UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
CL. 62 SUR 87 B 22 - BOSA NOVA (TROPEZÓN) - BOGOTA D.C
TEL: (601) 7846348 - CEL: 310 280 2760 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

EVALUACIÓN INICIAL - CONOCIMIENTOS PREVIOS

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MAS RÁPIDO ES:

A. Entre 0ºc y 5º (temperatura de refrigeración)
B. Entre -1ºc y – 18ºc (temperatura de congelación)
X C. Entre 10ºc y 60ºc (temperatura tibia - ambiente)
D. Entre 60ºc y 100ºc (temperatura de cocción)

2. UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS) ES:

A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
C. Ahorrar energía y matar las bacterias con veneno
X D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. ¿CUALES DE LAS SIGUIENTES PRACTICAS SON MALOS HABITOS HIGIENICOS EN UN MANIPULADOR?:

A. Lavarse las manos antes, durante y después de realizar actividades de manipulación
B. Usar la dotación completa y adecuada
X C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
X D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

4. LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN), ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:

A. La producción de alimentos
X B. La higiene de los alimentos
C. La calidad de los alimentos
D. Al mercadeo de los alimentos

5. LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:

A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
X D. Todas las anteriores

EVALUACIÓN FINAL - CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:

A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergente
X C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
D. limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS, ¿CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACION CRUZADA?

A. El manipulador tiene dolor de estomago
B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
C. En el establecimiento hay lavamanos
X D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada

3. LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:

A. 1. Limpieza y desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
X B. 1. Limpieza y desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Control de plagas, 4. Control de agua
C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte, 4. Distribución
D. 1. Limpiar con clorox, 2. Mezclar jabón con clorox, 3. Como evitar contaminación

4. UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:

X A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
C. Fumigar cada semana el establecimiento
D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.

A. BOLSA NEGRA: toda la basura que no se puede volver a utilizar
B. BOLSA BLANCA: todos los residuos que son reciclables (plástico, cartón, madera .....)
C. BOLSA VERDE: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
X D. Todas las anteriores

ING CAPACITADORA

CALIFICACIÓN: _____

Scanned with ACE Scanner

UNIDAD MÈDICA BOSA NOVA IPS SAS

CÒDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
CL. 62 SUR 87 B 22 - BOSA NOVA (TROPEZÓN) - BOGOTA D.C
TEL: (601) 7846348 - CEL: 310 280 2760 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP.3 ART.12

CERTIFICACIÓN No. 4923 NOMBRE Y APELLIDO Diana Milena Castillo

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar acabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo , con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilio que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGÍA: Las capacitaciones se realizan de lunes a sábado en horario de la mañana una sección de 5 horas y en horario de la tarde otra sección de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: **1. AL COMENZAR LA EXPOSICIÓN:** para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL. 2. DURANTE LA EXPOSICIÓN:** presentando los temas **2. AL CONCLUIR LA EXPOSICIÒN** para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL.**

AYUDAS DIDÁCTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la INGENERA DE ALIMENTOS ***GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.MAT. PROF. N.º 2525433619 CN según LEY 64/78*** CEL.3114529253, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistema de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sección esta firmada por el paciente y al final de la capacitación tipo carnet para que sea màs fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sección, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESIÓN:	***SEGUNDA SESIÓN:***
DIA 04 *MES* 07 *AÑO* 2024	*DIA* 05 *MES* 07 *AÑO* 2024
INTENSIDAD: 5 HORAS	***INTENSIDAD: 5 HORAS***
• **EVALUACION INICIAL:** retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes. • **MARCO LEGAL:** Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general • **LAS BPM:** Normas y ventajas de su implementación, Inocuidad. • **LOS ALIMENTOS:** Definición, clasificación, contaminación y peligro. • **LOS MICROORGANISMOS:** Definición, clasificación, que necesitan los **MICROORGANISMOS** para vivir, las ETAS y los métodos de conservación.	• **EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, programa de capacitación, continua y permanente. • **PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO:** Programa: limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua. • **REQUISITOS DE FABRICACIÒN:** Recepción de materia prima, empaques, rotulado, manejó de temperatura. **ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE** **EVALUACIÓN FINAL:** Retroalimentación de la capacitacion, respuesta a inquietudes
FIRMA DE ASISTENCIA: Diana M Castillo NÚMERO DE CEDULA: 1081392943	FIRMA DE ASISTENCIA: Diana M Castillo NÚMERO DE CEDULA: 1081392943

Scanned with ACE Scanner

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS

NIT 901458228-7

No. 0004923



Certificación de manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674/13

CASTILLO DIANA MILENA

Nombre y Apellidos

1081392943

Documento

Software para el sector salud - www.biofile.com.co

Certifica 10 horas de capacitación realizada en DOS DIAS según cronograma adjunto en la evaluación sobre:

BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION

B.P.M CEL:3102802760-TEL:7846348

Código de Seguridad

Z895F41L49

Gloria I. Del Valle

NIT 51 678 627 3

ING CAPACITADORA

05/07/2024

Fecha de Expedición

Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Powered by CamScanner

Scanned with ACE Scanner

AÑO 2023 AÑO 2023 AÑO 2023

HOJA DE VIDA

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ
Diag. 5D N° 44-62
Cel. 311 452 92 53
E-mail hegloma@hotmail.com
Bogotá D.C.

