

## FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

### PLAN DE CAPACITACIÓN EN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB) Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) 2024.

**DIRIGIDO A:** Auxiliares del servicio de alimentación, servicios generales y de mantenimiento de la Fundación, Sede Suba.

**RESPONSABLE:** Hernán Darío Arenas – Nutricionista Dietista, Líder Vida Saludable.

**OBJETIVO GENERAL:** Brindar conocimientos y herramientas para dar cumplimiento al componente técnico del área de nutrición (minutas, buenas prácticas de manufactura (BPM), saneamiento básico, entre otras), garantizando así la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a las beneficiarias y personal de la Fundación.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Dar a conocer la normatividad que aplica a los servicios de alimentos y darle cumplimiento dentro de la institución.
- Desarrollar práctica en el manejo e implementación de los documentos técnicos del área de nutrición como son las minutas, plan de saneamiento y protocolo de buenas prácticas de manufactura, entre otros.
- Garantizar el aporte de calorías y nutrientes a las beneficiarias mediante la estandarización de las preparaciones y porciones de servido de alimentos.
- Resaltar la importancia de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la labor diaria del manipulador de alimentos.
- Identificar los principales tipos de microorganismos que producen enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's), tipos de contaminación y formas de prevención.
- Socializar el Manual de Dietas de la Fundación y capacitar a las auxiliares del servicio de alimentos en el uso del mismo.

**METODOLOGÍA:** Cada tema se abordará con una parte teórica con apoyo de diapositivas, videos u otros materiales y para las temáticas que lo permitan, se realizará una práctica que contribuya con el afianzamiento de los conocimientos.

**CRONOGRAMA:**

| TEMAS GENERALES                                                                                                      | TEMAS ESPECÍFICOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | DURACIÓN                        | 2024 |     |     |     |     |     |     |     | 2025 |     |     |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|
|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                 | MAY  | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC | ENE  | FEB | MAR | ABR |
| Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's)                                                                      | * Definición, causas y tipos de ETA's.<br>* Clasificación de los alimentos de acuerdo a su nivel de riesgo en salud pública.<br>* Microorganismos en los alimentos.<br>* Contaminación en los alimentos (tipos, causas, contaminación cruzada).                                                                                           | 2 horas                         |      |     |     |     |     |     |     |     |      |     |     |     |
| Plan de saneamiento básico: Programas de Limpieza y Desinfección, Residuos sólidos, Control de plagas y Agua segura. | * Descripción de los procesos con dilución de hipoclorito de sodio y otros relacionados con los diferentes Programas.<br>* Diligenciamiento de los formatos de control.                                                                                                                                                                   | 2 horas                         |      |     |     |     |     |     |     |     |      |     |     |     |
| Normatividad y conceptos básicos en manipulación de alimentos. Prevención de accidentes en cocina.                   | Resolución 2674 de 2013.<br>* Definición de manipulador de alimentos, buenas prácticas de manufactura, alimento, alimento adulterado, alimento alterado, alimento contaminado, alimento fraudulento, concepto sanitario, inocuidad de los alimentos, entre otros.<br>* Socialización del Protocolo de Prevención de Accidentes en Cocina. | 2 horas                         |      |     |     |     |     |     |     |     |      |     |     |     |
| Protocolo de buenas prácticas de manufactura.                                                                        | * Personal manipulador de alimentos y sus responsabilidades.<br>* Prácticas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en cada etapa de procesamiento. (Compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución).<br>* Diligenciamiento de los formatos de control.                                  | 4 horas<br>(2 horas por sesión) |      |     |     |     |     |     |     |     |      |     |     |     |
| Manual de dietas.                                                                                                    | * Tipos de dietas y población objeto.<br>* Enfermedades relacionadas con la alimentación y consideraciones dietarias.                                                                                                                                                                                                                     | 2 horas                         |      |     |     |     |     |     |     |     |      |     |     |     |
| Estandarización de porciones                                                                                         | * Estandarización de gramajes y utensilios de servido para dar cumplimiento a las raciones entregadas a las niñas y adolescentes.                                                                                                                                                                                                         | A necesidad                     |      |     |     |     |     |     |     |     |      |     |     |     |

Este cronograma está sujeto a cambios por imprevistos en la disponibilidad de espacios dentro de la Fundación o cambios del personal objeto del Plan de capacitaciones.

Debido a que la mayoría del personal auxiliar de alimentos ya cuenta con la experiencia en el servido de las raciones, las capacitaciones en este tema se realizarán de acuerdo a necesidad en caso de que nuevas personas entren a realizar procesos de preparación y servido, cuando se presenten fallas en las porciones de los alimentos, entre otras razones.



**PEDRO HERNAN DARIO ARENAS TORRES**

*33 años*

*Calle 133A # 107B-33, Bogotá, Colombia*

*Cel.: 300 - 4212106*

*E-mail: hernan\_arenast@yahoo.es*

***Nutricionista Dietista***

---

### ***PERFIL PROFESIONAL***

*Nutricionista Dietista de la Universidad Nacional de Colombia con experiencia en interventoría de contratos de alimentación y servicios de alimentos, compras y facturación de fórmulas lácteas y dietas terapéuticas, educación alimentaria y nutricional en población joven y adulta, Salud Pública, clínica en diferentes patologías y manejo de deportistas. Experto en toma de medidas antropométricas y análisis de la información, trabajo con población vulnerable para el planteamiento de estrategias y ejecución de programas en pro de la seguridad alimentaria y nutricional.*

- ***Programas manejados:***  
*Excel, PowerPoint, Word.*
- ***Inglés intermedio*** certificado por el  
*Berlitz Proficiency Test.*

---

### ***ESTUDIOS***

|                                |                                                                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><i>2006</i></b>             | <b><i>Nutrición Y Dietética</i></b>                                                   |
| <b><i>Bogotá, Colombia</i></b> | <b><i>Universidad Nacional de Colombia</i></b>                                        |
| <b><i>2011</i></b>             | <b><i>Curso de Implementación de los patrones de crecimiento OMS para Bogotá.</i></b> |
| <b><i>Bogotá, Colombia</i></b> | <b><i>Universidad Nacional de Colombia</i></b>                                        |
| <b><i>2004</i></b>             | <b><i>Curso de extensión en Nutrición y Actividad física</i></b>                      |
| <b><i>Bogotá, Colombia</i></b> | <b><i>Universidad Nacional de Colombia</i></b>                                        |

## **EXPERIENCIA**

### **LABORAL**

---

*De 01/Sep/2016 a la fecha*  
*(Pacho (Cundinamarca),*  
*Colombia)*

#### **COLONIA ALBERTO NIETO CANO**

##### Nutricionista

- Valoración y seguimiento al estado nutricional de niños y niñas.
- Supervisión del servicio de alimentos.
- Planeación y seguimiento de minutas.
- Elaboración de informes y otras labores administrativas.

