COMPESALUD

IPS E.U.NIT. 830.136.311-5
Código Prestador Servicios No. 1100112762-02
Licencia en Salud Ocupacional No. 10722 de 08/11/08

FECHA: 12/01/2024

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR : ORTIZ CASTRO SHIRLYS **Sexo:** F
Documento de Identidad: C.C. X **T.I.** ☐ **C.E.** ☐ **Numero:** 1.128.048.414 **Edad:** 37 AÑOS
Estatura: 1.60 CM **Peso:** 50 Kg **EPS:** SANITAS **RH:** O+
Empresa: FUNDACION SOCIAL SEMBRANDO CAMINO **Cargo:** DOCENTE
Recomendaciones:
NIT. 900412490-9

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

R/

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Examenes de Laboratorios
Frotis de Garganta **:** normal
Koh- Piel y Uñas: normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Se expide para presentar ante las autoridades sanitarias.

Medico
Firma:
Vladimir A. Vega R.
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Resolución 5614 / 2018
Nombre: Dr. Vladimir Alberto Vega Rodríguez
Reg. Medico 72344909 R.M: 5614 DE 26/04/2018

Trabajador
Firma: _____
Nombre _____
C.C. No. _____

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de salud Ocupacional. En constancia con la RESOLUCIÓN 2346 de julio de 2017, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento.

COMPESALUD

IPS E.U.NIT. 830.136.311-5
Código Prestador Servicios No. 1100112762-02
Licencia en Salud Ocupacional No. 10722 de 08/11/08

Calle 27 No. 14-48 sur
Cel. 3212480515
Bogotá D.C. - Colombia

FECHA: 12/01/2024

INFORMACION GENERAL:
NOMBRE DEL TRABAJADOR. ORTIZ CASTRO SHIRLYS **Sexo:** F
Documento de Identidad: C.C . X T.I. C.E. ☐ **Numero:** 1.128.048.414 **Edad:** 37 AÑOS

FROTIS DE GARGANTA – KOH DE UÑAS- COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA
Negativo
COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N. ESCASAS
FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES:	++
GRASAS NEUTRAS:	+

LUZ MARIA PINZON
BACTERIOLOGA
RM 52353283 UNC
FIRMA BACTERIOLOGA
LICENCIA S.O: 6796 de la S.D.S.

Medico Firma:
Nombre: Dra. Luz María Pinzón
Reg. Medico 52353283

Trabajador Firma:
Nombre
C.C. No.

Nº 90122



Centro Creativo de Capacitación

CERTIFICACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Decreto 3075 Dic /97 SDS - Res. 0378 Feb/2012 SDS
Decreto 1500 DE 2007 - Res. 240 DE 2013

NOMBRE: Shirlys
APELLIDO: Ortiz Castro
C.C.: 1.728.048.474
FECHA EXPEDICIÓN.: 13/01/2024
VALIDO HASTA: 13/01/2025

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

NIT. 830 007 652-4

DECRETO N° 1500 DE 2007
RESOLUCION N. 240 DE 2013

ı elaborar y ejecutar planes de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos.
PLAN DE ATENCION BASICA
CTO MEDICO AMBIENTAL Y CALIDAD DE VIDA
ERENTE DEL HOSPITAL DE CHAPINERO E.S.E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERADO

Que de acuerdo con el contrato 419/2015 la secretaria Distrital de Salud convino con Hospital de chapinero E.SE Inscribir a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de productos cárnicos comestibles para el consumo humano/ desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación en toda la jurisdicción de todo el territorio nacional.
Que en cumplimiento de lo dispuesto en el decreto n° 1500 de 2007 / la resolución 240 del 2013, en su condición de persona natural por efectos de obtener Inscripción presento a esta entidad .

NOMBRE	PROFESIÓN
JOHANNA ISABEL SALCEDO QUINTERO	INGENIERA DE ALIMENTOS

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en el decreto n° 1500 de 2007 / la resolución 240 del 2013 según acta de revisión de documentos No 9877 se comprobó que la persona relacionada en lo relacionado en lo considerado anteriormente cumple con los mismos.
Razón por la cual.

RESUELVE

Artículo 1. Inscribir para elaborar y ejecutar planes de capacitación de manejo productos cárnicos en su condición de persona natural en calidad de capacitador particular al siguiente profesional.

NOMBRE	PROFESIÓN
JOHANNA ISABEL SALCEDO QUINTERO	INGENIERA DE ALIMENTOS

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.

