Sistema de Gestión de la Calidad

ORIENTACION Y SOLUCION P&J SUAMOX

2847

SOGAMOSO 23 DE JUNIO DE 2024

23 JUN 2024

CERTIFICACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

ESTEFANIA SARA XIOMARA PATIÑO TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (SENA 2017), ESPECIALISTA EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA.

CERTIFICA QUE:

YADIRA NONTOA CRISTANCHO
IDENTIFICADA CON C.C. 1.069.735.376

Es apto para desempeñarse como manipulador de alimentos aplicando la normatividad vigente de la resolución 2674 del 2013, asistió y aprobó el curso teórico de higiene y manipulación de alimentos con (10) diez horas de intensidad.

La presente certificación se expide a los 23 días del mes de junio de 2024.

Cordialmente:

ESTEFANÍA SARA XIOMARA PATIÑO
C.C 1007442165

PROMOTERIA MUNICIPAL PROMOTOR SOGAMOSO

REPRESENTANTE: SOLUCIONES P&J SUAMOX SOGAMOSO BOYACÁ

Vigencia un año a partir de su expedición
CÓDIGO DE CERTIFICACIÓN 1412180006
EMAIL: orisolp&jsuamox@gmail.com
DIRRECCION: Carrera 26 n° 11 – 34
CELULAR: 3209050543

Powered by CamScanner

Boyacá
Secretaría de Salud

LA SECRETARIA DE SALUD DE BOYACÁ

CONSIDERANDO

Que **ESTEFANIA SARA XIOMARA PATIÑO** identificado con número de cédula 1007442165 en condición de persona natural, solicito autorización para capacitar a Manipuladores de Alimentos ante la Secretaria de Salud del Departamento de Boyacá.

Que una vez realizado el estudio de la solicitud, revisión documental, plan de capacitación, e idoneidad del personal; por parte del referente del Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Secretaria de Salud del Departamento de Boyacá, LUIS ANTONIO MUÑOZ SUAREZ, encontró que cumple con los requisitos exigidos para tal fin.

AUTORIZA
ESTEFANIA SARA XIOMARA PATIÑO
Tecnóloga en Procesamiento de Alimentos

Persona Natural identificada con C.C 1007442165 de Sogamoso para desarrollar actividades de capacitación en higiene y Manipulación de Alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura dirigida a:

Manipuladores o expendedores de carne o productos derivados cárnicos
Manipuladores de alimentos y bebidas en vía publica
Expendedores de leche cruda.

Dada en la ciudad de Tunja, a los 28 días del mes de Febrero de 2018, por solicitud del interesado.

Esta autorización se radica con el No. 295 folio 8 del libro respectivo y tiene una vigencia de Un (1) año a partir de la fecha de expedición de la misma.

GERMÁN FRANCISCO PERTUZ GONZÁLEZ
Secretario de Salud de Boyacá

MÓNICA MARÍA LONDOÑO PORERO. Directora Técnica de Salud Pública

Revisó: LUIS ANTONIO MUÑOZ SUÁREZ. Referente Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas
E&P: Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas.

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN

Capacitación realizada en el tiempo comprendido entre

DIA 14 **MES** 06 **AÑO** 2024

DIA 23 **MES** 06 **AÑO** 2024

TEMA	DURACION
Higiene y manipulación de alimentos Resolución 2674 de 2013	2 horas
Sistema HACCP e ISO 22000	1horas
ETAS (enfermedades de transmisión alimentaria)	1 horas
Planes de saneamiento	1 horas
Normatividad en alimentos	2 horas
Trabajo de afianzamiento y conocimiento grupal virtual	1 horas
Taller de afianzamiento individual virtual	1 horas
EVALUACION FINAL (individual)	1 horas
TOTAL	**10 horas**

23 JUN 2024

Asistencia de participantes y certificados en la ciudad de Sogamoso el día 23 **de** JUNIO **de** 2024

Cordialmente

Estefanía Sara Patiño

Capacitador.

Powered by CamScanner

DOSIFICACION DE CLORO

SUPERCIES	PARTES POR MILLON	CANTIDAD C.C.	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Para manos medio ambiente	50 ppm	1 C.C.	Contacto
Para frutas y verduras	100 ppm	2 C.C.	5 min
Para equipos utensilios, pisos y paredes.	150 ppm	3 C.C.	10 min
Para pisos, paredes, sanitarios y exteriores.	200 ppm	4 C.C.	10 min

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

12 3 JUN 2024

I. Preguntas de selección múltiple con única respuesta.

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

a.	Es toda aquella persona que esta en contacto con el alimento y el cloro.
b.	Es toda persona que no intervine directamente y en forma ocasional en actividades de procesamiento, fabricación, preparación y envase.
(c.)	Es toda persona que intervine directamente y en forma ocasional en actividades de procesamiento, fabricación, preparación y envase.