*De 01/Nov/2013 a 29/Feb/2016*  
*(Bogotá, Colombia)*

#### **CORPORACIÓN IPS SALUDCOOP**

##### Coordinador Administrativo

- Auditoría a los contratos de servicios de alimentos entre la Corporación y las diferentes compañías y personas naturales a nivel nacional.
- Coordinación de los procesos de compra y distribución de fórmulas lácteas.
- Líder del proceso de facturación de dietas terapéuticas y otros servicios relacionados con Nutrición.
- Elaboración de informes a la gerencia para la toma de decisiones, plan de pagos, indicadores de gestión y plan estratégico.

*De 15/Feb/2012 a 28/Ago/2013*  
*(Dammam, Arabia Saudita)*

#### **GRUPO ENI – TESINT COLOMBIA**

##### Nutricionista

- Valoración nutricional y educación alimentaria a población adulta con sobrepeso u obesidad y enfermedades crónicas.
- Supervisión/auditoría a servicios de alimentación en manipulación de alimentos y planeación de minutas.

*De 16/Ago/2007 a 30/Dic/2011*  
*(Bogotá, Colombia)*

#### **HOSPITAL DE SUBA E.S.E.**

##### **SERVICIOS Y ASESORÍAS S.A.**

##### Nutricionista

- Referencia del sistema de vigilancia nutricional –SISVAN–
- Diseño e implementación del tamizaje del estado nutricional y planes de intervención para contribuir a mejorar los determinantes de la Seguridad Alimentaria en la comunidad educativa de colegios públicos y privados de la localidad.
- Valoración nutricional y educación alimentaria a población vulnerable con malnutrición.

*De 21/Jun/2007 a 11/Sep/2007*  
*Y de 09/Jun/2008 a 15/Abr/2010*  
*(Bogotá, Colombia)*

#### **CAPF 63 IN**

##### Nutricionista

- Evaluación del estado nutricional del usuario a través de la valoración de indicadores antropométricos, consumo de alimentos, actividad física y estado de salud, con el objetivo de determinar el plan de alimentación

## **EXPERIENCIA LABORAL**

*De 13/Sep/2006 a 11/Jun/2007  
(Bogotá, Colombia)*

**HOSPITAL DEL SUR E.S.E.  
COOPINTRASALUD CTA.**  
Nutricionista

- *Diseño e implementación del tamizaje del estado nutricional de la comunidad preescolar y escolar de colegios públicos y privados de las localidades de Kennedy y Puente Aranda.*
- *Canalización a estrategias de intervención en casos de déficit de peso para la talla y de prevención y promoción en otros casos de malnutrición.*

*De 16/May/2006 a 26/Ago/2006  
(Bogotá, Colombia)*

**INTERVENTORÍA PNAAM – UNIVERSIDAD  
NACIONAL DE COLOMBIA**  
Interventor

- *Vigilancia del cumplimiento de las normas técnicas para la prestación del servicio de almuerzo a adultos mayores en comedores comunitarios incluyendo evaluación de prácticas de manufactura en manipuladores, condiciones generales del lugar de preparación y distribución, entre*

---

## **REFERENCIAS**

**Claudia Patricia Barahona Bohórquez**

*Corporación IPS Saludcoop (Bogotá-Colombia)  
Gerente Nacional Administrativa y Logística  
Teléfono: 315-7633676*

**Sandra Viviana Mejía**

*Moreno y Mejía Salud Ocupacional (Bogotá-Colombia)  
Gerente General  
Teléfono: 311-5894687*

**Omaíra Valencia Estupiñán**

*Nutricionista Dietista  
Profesional Especializada  
Celular: 3012417468*



**PEDRO HERNAN DARIO ARENAS TORRES**

*CC: 80041494 de Bogotá*

REPÚBLICA DE COLOMBIA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

# LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA



CONFIERE EL TÍTULO DE

*Nutricionista - Dietista*

A

*Pedro Hernán Darío Arenas Torres*

C.C. No. 80.041.494 EXPEDIDA EN *Bogotá*

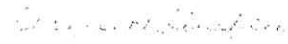
QUIEN CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS.  
EN TESTIMONIO DE ELLO OTORGA EL PRESENTE

## DIPLOMA

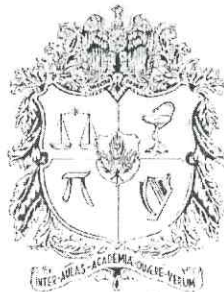
EN LA CIUDAD DE *Bogotá*, A *Marzo 31* DE 2006

  
DECANATURA DE FACULTAD

  
RECTORÍA

  
SECRETARÍA GENERAL

REGISTRADO AL FOLIO 20 DEL LIBRO DE DIPLOMAS No. 2  
DE LA SEDE DE *Bogotá*, FACULTAD DE *Medicina*  
0095924



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

FACULTAD DE

**Medicina**

ACTA DE GRADO NÚMERO 103

El Consejo de Facultad en su sesión del día 6 de marzo de 2006 Acta No.10

CONSIDERANDO QUE

**Pedro-Hernán Darío-Arenas Torres**

C.C. N°. 80041494 de Bogotá

Cumplió satisfactoriamente con los requisitos exigidos por los Acuerdos y Reglamentos de la Universidad resuelve otorgarle el título de

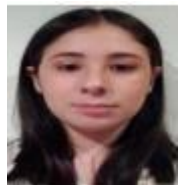
**Nutricionista - Dietista**

En nombre y representación de la Universidad Nacional de Colombia y de la República de Colombia y previo al juramento de rigor, se hizo entrega del Diploma Número 95924 registrado en el Folio No. 20 del Libro 2

En testimonio de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá a los 31 días del mes de Marzo de 2006

PRESIDENCIA  
Consejo de Facultad

SECRETARÍA  
Consejo de Facultad



**Karolain Cortes Santamaria**  
**C.C 1010235718**  
**Ingeniera de Alimentos**  
**Tel: 3133473237**  
**E-mail: karolacs88@gmail.com**

### **PERFIL PERSONAL**

Persona que es responsable, comprometida, que tiene una buena habilidad en la toma de decisiones de acuerdo con la situación y capacidad de trabajar en equipo con efectividad, para coordinar actividades a cargo. Contribuyendo a través de mis conocimientos en la organización donde labore, buscando el crecimiento laboral y personal.

