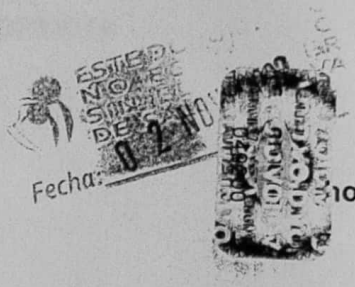
SALUD NUEVA

Calle 142 Nº 131 – 05
BARRIO TIBABUYES UNIVERSAL
Teléfono 6881253 Celular: 312 378 0044
NIT: 51775405-0



FECHA: 02 DE NOVIEMBRE DE 2023

DATOS DEL TRABAJADOR

NOMBRE: CLAUDIACABALLERO SALCEDO
TIPO DE DOCUMENTO: CC. 24.138.980
SEXO F EDAD: 43 AÑOS
EMPRESA :ASOCIACION PROFESIONALES DECOLOMBIA.
CARGO: DOCENTE

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL INGRESO
RESOLUCION 12946 DE 09/10/2015

1. APTO PARA TRABAJAR	SI ☒	NO ☐
2. CON RETENCIONES PARA TRABAJO	SI ☐	NO ☒
3. PRESENTA RESTRICCIONES PARA TRABAJO	SI ☐	NO ☒

TIPO DE RESTRICCION O LIMITACIONES: LENTES
RECOMENDACIONES:

- Usar elementos de protección.
- Nutricionales: estilo de vida saludable.
- Valoración o control por optometría anual
- Audiometría anual.

HUELLA DEL TRABAJADOR
ID



EXAMENES REALIZADOS:
Examen médico, valoración auditiva, visiometría,y enfasis osteomuscular.

Dra. Ana Rosa Aleman
Md. Universidad Nacional
Especialista Higiene y
Salud Ocupacional

DRA. ANA ROSA ALEMAN
RM.16851 SDS
1434 MD

Claudia Caballero. S.
FIRMA DEL TRABAJADOR



Verifique la veracidad de este documento ingresando al correo: mercadeosaludnuevaocupacional@gmail.com o a los teléfonos 6016881253 y 3123780044. Este Certificado Ocupacional debe llevar un sticker de seguridad, de lo contrario no es válido.

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

NIT: 51775405-0
Dra. Ana Rosa Alemán González
Médico General Universidad Nacional
Especialista en Higiene y Salud Ocupacional
CALLE 142 N° 131 – 05
BARRIO TIBABUYES UNIVERSAL
TELÉFONO: 6881253 CELULAR: 312 3780044

FECHA: 02 DE NOVIEMBRE 2023
NOMBRE: CLAUDIA CBALLERO SALCEDO
DOCUMENTO: C.C. 24.138.980

EXAMEN MEDICO DE UÑAS Y GARGANTA

O.R.L.: NORMAL

GARGANTA: SANA **FARINGE: NORMAL**

C/P: RS CS RS **PULMONES: NORMAL**

PIEL Y FANERAS:

PIEL: SANA

UÑAS MANO DERECHA: NEGATIVA PARA HONGOS

UÑAS MANO IZQUIERDA: NEGATIVA PARA HONGOS

CONCEPTO:

PIEL,UÑAS Y GARGANTA SANAS
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

CERTIFICO QUE LA PERSONA ES APTA PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Dra. Ana Rosa Alemán
Universidad Nacional
Especialista Higiene y
Salud Ocupacional

ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO SIN EL STICKER
Fecha 02 NOV 2023

DRA. ANA ROSA ALEMAN GONZALEZ
Registro Medico: 16851 Secretaria Distrital de Salud
TECNICAMENTE PREPARADOS OPORTUNAMENTE RESPONDIENTO

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

CLAUDIA CABALLERO SALCEDO

Identificado(a) con C.C:. 24.138.980

Está asistiendo a la Capacitación Continua y Permanente en Manipulación Higiénica de Alimentos con una intensidad de 10 horas anuales 24.138.980
Resolución 2674 de 2013

Fecha de inicio 02 DE NOVIEMBRE 2023

Fecha de finalización 02 DE NOVIMBREE DE 2024

Capacitador autorizado según Resolución Nº 154 de abril de 2015 por el Hospital de Chapinero
Inscrito a la Secretaria de Salud

SALUD NUEVA

CALLE 142 Nº 131 – 05 Barrio Tibabuyes Universal
Tel.: 6881253 Cel.: 312 3780044 / 311 2713269
Email: mercadeosaludnuevaocupacional@gmail.com

02 NOV 2023

Primera sesión _____

Segunda sesión _____

Tercera sesión _____

Cuarta sesion _____

Quinta sesión _____

Dra. Ana Rosa Alarcon
MD. Universidad Nacional
Especialista Higiene y
Salud Ocupacional

ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO SIN EL SELLO DE SALUD NUEVA

Fecha: 02 NOV. 2023

Verifique Vla veracidad de este documento ingresando al correo: mercadeosaludnuevaocupacional@gmail.com o a los teléfonos 6016881253 y 3123780044. Este carnet debe llevar un sticker de seguridad, de lo contrario no es válido.