2. **LOS DECRETOS QUE MÁS APLICAN EN COLOMBIA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SON:**

a.	Decreto 3075 de 97, Decreto 60 de 2022, Decreto 20 1988 e ISO 22000.
(b.)	Decreto 3075 de 97, Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2022, e ISO 22000

3. **EL REGISTRO SANITARIO ES:**

(a.)	Documento expedido por las autoridades sanitarias competentes.
b.	Documento expedido para funcionar como establecimiento.
c.	Documento expedido para evitar sanciones sanitarias.

4. **EL ALIMENTO ES:**

a.	Todo alimento consumible.
(b.)	Todo producto artificial o natural que consumido aporta nutrientes necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
c.	Todo producto que no es natural o artificial que ingerido aporta nutrientes necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

II.

1. **COMPLETE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS:**

a.	Que es el HACCP ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL
b.	Que comprende la resolución 2674 de 2013. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
c.	Enumere los requisitos del manipulador de alimentos. CAPACITACIÓN Y EXAMENES
d.	Que son ETAS alimentarias. ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS
e.	Cuales son los 3 principales medios por los que el manipulador realiza la contaminación. QUIMICO, FISICO Y BIOLÓGICO
f.	Enumere las características del manipulador de alimentos. BUENAS PRACTICAS DEL MANIPULADOR

EMAIL: orisolp&[illegible].com
DIRRECCION: Carrera [illegible]
CELULAR: 3209050541

Powered by CamScanner

III. **COMPLETE EL SIGUIENTE EJERCICIO:**

1.	ALIMENTO ALTERADO.	(3)	Cantidad de agua disponible en un alimento.
2.	ALIMENTO ADULTERADO.	(7)	Sufre modificación o alteración.
3.	ACTIVIDAD ACUOSA.	(2)	Al que se le han sustituido alimentos.
4.	DISEÑO SANITARIO.	(5)	Es el proceso de eliminación de residuos.
5.	LIMPIEZA.	(4)	Conjunto de características de edificaciones.

IV. **SEGÚN SUS CONOCIMIENTOS EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RESUELVA.**

1. **LIMPIEZA ES:**

(a.)	Proceso mediante el cual utilizo agentes para limpiar y desinfectar superficies.
b.	Proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos o materias extrañas de los alimentos.
c.	Proceso mediante el cual elimino los residuos con cloro.

2. **DESINFECCIÓN ES:**

a.	Proceso mediante el cual se remueven las partículas indeseables.
(b.)	Tratamiento químico físico y biológico, que se aplico a las superficies limpias, con el fin de destruir bacterias.
c.	Tratamiento de las superficies para remover suciedad.

VI. **La siguiente tabla hace referencia a la adecuada dosificación del uso del hipoclorito:**
verdadero X **o falso** _____

DOSIFICACION DE CLORO

SUPERCIES	PARTES POR MILLON	CANTIDAD C.C.	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Para manos medio ambiente	50 ppm	1 C.C.	Contacto
Para frutas y verduras	100 ppm	2 C.C.	5 min
Para equipos utensilios, pisos y paredes	150 ppm	3 C.C.	10 min
Para pisos, paredes, sanitarios y exteriores	200 ppm	4 C.C.	10 min

PROMOTERIA MUNICIPAL PROMOTOR SOGAMOSO

Nombre del evaluado: SANDRA MONTOYA C.	**Numero de cedula:** 1069735376

PUNTAJE EVALUATIVO: 5.0

EMAIL: orisolp&jsuamox@gmail.com
DIRRECCION: Carrera 26 n° 11 – 34
CELULAR: 3209050543

Powered by CamScanner

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

SOGAMOSO

STEFANIA SARA XIOMARA PATIÑO FIGUEROA

COORDINADOR

Con Tarjeta de Identidad No. 1.007.442.165

PROMOTERIA MUNICIPAL PROMOTOR SOGAMOSO

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el

Título de

TÉCNICO EN

AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

En testimonio de lo anterior, se firma el presente Título en Sogamoso, a los cuatro (4) días del mes de diciembre de dos mil diecisiete (2017)

Firmado Digitalmente por
IVAN MAURICIO ROJAS RUIZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogota - Colombia

IVAN MAURICIO ROJAS RUIZ
Subdirector CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL REGIONAL BOYACÁ

33821135 - 04/12/2017
No y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co bajo el número 91100011266807T1007442165C

Powered by CamScanner