### **PERFIL PROFESIONAL**

Ingeniera de alimentos con conocimiento en diseño y desarrollo en sistemas de calidad, generación de nuevos productos.

Diseño, planificación e implementación en los procesos de la transformación, conservación y distribución eficiente de los alimentos en la industria.

### **EXPERIENCIA LABORAL**

#### **Banco de Alimentos de Bogotá.**

##### **Capacitadora en la Fundación Globalisa Solidaria**

Febrero- Mayo 2019

-Capacitación al personal en manipulación de alimentos de acuerdo con la resolución 2674/2013.

#### **Alimentos Benal S.A.S**

##### **Ingeniera de Calidad**

Febrero- Agosto 2020

-Manejo de personal.

-Verificación y manejo documental en la parte de calidad de la cadena de restaurantes y planta.

-Verificación de los aspectos higiénico- sanitarios de cada punto de venta y planta, de acuerdo con la normatividad colombiana, teniendo control por medio de auditorías internas.

-Realización de auditorías externas a proveedores verificando la documentación de acuerdo con normatividad vigente.

-Capacitación al personal en manipulación de alimentos de acuerdo con la resolución 2674/2013.

-Actualización documental en el enfoque de bioseguridad y calidad bajo resolución 1050- 749/2020.

-Actualización, creación e implementación de documentos para garantizar la inocuidad alimentaria y creación documental para registro INVIMA de productos.

#### **BPM consulting S.A.S**

##### **Ingeniera de Alimentos- Bogotá**

Agosto- marzo 2022

-Auditorias de calidad en establecimientos de comida centro comercial MALLPLAZA NQS

según normatividad vigente BPM, RES 2674 y RES 777.

-Creación e implementación documental para registro de productos INVIMA.

-Capacitación según resolución 2674/2013 y BPM.

-Creación e implementación documental de plan de saneamiento y programas exigidos según INVIMA.

### **WM SOLUTIONS SAS**

Marzo-Abril 2022

#### **Ingeniera de alimentos**

-Producción de contenido para curso de manipulación de alimentos e industrias.

### **FORMACIÓN ACADEMICA**

Bachiller básico con énfasis en comunicación social. Institución Educativa Silveria Espinosa de Rendón (2009-2014).

Ingeniería de Alimentos. Universidad de La Salle (2015- 2020). Trabajo de grado final: Escalado de la producción de Galactooligosacáridos a reactor discontinuo de 3 y 20 litros usando  $\beta$ -galactosidasa de *Kluyveromices lactis* libre.

### **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

Seminario- Taller verificación microbiológica de alimentos a través del uso de métodos de detección rápidos. Miuras y Texas Tech University (Abril 2019).

### **PONENTES REALIZADAS**

II Encuentro Nacional y I Internacional de Semilleros 2020: Innovación para el desarrollo agroalimentario. Universidad de La Salle  
Noviembre 2020

### **REFERENCIAS LABORALES**

Carolina Romero Doncel

Alimentos benal SAS

Ingeniera de calidad

Tel: 3165202850

### **REFERENCIAS PERSONALES**

Natalia Santamaria Pardo

Avista

Jefe de oficinas

Tel: 3203069426

Luz Katherine García

Bimbo

Administrativa de nuevos productos

Tel:3133397577

**Idiomas:** Inglés (bueno) Español (nativo)

UNIVERSIDAD DE  
**LA SALLE**  
C O L O M B I A

Educar para Pensar, Decidir y Servir.  
Personería Jurídica Resolución 0597 del 12 de febrero de 1965

**LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE**

En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,

le otorga a

**Karolain Cortés Santamaría**

*C.C. 1010.235.718 de Bogotá, D.C.*

**El Título Académico de**

**Ingeniera de Alimentos**

Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.

En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en  
Bogotá, D.C., a los **19** días del mes de **febrero** de **2021**

*H. Karol Cortés S.*  
*Niky Alexander Murcia Suárez, f.a.c.*

RECTOR

*[Sello de la Universidad de La Salle]*  
*Larry Yanez Moreno Espinosa*

SECRETARIO GENERAL

*[Firma]*  
*Julio C. Sandoval Villanueva*

DECANO

Registro 1122

Anotado al folio 34 Libro 3

**N° 059923**



# FORSUA

FORMACIÓN SUPERIOR EN ALIMENTOS

Otorga el presente

## DIPLOMA A:

Karolain Cortes Santamaria

Por participar en el seminario:

**Certificación HACCP acorde a principios de la International HACCP Alliance**

Lic. Israel de Jesús Sansores Valdez

Director Ejecutivo

Lic. Marcos Galindo Hernández

Experto Consultor

Realizado el 16-17 de febrero de 2023

Lugar: EN LÍNEA

Duración: 12 horas.

Galardonado por el Premio The BIZZ Award. Premio Iberoamericano de Excelencia a la Calidad Educativa.

Institución Inscrita en American Chambers of Commerce. Galardón Mundial a la Calidad y Servicio.

Certificados como Empresa de Capacitación Registro EDA-141114-LX2-0013

Inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencia ECO2017 con clave: D-000994352.



United Nations  
Global Compact



STPS  
SECRETARÍA DE TRABAJO  
Y PREVISIÓN SOCIAL



EDUCACIÓN  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA





## CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

CÓDIGO: SST-IT-004

REVISIÓN: 01

FECHA: 28/11/2022

**Alcance:** El curso de manipulación de alimentos básico va dirigido a toda clase de público el cual quiera tener conocimientos básicos de manipulación de alimentos acorde a los lineamientos higiénicos sanitarios.

**Modalidad:** Por medio de nuestra plataforma virtual: La cual se encuentra contenida toda la información y el paso a paso de cómo realizar el curso de manipulación de alimentos.

Cada participante debe ingresar al link y matricularse con sus datos personales, con los cuales se va a realizar el certificado. Luego del registro de cada participante en la plataforma se procederá a realizar el curso multimedia el cual es creado de manera pedagógica por medio de profesionales expertos en el área y una evaluación en general de los temas correspondientes al curso de manipulación de alimentos de acuerdo al enfoque que se requiera, para así verificar la total comprensión de los temas estudiados.

Para descargar el certificado, se deberá aprobar el curso de un 80 a un 100%, de lo contrario se procederá a realizar un nuevo intento.

Link de ingreso: <https://wmsolutions.com.co/plataformaeducativa/>

**Duración:** El curso está diseñado para generar **certificación de 10 horas** el cual podrá descargar el certificado al culminar el curso y aprobar la evaluación.

### 1. INTRODUCCIÓN:

En el presente curso se va a compartir aspectos básicos de legislación alimentaria y temas relacionados que son necesarios para desempeñar funciones como manipulador de alimentos en la industria alimentaria.

