan de Saneamiento:** Incluye cuatro programas que son:
   a) Control de plagas, hábitos higiénicos, almacenamiento y limpieza
   b) Control de plagas, control de agua potable, limpieza y desinfección y manejo de basuras
   c) Control de agua potable, rotación de productos, revisar rotulado y manejo de basuras
   d) Manejo de basuras, desinfección, rotación de productos y hábitos higiénicos

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

GRUPO MADACA SAS
CARRERA 24 No 67 -28 OF 315
3155556666

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Cendiatra

CERTIFICADO EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE PRE INGRESO

SEDE: CENDIATRA NORTE 106 **DIRECCIÓN:** Autopista Norte # 106-93, Pasadena **CIUDAD DE LA SEDE:** BOGOTÁ

TELÉFONO: 6017464727 - 6017562592 **EMAIL:** citas.norte1@cendiatra.com **FECHA EXAMEN:** 2023-11-15

Nombres y apellidos: DIANA PAOLA CAMERO MATALLANA **CC:** 1072651562
Fecha de nacimiento: 06/11/1988 **Edad:** 35 **Sexo:** FEMENINO
Empresa: 830107985-830107985-ASOCIACION PROFESIONALES DE COLOMBIA **Fecha ingreso:** 2023-11-15 / 09:19:32
Empresa usuaria: **Fecha salida:** 2023-11-15 / 09:22:46
Cargo: DOCENTE



EXÁMENES REALIZADOS

• EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE PRE INGRESO

CONCEPTO DE APTITUD: APTO Y SIN RESTRICCIONES PARA EL CARGO

:

RECOMENDACIONES:
NUTRICIONALES - CAMBIOS DE ESTILOS DE VIDA:

La presente certificación se expide en base a la historia clínica ocupacional del trabajador, la cual tiene carácter confidencial y su manejo está regulado por la Resolución 1995 de 1999, Resolución 2346 de 2007, Resolución 1918 de 2009. Acepto las anteriores valoraciones Médicas realizadas, hago constar que la información suministrada sobre mi condición de salud es verdadera, y me comprometo a cumplir las recomendaciones y las restricciones a que haya lugar. Cualquier omisión o falsedad será causa justa de finalización del contrato. Artículo 62 CST. La firma de este documento no significa aceptación de los conceptos médicos expresados y de su contenido. Sirve adicionalmente para constatar quien presento la valoración.

Gladys Mendivelso Vega
DRA. GLADYS MENDIVELSO VEGA
MEDICO ESPECIALISTA
EN SALUD OCUPACIONAL
LIC No 1042821

GLADYS MENDIVELSO VEGA
RM: 52095385
Firma y sello del médico

DIANA PAOLA CAMERO MATALLANA
CC: 1072651562
Firma del paciente

Sedes Bogotá:

Sede principal - Sede Centro - Sede Norte 106 - Sede Norte 86 - Sede Norte 83 - Sede Occidente 1 - Sede Occidente 2 - Sede Occidente 3 - Sede Sur - Sede Sur 2 - Sede Zona Franca

Sedes nacionales:

Barranquilla - Buenaventura - Bucaramanga - Cajicá - Cali - Cartagena - Igabué - Medellín La América - Medellín Aguacatala - Medellín Alpujarra - Motería - Manizales - Pereira - Santa Marta - Villavicencio

Powered by CamScanner