



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos
Este Certificado Se Expide Según Lo Dispuesto
Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007
Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **JENNIFER KATERIN**
CRISTANCHO CASTRO
C.C. **1024600174**

ASESORIA INTEGRAL
LUCIA AGUIRRE
52103484-3

MANEJO HIGIÉNICO DE



El presente certificado acredita la participación en el curso de 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 causas 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.

3. METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la **capacitación es la andragógica, participativa, interactiva**. Esta capacitación se dividirá en 2 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 (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725



Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de Alimentos

(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE
TP No. 25254-260941CDN



DOCTOR GILBERTO EDUARDO SARMIENTO PARRA
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
CONCEPTO MEDICO

CRA 10 N° 78 A 15 SUR LA ANDREA
TELEFONO: 7647534
email: gilbertosarmiento@yahoo.com

INGRESO: 19905 - 730

EMPRESA CONTRATANTE: ASESORIA INTEGRAL CIUDAD: BOGOTA D.C. FECHA: FEBRERO / 01 / 2024

NOMBRES Y APELLIDOS: JENNIFER KATERIN CRISTANCHO CASTRO IDENTIFICACION: 1.024.600.174 EDAD: 24 AÑOS

TIPO DE EVALUACION

CONCEPTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

☐ EGRESO ☒ INGRESO ☐ PERIODICO

EXAMENES REALIZADOS LABORATORIO

☐ COPROLOGICO ☐ FROTIS DE GARGANTA ☒ KOH UÑAS OTROS:

CONCEPTO EVALUACION MEDICA

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ☒ APTO ☐ APLAZADA ☐

RECOMENDACIONES: PAUSAS ACTIVAS, USO EPP, HABITOS DE VIDA SALUDABLES, EJERCICIO FRECUENTE.

RESTRICCIONES:

Concepto Emitivo por Medico General como resultado del analisis de la valoracion medica y exámenes complementarios realizados al paciente y dando cumplimiento a la Ley. Res. 2346 /07 - 016 / 89

DR. GILBERTO E. SARMIENTO
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Firma y Sello del Medico:
Registro profesional: 19396236 SDS



LABORATORIO CLÍNICO
ANÁLISIS CLÍNICO ESPECIALIZADO
Dra. Carolina Castillo Romero
Bacterióloga U. Colegio Mayor de Cundinamarca

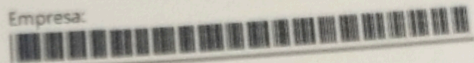
Fecha de toma: 31-ene.-24 Hora: 8:15 p. m.
Consecutivo: 19905 - 730
Paciente: JENNIFER KATERIN CRISTANCHO CASTRO
Identificación: CC : 1024600174
Edad: 24 Años Género: FEMENINO

F. impresión: 31/01/2024 8:20:25 p. m.

Entidad: ASESORIA INTEGRAL

Doctor:

Empresa:



EXAMEN

RESULTADO

VR DE REFERENCIA

TECNICA

INMUNOLOGIA

HONGOS KOH PRUEBA DIRECTA

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA

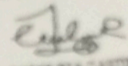
FECHA DE VALIDACION: 31/01/2024 8:19:36 p. m.

Microscopia



8j[*]jR%*8.2j+T8j8j[*]

Validado por


DRA. CAROLINA CASTILLO ROMERO
TP 52390219
BACTERIOLOGIA U.C.M.C