A continuación, se compartirá 4 módulos en los que se busca informar y concientizar al personal manipulador sobre el papel que tiene en la salud del consumidor final.

**Primer módulo** establece los requisitos básicos sanitarios, el cual se desarrolla a través de 2 temáticas específicas: Buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento.

**Segundo módulo:** informa sobre los riesgos que afecta la inocuidad alimentaria, realizando énfasis en los riesgos, enfermedades transmitidas por alimentos y conservación de alimentos

**Tercer módulo:** Para tener un producto inocuo es importante la limpieza y desinfección, por ello esta temática es el tercer módulo, en donde se especifica la importancia de su uso, concentración de detergentes y desinfectantes

**Cuarto módulo:** El ultimo enfatiza en las posibles vías de contaminación que puede sufrir los alimentos a partir de los manipuladores, convirtiéndolos en la principal fuente de contaminación, por lo que el personal capacitado estará en condiciones de autoevaluarse y aplicar correctamente las temáticas vistas en la industria alimentaria que se encuentre.

|                                                                                   |                                               |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|
|  | <b>CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO</b> | CÓDIGO: SST-IT-004 |
|                                                                                   |                                               | REVISIÓN: 01       |
|                                                                                   |                                               | FECHA: 28/11/2022  |

## 2. PROPOSITOS DE APRENDIZAJE

### 2.1 PROPOSITO GENERAL.

El propósito que tiene el curso de manipulación de alimentos es que los participantes desempeñen en conformidad la legislación vigente alimentaria en las actividades de la industria, con los conceptos básicos.

### 2.2 PROPOSITOS ESPECIFICOS:

- Explicar los requisitos sanitarios que rigen en las instalaciones, incluyendo las buenas prácticas de manufactura y programas del plan de saneamiento.
- Conocer y aplicar la inocuidad alimentaria para no colocar en riesgo la salud del consumidor por medio de ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos).
- Tener conocimientos de los métodos de limpieza y desinfección garantizar la higiene de los alimentos y el cumplimiento del programa.
- Conocer y aplicar las buenas practicas higiénicas por parte del manipulador.

## 3. AUTOEVALUACIÓN

Este ejercicio no es evaluable, tiene como propósito obtener los conocimientos previos a la realización del curso. Se autoevaluación por medio de actividad quien quiere ser millonario.



## 4. DESARROLLO TEMATICO

### 4.1. Requisitos básicos sanitarios

### 4.2. Inocuidad alimentaria

### 4.3. Limpieza y desinfección

### 4.4. Personal manipulador de alimentos y buenas prácticas higiénicas

|                                                                                   |                                               |  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--|--------------------|
|  | <b>CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO</b> |  | CÓDIGO: SST-IT-004 |
|                                                                                   |                                               |  | REVISIÓN: 01       |
|                                                                                   |                                               |  | FECHA: 28/11/2022  |

#### **4.1. Requisitos básicos sanitarios:**

##### **4.1.1 Buenas prácticas de manufactura**

Las buenas prácticas de manufactura o como su sigla BPM, son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución del alimento para consumo humano y tiene como objetivo disminuir los riesgos en cada una de las etapas, anteriormente mencionadas. Para entrar a detalle se necesita tener claro el concepto de alimento, ya que va a ser mencionado a lo largo de las temáticas. Por lo que alimento es todo producto o sustancia que nos proporciona energía por medio de nutrientes al cuerpo humano, para realizar las funciones vitales del ser.

Los aspectos que se verifican en las BPM donde se procesan alimentos son instalaciones, equipos, utensilios, personal manipulador, documentación legal, plan de saneamiento y procedimientos claramente documentados que permitan disminuir los riesgos de contaminación.

La entidad de secretaria de salud se encarga en revisar en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de los anteriores puntos mencionados en los establecimientos (restaurantes, casinos, panaderías, supermercados, cafeterías, pastelerías, etc.), en cambio INVIMA se encarga de las plantas de producción de las diferencias industrias (cárnica, pesquera, frutas y hortalizas, aceites, láctea, panificación, azúcar, cacao, vinos, cervecera, bebidas alcohólicas, otros productos).

Obtenido un porcentaje de cumplimiento en donde se establecen conceptos sanitarios que puede llegar a ser favorable o desfavorable, este último da lugar a cierre ya que no cumple con los requisitos sanitarios legales y se compromete la inocuidad del producto, provocando pérdidas económicas.

Para cumplir con las BPM es necesario conocer la RESOLUCIÓN 2674 del 2013, la cual establece condiciones generales de edificación e instalaciones como que debe estar, primero aislado de focos de insalubridad, esto quiere decir que no pueden estar al lado de un relleno sanitario, segundo tener alrededores limpios en el interior como en el exterior, tercero facilitar la limpieza y la desinfección en todas sus áreas, por ello es importante tener media cañas redondas en el piso, paredes y techo, contar las paredes y techos con pintura que permita un fácil lavado, colores claros en todo el área. Cuarto tener buen abastecimiento de agua potable, quinto contar con áreas para la disposición de residuos líquidos y sólidos y sexto tener instalaciones sanitarias, tales como vestidores y baños.

Los equipos y utensilios establecen que deben ser de material que sea de fácil limpieza y desinfección, para evitar la contaminación del alimento, por ello no se puede tener utensilios, mesas y equipos en material de madera, ya que es un material poroso.

##### **4.1.2 Plan de saneamiento**

El aseguramiento y control de la calidad e inocuidad va ligado al plan de saneamiento básico, que debe implementar y desarrollar toda persona natural o jurídica que fabrique, procese, envase, almacene y expendan alimentos o materias primas, los programas que se manejan allí son: ( ver contenido anexo)



## CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

CÓDIGO: SST-IT-004

REVISIÓN: 01

FECHA: 28/11/2022

### Recursos complementarios

- Apellidos de los autores: Serna. L, Correa.M y Ayala.A.
- Fecha: 5 octubre 2009
- Título del documento: Plan de saneamiento para una distribuidora de alimentos que atiende a niños y adultos mayores
- Lugar de publicación: Bogotá, Colombia
- Revista: Revista de Salud Pública vol 11, núm. 5.
- **Dirección de donde se extrajo el documento (URL):**
- <https://www.redalyc.org/pdf/422/42217809014.pdf>
- Apellidos y nombres del autor: Javier Vega
- Fecha: 27 febrero 2022
- Título del video: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM PARTE 2 CONDICIONES DE SANEAMIENTO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
- Lugar de publicación: Youtube
- **Dirección de donde se extrajo el video (URL):**
- <https://www.youtube.com/watch?v=JZNBbZRmAic>

