HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES	
CARGO	OPERADOR LOGÍSTICO
NOMBRE	WALTER ANTONIO SANCHEZ OSPINA
CEDULA DE CIUDADANIA	93.207.290
ESTADO CIVIL	SOLTERO
LUGAR DE NACIMIENTO	PURIFICACIÓN TOLIMA
FECHA NACIMIENTO	4/08/1983

ESTUDIOS	
BACHILLER	
TECNICO	
PROFESIONAL	
ESPECIALIZACIÓN	
OTROS ESTUDIOS	

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA	CARGO	DURACIÓN
INDUHOTEL S.A.S	OPERADOR LOGÍSTICO	2015 - ACTUALIDAD

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **93.207.290**

SANCHEZ OSPINA

APELLIDOS

WALTER ANTONIO

NOMBRES

WALTER SANCHEZ

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **04-AGO-1983**

PURIFICACION
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.75 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

15-AGO-2002 PURIFICACION
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-1524700-00973354-M-0093207290-20180129 **00593**13944A 1 9903068474

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

FORMATO DE INFORMACIÓN 2021

EN OCASIÓN DE LA PANDEMIA POR COVID - 19

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

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. Sin embargo, actualmente *ante la pandemia por covid – 19 aumenta el compromiso de las y los manipuladores de alimentos,* quienes deben *extremar toda precaución y* poner en práctica las *buenas prácticas de manipulación (BPM)*, con el propósito de *evitar el contagio y la propagación del coronavirus.*

1.1. LINEAMIENTOS POR COVID-1 PARA ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.



- Lavado de manos mínimo cada 3 horas, uso de gel antibacterial, y toallas desechables.
- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- Distancia de seguridad recomendada, 1 metro de distancia con el cliente.
- El cliente no puede consumir alimentos y/o bebidas dentro del establecimiento.
- Verificar frecuentemente el estado de salud del equipo de trabajo.
- En caso de que algún empleado tenga síntomas de gripa, debe ser aislado.
- Dotar de elementos de protección personal a las y los empleados, en especial tapabocas.



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.
- 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.

3.METODOLOGIA

Ante la pandemia por Covid–19, las capacitaciones en manejo higiénico de alimentos deben adaptarse a las condiciones actuales, con el fin de prevenir el contagio y evitar la propagación del virus, por tal razón, se realizarán encuentros de manera virtual con una duración de 2 horas, a través de plataformas digitales, ya sea *Zoom* o *Jitsi Meet*. Asimismo, se realizará un test al inicio y al final del taller previamente diseñados a través de *"Formularios de google"*, que serán realizados de forma autónoma por cada manipulador de alimentos, cada uno tendrá una duración entre 20 y 30 minutos.

Cabe resaltar, que en caso de que las y los manipuladores de alimentos no cuenten con dispositivos tecnológicos, se realizará la capacitación de forma presencial tomando las medidas de protección necesarias para reducir el riesgo de contagio

LABORATORIO CLÍNICO

ANALISIS CLINICO ESPECIALIZADO
Dra. Carolina Castillo Romero
Bacterióloga U.Colegio Mayor de Cundinamarca

Fecha de toma:	08-oct.-21 Hora: 9:24 a.m.	F. impresión:	8/10/20219:29:41a.m.
Consecutivo:	8860 - 1116	Entidad:	ASESORIA INTEGRAL
Paciente:	WAITER SANCHEZ OZPINA	Doctor:	.
Identificación:	CC : 93207290	Empresa:	
Edad:	28 Años Género: MASCULINO		

EXAMEN	RESULTADO	VR DE REFERENCIA	TECNICA
INMUNOLOGIA			
HONGOS KOH PRUEBA DIRECTA	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA		Microscopia

DRA. CAROLINA CASTILLO ROMERO
TP 52530339
BACTERIOLOGA U.C.M.C

Código de Verificación 8J[)8)*%*J));J;8J[J[8

	DOCTOR GILBERTO EDUARDO SARMIENTO PARRA MEDICO CIRUJANO UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA CONCEPTO MEDICO	CRA 10 N° 78A 15 SUR LA ANDREA TELEFONO: 7214609 email: gilbertosarmiento@yahoo.com

INGRESO: 8860-1128

EMPRESA CONTRATANTE: ASESORIA INTEGRAL CIUDAD: BOGOTA D.C. FECHA: OCTUBRE 08 DE 2021

NOMBRES Y APELIDOS: WALTER SACHEZ OSPINA IDENTIFICACION: 93.207.290 Edad: 28 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 examenes complementarios realizados al paciente y dando cumplimiento a la Ley Res. 2346 07 1016 89

GILBERTO E. SARMIENTO
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Firma y Sello del Medico:

Registro profesional: 19396236 SDS

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

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

CERTIFICA ..... WALTER .....

..... SANCHEZ OSPINA ....

C.C. 93207290 de BOGOTA

PROFESIONAL RESPONSABLE

Olga Lucía Aguirre
Ingeniera de Alimentos

FECHA EXPEDICION 08710721 FECHA VENCIMIENTO 08710722

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725
Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.