DATOS PERSONALES

Fecha de nacimiento:	12 de Abril de 1.964
Lugar de nacimiento:	Medellín Antioquia
Cedula de Ciudadanía:	51. 678 627 de Bogotá
Matricula Profesional:	2525433619CN
Estado civil:	Casada

PERFIL PROFESIONAL

Amplia Experiencia docente y empresarial en el área de Agroindustria (lácteos y derivados, frutas y verduras, cárnicos), así como en manipulación e higiene de alimentos, Montaje de Programas de aseguramiento de calidad de acuerdo a la legislación colombiana vigente, conservación, toxicología alimentaria y Nutrición. Habilidad en el montaje y puesta en marcha de proyectos productivos en el sector lácteo y derivados.

Persona con alto grado de creatividad y liderazgo, con amplio sentido de pertenencia, compromiso, responsabilidad y deseo de crecimiento profesional y laboral.

AÑO 2023 AÑO 2023 AÑO 2023

EXPERIENCIA Y LOGROS

SECRETARIA DISTRITAL DE EDUCACION BOGOTA (SED BOGOTA)
Docente del área de Procesamiento de alimentos. Media Técnica
Colegio Alfonso López Pumarejo. Localidad 8 Kennedy.
Marzo del 2011 – Actual.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
Instructora Contratista del centro de Biotecnología de Mosquera
Junio 2004 – Febrero 2011

Docente del programa de jóvenes rurales de las asignaturas Derivados lácteos y Agroindustria en los municipios de Soacha, Facatativá, Mosquera y Síbate.

Docente de educación complementaria en el área de Manipulación de Alimentos.

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACION EN ALIMENTOS. " A.T.C."
Capacitadora Particular autorizada por Secretaria de Salud Pública de Bogotá.

Capacitación en Manipulación de alimentos, Elaboración y auditorias de Planes de Saneamiento básico según decreto 3075/97 y resolución 2674 del 2013.
Auditorías externas en decreto 60 del 2000. Montajes plan HACCP.

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA "UNAD."

Coordinadora Académica del programa Ingeniería Alimentos

AÑO 2023 AÑO 2023 AÑO 2023

AÑO 2023 AÑO 2023 AÑO 2023

Docente, Cead José Acevedo y Gómez
Mayo 1.994 -Diciembre 2006
Bogotá

Tutora de las asignaturas: Tecnología de lácteos, Materias Primas Agrícolas y Pecuarias, Sanidad y Legislación, Toxicología Alimentaría, Principios de Nutrición, Aprovechamiento de Subproductos y Proyecto empresarial.

Instructora de manipulación de Alimentos y Derivados lácteos en el convenio Universidad – Alcaldías de San Cristóbal, Puente Aranda y Santa fé.
Marzo 2006 – Diciembre 2007. Bogotá.

ASESORIAS INDUSTRIALES EN EMPRESAS

Control de calidad de leche cruda, inspección de hatos, procesamiento de derivados y montaje de planes de saneamiento y plan HACCP. Auditorías Externas.

- ✓ LACTEOS LA ESPECIAL
- ✓ PASTEURIZADORA LACTEOS EN SU HOGAR
- ✓ LACTEOS JHOSAN
- ✓ FABRICAS DE AREQUIPE, HELADOS Y OTROS A NIVEL MICROEMPRESA
- ✓ GELATINAS BUMBY
- ✓ LECHONERIA AL SUR DEL TOLIMA Y LA DIETETICA DE NATAGAIMA
- ✓ PASTELERIA FANTY TORTAS
- ✓ Otros

FORMACIÓN PROFESIONAL

AÑO 2023 AÑO 2023 AÑO 2023

ESPECIALISTA EN PEDAGOGÍA PARA EL DESARROLLO DEL APRENDIZAJE AUTONOMO
Convenio Cafam - Universidad Nacional Abierta y a Distancia "UNAD"
Bogotá, Abril del 2000.

Tesis de Grado: **Enseñanza de la Nutrición por medio del aprendizaje autónomo**

INGENIERA DE ALIMENTOS
Universidad Incca de Colombia
Bogotá, Diciembre 1988

Tesis de grado**: Comportamiento del Aguacate ante el encerado como método de conservación.**
Bogotá, 1988

REFERENCIAS PROFESIONALES

HERNAN GARCIA
Docente UCC
Teléfono 311 266 03 37

CLAUDIA ESTEPA
Contadora
Teléfono 314 362 38 15

AÑO 2023 AÑO 2023 AÑO 2023