### Actividad complementaria: Sopa de letras.



Actividades de aplicación de los aprendizajes

Si no puede ver el contenido de [clic aquí](#)

Avance del módulo:

Sopa de letras

0  
PUNTOS

00:04  
TIEMPO

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| U | P | V | S | N | K | Y | E | E | W | X | B | S | N | W | T | U | K | Q |   |
| W | O | M | O | Y | U | P | D | C | I | I | H | Y | F | X | K | S | F | J | M |
| N | A | B | H | R | X | Q | N | H | E | F | W | P | B | N | W | O | Y | N | D |
| D | B | J | N | E | H | E | B | P | M | P | O | H | I | O | V | S | E | E | O |
| B | I | S | G | S | C | N | F | A | B | Y | T | I | E | I | W | Q | E | U | K |
| E | H | S | H | I | A | B | R | I | F | O | R | O | G | C | P | A | U | B | Y |
| K | T | A | W | D | L | P | Q | C | P | N | D | T | T | C | U | J | H | O | U |
| S | B | N | M | U | I | M | J | N | L | E | R | N | O | E | A | V | R | N | B |
| N | M | I | R | O | D | B | Q | E | S | B | T | E | P | F | P | Y | H | R | G |
| G | C | T | W | S | A | B | S | U | R | B | O | M | J | N | G | K | I | D | K |
| H | W | A | V | A | D | X | A | C | M | Y | X | I | V | I | B | V | L | S | H |
| L | E | R | V | D | V | H | G | E | T | I | V | L | C | S | C | I | S | X | O |
| I | J | I | Y | X | S | W | A | R | S | U | W | A | N | E | A | N | V | I | L |
| O | O | A | A | G | H | J | L | F | F | C | C | J | J | D | A | W | P | D | W |
| T | N | S | W | N | G | E | P | U | Q | C | E | I | N | N | M | L | W | V | E |
| B | D | H | U | Y | E | L | B | A | T | O | P | A | U | G | A | G | Q | K | N |
| A | A | B | V | L | O | R | T | N | O | C | S | L | I | M | P | I | E | Z | A |
| S | P | S | E | O | P | U | S | K | V | R | I | E | S | G | O | I | O | C | I |
| S | B | S | A | N | E | A | M | I | E | N | T | O | T | K | D | U | M | P | J |
| D | G | F | Q | P | R | O | G | R | A | M | A | S | C | I | O | D | S | J | U |

1. DESINFECCION
2. SANEAMIENTO
3. AGUAPOTABLE
4. SANITARIAS
5. FRECUENCIA
6. PROGRAMAS
7. RESIDUOS
8. ALIMENTO
9. LIMPIEZA
10. CONTROL
11. CALIDAD
12. PLAGAS
13. RIESGO
14. POES
15. BPM

|                                                                                   |                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------|
|  | <b>CURSO MANIPULACIÓN DE<br/>ALIMENTOS BÁSICO</b> | CÓDIGO: SST-IT-004 |
|                                                                                   |                                                   | REVISIÓN: 01       |
|                                                                                   |                                                   | FECHA: 28/11/2022  |

## 4. 2 Inocuidad alimentaria.

**Dato curioso:** Sabías que: La región latinoamericana experimentó al menos 6.000 brotes de diversos tipos de enfermedades de origen alimentario entre 1993 y 2002 según las cifras ofrecidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) y este número no ha cambiado recientemente.

La inocuidad alimentaria se puede definir como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la cadena de producción de los alimentos, para que una vez consumido no presente riesgo alguno para la salud, con el objetivo de que protejan al consumidor, sean inocuos y aptos para el consumo humano. Los diversos riesgos o contaminantes se dividen en tres, los cuales son:

**Contaminación física:** Se produce cuando en un alimento se detecta un material extraño como trozos de vidrio, plástico, aretes, anillos, pelo, virutas de madera, que puede detectarse visualmente.

**Contaminación química:** Se da por la presencia de determinados productos químicos en el alimento que pueden resultar tóxicos a corto, mediano o largo plazo. Puede ser derrame de productos químicos para la limpieza en un producto.

**Contaminación biológica:** Se produce cuando las bacterias o toxinas contaminan los alimentos y es una causa común de intoxicación y deterioro de los alimentos. Está puede ser, por no realizar una correcta limpieza de los utensilios, plagas que tiene el establecimiento y por medio de las patas contaminan, colocar juntos alimentos en buenas condiciones con uno que contenga moho.

### 4.2.2 Enfermedades transmitidas por alimentos

Las enfermedades transmitidas por alimentos o su sigla ETAS, son adquiridas por consumir alimentos o bebidas contaminadas por microorganismos como bacterias, virus o parásitos. Afecta principalmente a niños, mujeres embarazadas, ancianos y personas con pocos recursos económicos. Se debe tener en cuenta que si esta ETA llega a una cantidad de personas, en un momento y lugar específico identificado, ocasiona desconfianza entre los consumidores y así mismo pérdidas tanto de empleo como económicos.

El tipo más común son las infecciones, las cuales dependen del número de microorganismos vivos consumidos, a continuación, se mencionan algunos, como:

- *Campylobacter*: Los síntomas comienzan de 2 a 5 días después de consumir el alimento con dolor de cabeza, fiebre, dolor muscular y diarrea. Las fuentes que los pueden tener agua contaminada, leche cruda, carnes poco cocidos.
- *Listeria monocytogenes*: Puede manifestarse los síntomas después de días o semanas, de igual manera la duración de los mismos con dolor de cabeza, fiebre y dolor muscular. En las



## CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

CÓDIGO: SST-IT-004

REVISIÓN: 01

FECHA: 28/11/2022

mujeres embarazadas puede provocar abortos. Todo esto debido al consumo de vegetales crudos, pescados y mariscos ahumados, embutidos crudos.

- *Escherichia coli (O157:H7)*: Los síntomas pueden comenzar de 1 a 9 días, después de consumir alimentos como frutas y vegetales frescos, bebidas sin pasteurizar y carne poco cocida. Teniendo calambre abdominal, vómitos y diarrea con sangre. La persona puede sufrir insuficiencia renal aguda o hasta la muerte.
- *Salmonella*: Los síntomas aparecen de 1 a 2 días después de consumir alimentos como huevo crudo, pollo crudo, mayonesa, ensaladas sin cocinar. La persona puede llegar a tener fiebre, diarrea y dolor de cabeza.