ARTICULO 2.La inscripción de que trata el artículo anterior le autoriza para elaborar y ejecutar planes de capacitación de manejo productos cárnicos comestibles y tiene una vigencia de un año a partir de la fecha de expedición de la presente resolución.
PARAGRAFO: Si en virtud de la supervisión de una capacitación de manejo de productos cárnicos comestibles se comprueba el cumplimiento de lo establecido en las normas reglamentarias de la inscripción otorga a la presente resolución se procederá a su revocatoria.
Articulo 3. El número de horas de la capacitación que puede dar las personas autorizadas y plazos de la solicitud para supervisión de los mismos. Deberá ejecutarse a lo dispuesto en el artículo 1 de la resolución 240 de 2013.
Expedida por la secretaria distrital de salud
ARTICULO 4. La presente resolución rige a partir de la fecha de expedición y contra la misma solo procede el recurso de reposición ante esta Gerencia.

DATOS DEL CAPACITADO

FECHA	13/01/2024	HORAS	7:00 AM - A-5:00 pm	N° DE SESIONES	70-Horas
NOMBRE SOLICITANTE			Shirlys ortiz Castro	C.C. N°	1.728.048.474

NOTIFICASE Y CUMPLASE
Dado en Bogotá. D.C a los 10 días de Enero de 2024
Tiene vigencia de un año

ICAL
Johanna I. Salcedo Q.
Ing. de Alimentos
C.C. 52540961

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHAPINERO
DIRECCION

ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

JORGE [illegible] SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

PRIMER PUESTO
Ranking hospitales 2010-2015
VEEDURIA DISTRITAL

Premio de Oro Gestión en Salud 2009
Premio de Bronce Gestión en Salud 2010

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
BOGOTÁ

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DECRETO No 1500 DE 2007
RESOLUCION 240 DE 2013

1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
B.P.M.

Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de productos de consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas

REQUISITO DE FUNCIONAMIENTO.
EDIFICACIÓN E INSTALACIÓN

Alrededores limpios
Abastecimiento de agua potable
No animales. Malos olores ni vivienda
Manejo de residuos.
Servicios sanitarios limpios,
La unión de los muros con los techos se hará en forma tal que permita la limpieza..
Pisos: Libres de defectos que dificultan su limpieza
Techos: eviten la acumulación de suciedad, Ventanas
Puertas: de fácil limpieza
Equipos:De material resistente al uso y a la corrosión, la utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección, inertes, acabado liso, no poroso no absorbente. No utilizar madera

1. DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no que aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

Alimentos De alto riesgo
Son alimentos ricos en proteínas que pueden permitir fácilmente el crecimiento bacteriano.
Adulterado: es aquel que le han cambiado partes de sus componentes reemplazándolo por otras sustancias.
Alterado. Es que ha sufrido modificaciones por agentes tóxicos químicos ó biológicos, como el enmohecimiento ó enranciamiento.
Falsificado- aquel que se expende con un nombre diferente al que es, o tenga etiquetas falsas ó no provenga de los verdaderos fabricantes.
Contaminado. Que tiene un elemento ajeno ó extraño a su constitución normal, ya sea
Físico (piedras, pelos pape joyas etc.)
Químico (detergentes, desinfectantes insecticidas, etc.) **Biológica** (microorganismos,(parásitos bacteria, hongos).

2. CONTAMINACIONES

2.1 FÍSICA: Pelo, Huesos ganchos, clavos, vidrios, uñas etc.
2.2 BIOLÓGICA Bacterias hongos virus parásitos
2.3 QUÍMICA: Detergentes, desinfectante insecticidas y conservantes de alimentos.
2.4 CONTAMINACIÓN CRUZADA:
Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador de alimentos, a otra área antes limpia, de manera que afecta alimentos o superficies.
Detergente: Sustancia química que elimina la suciedad y la grasa de una superficie
Desinfectante: Sustancia química aplicada a las superficies limpias para destruir /reducir el numero de microorganismos indeseables.

3. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



3.1 CONGELACIÓN: de 0 a -60 °C. Temperatura: en
3.2 REFRIGERACIÓN entre 1 y 6 °C
Grados centígrados, las bacterias no se podrán multiplica
3.3 ZONA DE PELIGRO
07 °C y 60 °C, las bacterias se multiplican y pueden ocasionar contaminaciones, alimento con toxinas.
3.4 ALTA TEMPERATURA: a mas de calor 60 °C destrucción de MO. Conservación en calor.

4. MANIPULADOR.

Áreas: de higiene personal, manos, piel, pelo, oídos, na boca, protección de heridas, rasguños, no fumar no joyas. Perfume. Y libre de enfermedades. y el cuidado de salu
Vestuario: limpio, de color claro, gorro, tapabocas, bata botas, **Capacitación constante** cada año y exámenes mé



INGENIERA DE ALIMENTOS
Johanna Isabel
C.C. 52.540.961

5. E.T.A.S.

a. Infecciones
b. Intoxicaciones
c. Toxiinfecciones

6. PLAN DE SANEAMIENTO

a. **Limpieza y desinfección.**
b. **Control de residuos sólidos y líquido**
c. **Control de plagas.**
d. **Agua potable.**

4.6

INGENIERA DE ALIMENTOS
Johanna Isabel
C.C. 52.540.961