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

CRONOGRAMA DE MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: CLAUDIA CABALLERO SALCEDO

PROFESIONAL: Ana Rosa Alemán

Bacterióloga U.C.M.C
M.D. Especialista en higiene y salud ocupacional

INTRODUCCION – RESEÑA HISTORICA – OBJETIVOS DEL CURSO – LEGISLACION SANITARIA

FECHA: 02 DE NOVIEMBRE DE 2023

1. **Entidades nacionales e internacionales**
   Alimentos de alto riesgo
   Cadena de frio
   Contaminación de los alimentos y su clasificación
   Contaminación cruzada y prevención

Dra. Ana Rosa Alemán
M.D. U.Mal Reg. 16851 S.D.S.
CERTIFICADO 02 NOV. 2023

ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

FECHA: MARZO 2024

2. **Microorganismos generales: ETAS, parasitosis, virus y bacterias**
   Agentes, signos, síntomas
   Alimentos implicados, factores y prevención

ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

FECHA: JUNIO 2024

3. **Materia prima**
   Almacenamiento de los alimentos
   Temperaturas de riesgo
   Temperaturas adecuadas
   Termómetros: uso, clases y calibración
   Sistemas de PEPS – HACCP

ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

Powered by CamScanner

FECHA: SEPTIEMBRE 2024

4. **Instalaciones y equipos**
   Plan de saneamiento
   Tanque de agua
   Manejo del agua potable, PH

ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

FECHA: NOVIEMBRE 2024

5. **Manipulador de alimentos**
   Hábitos de higiene y lavado de manos
   Seguridad en el trabajo
   BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

- Evaluación final

Se hace entrega de: Carnet, Acta y fotocopia de la última Resolución del capacitador (2015).

Dra. Ana Rocío Ramírez
MD Universidad Nacional
Especialista Higiene y
Salud Ocupacional

FIRMA Y SELLO

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

Calle 142 Nº 131 – 05
BARRIO TUBABUYES UNIVERSAL
Teléfono: 6881253 Celular: 312 3780044
NIT: 51775405-05

ACTA DE MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

PRIMERA SESION

FECHA: 02 DE NOVIEMBRE 2023 DURACION: 2 HORAS

OBJETIVO:

CAPACITAR A LAS PERSONAS QUE A DIARIO MANIPULAN ALIMENTOS PARA QUE ELABOREN PRODUCTOS SALUDABLES QUE NO SEAN DE RIESGO PARA LA SALUD TANTO DE NIÑOS COMO DE ADULTOS.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- CONOCER QUE ES LA LIMPIEZA Y COMO REALIZARLA
- CONOCER QUE ES LA DESINFECCION Y COMO REALIZARLA
- INSTRUIR SOBRE EL CONTROL DE PLAGAS
- APRENDER SOBRE COMO EVITAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

METODOLOGÍA

ACTIVIDAD EXPLICATIVA, DIAPOSITIVAS, PREGUNTAS Y RESPUESTAS, ACLARAR DUDAS, EVALUACION FINAL.

Dra. Ana Rosa Alemán
MD. Universidad Nacional
Especialista Higiene y
Salud Ocupacional

FIRMA Y SELLO

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

TALLER 1 – EXAMEN MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Claudia Caballero Salcedo FECHA: 02/11/2023
CEDULA: 24138898O TEL: 3115648407
EMPRESA: Asociación Profesionales de Colombia EDAD: 43

RESPONDA MARCANDO CON UNA X LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

1. La cadena de manipulación de alimentos va desde:
   a) La fábrica donde procesan los alimentos hasta el empaque
   b) X La granja hasta la mesa
   c) La granja hasta la distribución de los alimentos procesados

2. Si encontramos un cabello en la comida, de qué tipo de contaminación estoy hablando:
   a) X Física
   b) Biológica
   c) Química

3. La contaminación cruzada, se produce cuando:
   a) X Un alimento contaminado hace contacto con otro que no lo esta
   b) Dos alimentos contaminados se tocan entre si
   c) Dos alimentos contaminados no se tocan entre si

4. Cuál de estos síntomas no corresponde a las ETAS (Enfermedades Trasmitidas por Alimentos):
   a) Vomito
   b) Diarrea
   c) X Alergias
   d) Dolor abdominal

5. El secado de las manos se debe realizar con:
   a) Con un paño limpio
   b) Toallas de felpa limpias
   c) X Con toallas de papel desechables
   d) No es necesario secarlas

6. Si la cadena de frio se rompe:
   a) Se producirán daños que afectarán a las cámaras del refrigerador
   b) X Se producirán daños irreversibles en los alimentos
   c) No ocurre nada si después congelo el alimento

Dra. Ana Rosa Alemán
M.D. U.Nal. Reg. Medicos S.A.S.
CERTIFICADO 02 NOV. 2023

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

REGISTRO DE CAPACITACION

FECHA	NOMBRE DE ASISTENTE	HORAS	FIRMA
02/11/2023	Claudia Caballero Salcedo	2	Claudia C.S.

FINALIZACION DEL CURSO CON UN TOTAL DE 10 HORAS

SALUD NUEVA NIT. 51775405-0
Calle 142 # 131-05 Barrio Tibabuyes Universal Teléfono: 6881253 Celular: 3123780044
E-mail: mercadeosaludnuevaocupacional@gmail.com

Powered by CamScanner