Las medidas de control para que estos alimentos implicados disminuyan los microorganismos anteriormente mencionados y no se ocasione una ETA son la pasteurización, sanidad animal, buenas prácticas de higiene, refrigeración adecuada, limpieza y desinfección de las hortalizas que se consumen crudas, cocinar completamente, control de plagas, uso de agua potable, materias primas seguras (esto quiere decir que estén en buen estado, por ello es importante la verificación de los alimentos en la recepción), separar alimentos crudos y cocinados para evitar contaminación cruzada directa o indirecta teniendo alimentos sin contaminar y utensilios sucios, debido a que el principal organismo que los aloja es el tracto intestinal de los seres vivos.

### 4.2.3 Conservación de alimentos

Uno de los factores más importantes a controlar es la temperatura, en donde se establecen los dos métodos más generales frío y calor, con técnicas de refrigeración, congelación y cocción. La refrigeración reduce el crecimiento de los microorganismos la temperatura óptima es de 2-4°C, conserva los alimentos días o semanas, en cambio la congelación detiene el crecimiento microbiano, por ello conserva los alimentos meses, pero puede afectar las características organolépticas del producto, la temperatura ideal para mantener los alimentos bajo esta técnica es de -18°C o menor, la técnica de cocción reduce la carga microbiana, aumenta la vida útil del producto y favorece en el sabor, color y textura del alimento, por ello es recomendable cocinar los alimentos por encima de 65°C, para empezar a destruirlos. El lavado y desinfección de frutas y hortalizas tiene un impacto en la calidad de los alimentos, vida útil e inocuidad, tiene como objetivo, eliminar suciedad de la superficie y reducir la carga microbiana.

#### 4.3.1 Claves para ser aplicadas en el almacenamiento de refrigeración o congelación

- Evitar almacenar alimentos calientes ya que puede elevar la temperatura del equipo
- Almacenar los alimentos cubiertos o con envases
- No olvidar que la temperatura del equipo debe ser verificada a una determinada frecuencia
- Abrir la puerta solamente cuando sea necesario para mantener la temperatura

|                                                                                   |                                               |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|
|  | <b>CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO</b> | CÓDIGO: SST-IT-004 |
|                                                                                   |                                               | REVISIÓN: 01       |
|                                                                                   |                                               | FECHA: 28/11/2022  |

- Lo primero que entra es lo primero que sale
- No sobrecargar
- Almacenar rápido los alimentos

#### 4.3.2 Descongelación

- Recomendación: Si el equipo en que conservamos los alimentos nos indica por medio del termómetro una desviación mayor a 3°C en cuanto a temperatura, es necesario realizar el mantenimiento.

#### Recursos complementarios

- Apellidos y nombres del autor: Subdirección de la salud nutricional, alimentos y bebidas.
- Fecha: 6 julio 2017
- Título: ABECÉ de la inocuidad alimentaria
- Lugar de publicación: Colombia
- Página donde se publicó: Ministerio de salud y protección social
- **Dirección de donde se extrajo el video** (URL):  
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-inocuidad.pdf>
- Nombre de la organización: [SPANISH Integrated Food Safety Training TWU](#)
- Fecha: 15 de mayo 2015
- Título del video: Temperaturas Seguras para los Alimentos
- Lugar de publicación: Youtube
- **Dirección de donde se extrajo el video** (URL):  
<https://www.youtube.com/watch?v=7tWHTjemtVc&list=PLTR1CZdIPgbKqAOqyIKIDMJLRuZiWqWJA&index=5>

**Actividad complementaria:** organice la frase



## CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

CÓDIGO: SST-IT-004

REVISIÓN: 01

FECHA: 28/11/2022

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

Diapositiva 47/86

Avance del módulo: 100%

Actividades de aplicación de los aprendizajes

Arrastre las palabras a el lugar que corresponda.

La [?] [?] [?] la

[?] [?] una [?] a [?]

garantía la salud parte de

teniendo inocuidad alimentaria

seguridad

Enviar

Restablecer

La frase es: La seguridad alimentaria parte de la inocuidad, teniendo una garantía a la salud.

### 4.3 Limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección asegura un 85% la inocuidad de los alimentos, por ello es una de las actividades más importantes en la industria, además ayuda a evitar el aumento de los microorganismos presentes que pueden causar deterioro o enfermedades transmitidas por alimentos.

Por consiguiente, la limpieza es el retiro de la suciedad que se ve a simple vista, como residuos de alimentos, polvo y grasa, en cambio la desinfección es la eliminación o reducción de lo que no se ve a simple vista como son los microorganismos a nivel de que no comprometa la inocuidad.

Para llevar a cabo una buena limpieza y desinfección es necesario, tener implementado un programa con sus debidos POES (Procedimientos operativos estandarizados), que evidencie áreas, equipos, utensilios y todo lo que se encuentra en el establecimiento o planta.

#### 4. 3.1 Limpieza

El procedimiento para llevar una buena limpieza consta de tres fases:

- Pre limpieza: Eliminación de basura gruesa.
- Limpieza: Aplicación de productos químicos.



## CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

CÓDIGO: SST-IT-004

REVISIÓN: 01

FECHA: 28/11/2022

- Enjuagado: Aplicación de agua

Los métodos de limpieza se clasifican en:

- Físicos, ya que se realiza por medio de implementos como lo es escoba, esponja, espátula, cepillos, entre otros.
- Químicos los cuales son sustancias que hacen una acción para que sea más rápido la limpieza, manuales que se ejecutan con las manos como lavar un plato y automáticos que son los aplicados con máquinas, como el lavavajillas.

Es importante tener una buena limpieza ya que la suciedad protege a los microorganismos y se dificulta la desinfección, la cual consta de tres fases:

- Dosificación: Según el producto utilizado
- Aplicación de desinfectante: Puede ser por inmersión o aspersión.
- Tiempo de contacto: Según el desinfectante

### 3.2 Desinfectantes

Uno de los desinfectantes más comunes en el mercado es el hipoclorito de sodio o clorox, ya que es efectivo frente a virus y bacterias, pero no contra espores y hongos. Se recomienda que este en una concentración de 5,25%, cuando se compre en el mercado, para realizar las soluciones correspondientes como se muestra en la siguiente tabla:

**TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO (5,25%)**

| ELEMENTO A DESINFECTAR        | CANTIDAD DE AGUA | CANTIDAD DE HIPOCLORITO | TIEMPO DE ACCIÓN | FORMA DE APLICACIÓN  |
|-------------------------------|------------------|-------------------------|------------------|----------------------|
| Frutas, verduras y hortalizas | 1 litro          | 1 ml                    | 5 min            | Inmersión, aspersión |
| Utensilios y equipos          | 1 litro          | 3 ml                    | 8-10 min         | Inmersión, aspersión |
| Superficies                   | 1 litro          | 4 ml                    | 10-15 min        | Directo              |
| Paredes, pisos y techos       | 1 litro          | 6 ml                    | 10-15 min        | Directo, aspersión   |
| Baños                         | 1 litro          | 8 ml                    | 10-15 min        | Aspersión            |
| Uniformes                     | 1 litro          | 4 ml                    | 10-15 min        | Inmersión            |
| Ambientes                     | 1 litro          | 6 ml                    | 10-15 min        | Aspersión            |



GOBERNACIÓN DE  
**Boyacá**

Secretaría  
de Salud

Boyacá  
**Avanza**

Programa de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

|                                                                                   |                                               |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|
|  | <b>CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO</b> | CÓDIGO: SST-IT-004 |
|                                                                                   |                                               | REVISIÓN: 01       |
|                                                                                   |                                               | FECHA: 28/11/2022  |

Fuente: <https://pbs.twimg.com/media/EWYHVMViX0AIXtKj?format=jpg&name=large>

Otros de los desinfectantes que se puede utilizar en la industria y es común son:

--Sales de amonios cuaternarios: Estos son bactericidas, fungicidas y virucidas, son efectivos en cualquier medio, se puede encontrar comercialmente en forma de solución directamente para aplicar o establecen una dosificación para que el manipulador la prepare con agua.

-- Ácidos y álcalis: Estas son altamente bactericidas, según el tipo de concentración y el ácido utilizado.

-- Ácido peracético: Es un antiséptico de tipo oxidante, en concentraciones de 0,01% inhibe y elimina hongos y levaduras.

Hay que tener en cuenta las recomendaciones de los fabricantes del producto en la etiqueta o la ficha técnica para evitar accidentes. Si se indica que es necesario diluir con agua, utilice agua a temperatura ambiente (a menos que se indique lo contrario en la etiqueta), porque puede generar vapores tóxicos en el ambiente que puede afectar el sistema respiratorio.

Además de tener desinfectantes químicos, como los anteriormente mencionados, existen los físicos, en donde los métodos son el calor, como utilizar agua a temperatura de 80°C y sumergir piezas en un tiempo establecido, para la destrucción de bacterias.

Recomendación: Si evidenciamos que la limpieza y desinfección no la realizamos correctamente es necesario nuevamente repetir el procedimiento.

#### 4. 3.3 Almacenamiento de productos químicos

El sector para el almacenamiento de productos químicos debe estar destinado para ello solamente, separado del área de producción y almacenamiento de alimentos. Todos los productos deben estar etiquetados y **nunca** re envasados.

#### Recursos complementarios

- Nombre de la organización: Frutales andinos
- Fecha: 31 de mayo 2021
- Título del video: Limpieza y desinfección
- Lugar de publicación: Youtube

|                                                                                   |                                               |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|
|  | <b>CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO</b> | CÓDIGO: SST-IT-004 |
|                                                                                   |                                               | REVISIÓN: 01       |
|                                                                                   |                                               | FECHA: 28/11/2022  |

- Dirección de donde se extrajo el video (URL):  
<https://www.youtube.com/watch?v=OayvRTUYF0>

### Actividad de aplicación de los aprendizajes



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

Diapositiva 62/86

Avance del módulo: 100 %

Actividades de aplicación de los aprendizajes

Arrastre las palabras a el lugar que corresponda.

1. ?

2. ?

3. ?

4. ?

5. ?

6. ?

Enjuagado

Aplicación del desinfectante

Tiempo de contacto

Pre limpieza

Dosificación

Limpieza

Enviar

Restablecer

Pasos correctos:

1. Pre limpieza
2. Limpieza
3. Enjuagado
4. Dosificación
5. Aplicación del desinfectante
6. Tiempo de contacto

#### 4.4 Personal manipulador de alimentos y buenas prácticas higiénicas.

##### 4.4.1 Estado de salud

Contar con un certificado médico apto para manipular alimentos, este debe ser al ingreso del empleado y después anual. Los laboratorios clínicos que se deben tomar son frotis faríngeo, KOH de uñas y coprológico; para determinar si es causante de una enfermedad infecciosa o



## CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

CÓDIGO: SST-IT-004

REVISIÓN: 01

FECHA: 28/11/2022

parasitológica por medio del aislamiento e identificación del mismo o si forma parte de la flora comensal normal.

### 4.4.2 Fuentes de contaminación

El ser humano tiene en su cuerpo de manera natural microorganismos que pueden transmitirse en los alimentos, por ello es necesario prestar atención a tener una buena limpieza y protección.

Las partes del cuerpo donde más se pueden refugiar y estar contaminadas son:

**Manos y piel:** La piel es el órgano que está expuesto directamente a las contaminaciones de todo tipo en el ambiente, por esa razón es importante darse una ducha antes de ir a trabajar y para evitar malos olores. Debido a que para realizar una acción es necesario las manos, se debe tener la regla de lavar las manos antes de empezar a laborar y cada vez que se cambie de actividad, mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, todo esto debido a que si tenemos uñas largas allí se va a albergar suciedad de las actividades que realizamos en nuestra vida diaria. Si existe alguna herida o cortadura es necesario cubrir ya que es un medio ideal para la estadía y reproducción de microorganismos, por ello es necesario cubrir con gasas o curas y a su vez con guantes. No se permite el uso de maquillaje.

### Nariz, boca y oídos

En la nariz y boca del 40- 45% de las personas se encuentra un tipo de bacteria llamada *Staphylococcus aureus* y estos son los causantes de muchas intoxicaciones alimentarias (), por lo que es necesario realizar las siguientes acciones:

1. No hablar directamente encima de los alimentos
2. No toser ni estornudar en los alimentos
3. No probar la comida con el dedo o mano
4. No comer alimentos, mascar chicle, ni fumar mientras se manipulan alimentos.
5. Informar a su jefe directo siempre que tenga síntomas de alguna enfermedad como vómitos, diarrea, gripa o tos y no debe entrar en contacto directo con los alimentos hasta que se encuentre en buenas condiciones de salud.
6. No fumar.

**Pelo y cabello:** Debido a que el cabello se encuentra con suciedad, polvo, microorganismos y está mudando continuamente, este no puede entrar en contacto con los alimentos. Por lo que es necesario llevar el pelo recogido y cubierto con cofia, malla o gorro. Recuerda que la barba y bigote se debe evitar o ser cubiertas.



## CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

CÓDIGO: SST-IT-004

REVISIÓN: 01

FECHA: 28/11/2022

### Joyas y objetos personales

Las joyas como anillos, relojes, aretes, cadenas, son lugares perfectos para la acumulación de suciedad y además pueden perderse y caer sobre los alimentos por lo que deben evitarse durante la manipulación de los mismos

### Ropa de trabajo

Debido a que la ropa que utilizan los manipuladores por fuera del establecimiento donde trabajan, está contaminada, es necesario utilizar una dotación o ropa exclusiva para las labores de manipulación. Con las siguientes características: color claro para identificar si está sucia, parte superior sin bolsillos y cremalleras, amplia para que el manipulador pueda moverse adecuadamente, material lavable, calzado cerrado de material resistente, tacón bajo, uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento, cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

### 4.3.4 Capacitación

Todo manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego desde que realiza sus labores, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de evitar las contaminaciones de alimentos, para ello dicho plan debe ser de 10 horas anuales.



### Recursos complementarios

- Nombre y Apellido de la organización: PRESINDECIA FELACHS VENEZUELA
- Fecha: 18 enero de 2016
- Título: El manipulador contamina
- Página donde se publicó: Youtube
- Dirección de donde se extrajo el documento (URL):  
[https://www.youtube.com/watch?v=oOFyG9x\\_xl](https://www.youtube.com/watch?v=oOFyG9x_xl)



## CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

CÓDIGO: SST-IT-004

REVISIÓN: 01

FECHA: 28/11/2022

### Actividad de aplicación de los aprendizajes

WMA Solutions

Actividades de aplicación de los aprendizajes

Si no puede ver el contenido de [clic aquí](#)

Diapositiva 82/86

Avance del módulo: 100%

100 PUNTOS

00:05 TIEMPO

1

¿A quién se debe informar si un manipulador sufre de alguna enfermedad?

### Actividad de evaluación del curso

Se realizará cuestionario final de 8 preguntas con el fin de evaluar el aprendizaje obtenido durante la vista del curso, el estudiante aprobará con un puntaje mayor al 80%. Se genera certificado.

WMA Solutions

Indice

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO

Diapositiva 84/86

Avance del módulo: 100%

5. Actividad de evaluación

1. La empresa demolu afirma que necesitan en sus instalaciones paredes de color blanco preferiblemente con pintura de fácil lavado y mediacaña redonda, en que resolución se basan para decir eso:

A. Resolución 2040

B. Resolución 9090

C. Resolución 2674

D. Resolución 9040

|                                                                                   |                                               |  |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--|--------------------|
|  | <b>CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS BÁSICO</b> |  | CÓDIGO: SST-IT-004 |
|                                                                                   |                                               |  | REVISIÓN: 01       |
|                                                                                   |                                               |  | FECHA: 28/11/2022  |

### Certificado de Aprobación.

El certificado podrá descargarse durante su vigencia por medio de la plataforma, ingresando con el usuario asignado.



### Conclusiones

Los desarrollos de las temáticas impartidas en el curso posibilitan al manipulador de alimentos asegurar la inocuidad y por ende la salud del consumidor, teniendo medidas preventivas en cuanto a las enfermedades transmitidas por alimentos. Tomando como referencia los conceptos básicos de la normatividad legal vigente y recordando la relación directa o indirecta que tiene una persona manipuladora en la higiene alimentaria.

MATRICULA PROFESIONAL

091062-0557914 CND

R2021059958



INGENIERIA DE ALIMENTOS

KAROLAIN CORTES SANTAMARIA

ID: 1010235718

UNIVERSIDAD DE LA SALLE



SVSP-DSAAL-0019-2023

Bogotá D.C., 17 de Enero de 2023

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO: CE - 2023505414  
ASUNTO: AUTORIZACIÓN CAPACITADOR PARTICULAR DE  
MANIPULADORES ENVIA: 404 CMA SECRETARIA DE SALUD

**EL SECRETARIO DE SALUD DE CUNDINAMARCA  
HACE CONSTAR**

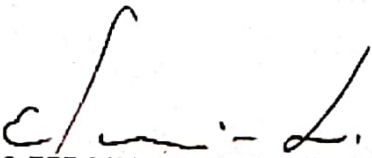
Que **WILMER EMILIO MOJICA GUTIERREZ** identificado con la cédula de ciudadanía 80.128.665 de Bogotá D.C. en su condición de Representante Legal de la sociedad denominada **WM SOLUTIONS SAS NIT 901576217-1**, con domicilio en la ciudad de Bogotá D.C. presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de **AUTORIZACIÓN** como persona jurídica particular para capacitar particularmente a manipuladores de alimentos de manera presencial y/o virtual, según lo establecido por la normativa sanitaria para cada sector (*carnes y productos cárnicos comestibles; bebidas alcohólicas; leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante; alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas; y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos*) y la Circular Externa DAB-4150-10264-19 que da los lineamientos para la expedición de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para fabricación de alimentos, que el INVIMA como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas expidió.

Que para el efecto el solicitante presentó los documentos y la hoja de vida certificada, en la que consta la idoneidad profesional del postulado y plan de capacitación.

Que, evaluados los documentos presentados por el solicitante, se observa que el postulado Cumple de manera correcta con los parámetros requeridos para implementar una adecuada formación en materia de manipulación de alimentos en sectores los anteriormente mencionados adecuados a su perfil.

Por lo anterior, en nombre de la Secretaría de Salud de Cundinamarca sociedad denominada **WM SOLUTIONS SAS NIT 901576217-1**, con domicilio en la ciudad de Bogotá D.C. y representada por **WILMER EMILIO MOJICA GUTIERREZ** identificado con la cédula de ciudadanía 80.128.665 de Bogotá D.C. para capacitar particularmente a Manipuladores de Alimentos, **AUTORIZANDO** como capacitador a **KAROLAIN CORTES SANTAMARIA** identificado con la cédula de ciudadanía 1.010.235.718 de Bogotá D.C. con perfil profesional **INGENIERA DE ALIMENTOS**, para capacitar los sectores de: **Carne y productos cárnicos comestibles Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74), Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9. Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9. y Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo.**

A esta Autorización le corresponde la codificación **DSP-SDVSP-AL-CMA-117-01-23** y tiene validez hasta el día 17 de abril de 2024

  
**LUIS EFRAIN FERNANDEZ OTALORA**  
Secretario de Salud

Aprobó: Juan Jose Muñoz – Director de Salud Pública  
Aprobó: Jhon Alexander Morera Gutiérrez – Subdirectora Vigilancia de Salud Pública  
Proyectó: Andrea Ariza – Profesional Universitario SVSP



ISO 9001



ISO 45001



Gobernación de  
**Cundinamarca**



 /CundiGob  @CundinamarcaGob  
[www.cundinamarca.gov.co](http://www.cundinamarca.gov.co)