REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.025.526.107
LOMBANA MAHECHA

APELLIDOS
VERONICA

NOMBRES

Veronica Lombana
FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO 29-ENE-1990
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.62 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO
11-MAR-2008 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

INDICE DERECHO

A-1500150-01375235-F-1025526107-20230323 0136230686A 2 8509226198

CamScanner

ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS

HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES

Nombre completo: _____VERONICA LOMBANA MAHECHA_____

Documento de identificación: **C.C**_X__ **C.E**___ **PS**___ **PEP**___ **No.** ____1025526107_____

Lugar de nacimiento: **Día:** _01___ **Mes:** _29___ **Año**: 1990_____

País: __Colombia_____ Dpto.: __Cundinamarca_ **Municipio:** ___Bogotá___

Nacionalidad: _____colombiana_____

Libreta militar: **Primera clase**: ____ **Segunda Clase:** _____ **No.** _____ **N.A** _X___

Dirección: _kra 45b N 82 c sur 34_____

Teléfonos: **fijo**: _____ **celular:** ___3013016670884_____

Correo electrónico: __ veronicalombana21@gmail.com _____

CARGO AL QUE ASPIRA

Cargo: ___Aseo e Higiene_____

FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BASICA Y MEDIA:

Secundaria: Día: _07__ **Mes:** _11__ **Año**: _2007_

Titulo Obtenido: _____Bachiller Básico_____

EDUCACIÓN SUPERIOR:

Técnico: **Día:** _ __ Mes: __ **Año**: ___ **Titulo Obtenido:** __ _____N.A __x_

Tecnológico: **Día:** ____ **Mes:** ____ **Año**: _____ **Titulo Obtenido:** _____ N.A _x__

Universitario: **Día:** __ **Mes:** __ **Año**: __ **Titulo Obtenido:** __ _____ N.A __

Especialización: **Día:** ____ **Mes:** ____ **Año**: _____ **Titulo Obtenido:** _____ N.A __x_

OTRO: **Cual**: _ __ **Día:** __ **Mes:** ____ **Año**: ___ **Titulo Obtenido:** _ _____ N.A x__

EXPERIENCIA LABORAL (DE LA MAS RECIENTE A LA MAS ANTIGUA)

EMPRESA O ENTIDAD: ___ Asociación Generadora de Bienestar Show Kids _____

Departamento: ____Cundinamarca_____ **Municipio**: _____Bogotá_____

Teléfono: _____7316351 ____

Correo electrónico: _____asoserbien@hotmail.com_____

Fecha de ingreso: **Día:** _14_ **Mes:** _03_ **Año**: _2023_

Fecha de retiro: **Día:** _30_ **Mes:** _11 _ **Año**: __2023_

Cargo: _____Servicios generales – oficios varios_____

FIRMA DEL EMPLEADO

Manifiesto bajo la gravedad de juramento que SI ___ No _X_ me encuentro dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad de la ley 1918 de Julio de 2018, el cual establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores.

Para todos los efectos legales, certifico que los datos por mi anotados en el presente formato de hoja de vida son veraces (artículo 5° de la ley 190/95).

Ciudad y fecha de diligenciamiento:
__Bogotá 3 de febrero 2025__

_____Verónica Mahecha_____

Firma

C.C __1025526107 De_ _Bogotá___

LA ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS
Con Nit N° 830122129-6

SE PERMITE CERTIFICAR QUE:

La Señora. VERONICA LOMBANA MAHECHA identificado con cedula de ciudadanía **N°.**1025526107 de Bogotá, laboro en la Asociación desempeñando el cargo de Servicios Generales y Oficios Varios, en la oficina principal de la Asociación, desde 14 de Marzo de 2023 al 30 de Noviembre de 2023 desempeñando a cabalidad cada una de las tareas asignadas.

La presente certificación se expide por solicitud de la interesada a los 26 días del mes de diciembre del 2024, en la ciudad de Bogotá.

Cordialmente,

EDNA SULY CAINA VIASUS
Departamento Administrativo Y Financiero
Cel. 3023258688

REPUBLICA DE COLOMBIA

SECRETARIA DE EDUCACION DISTRITAL

EN SU NOMBRE EL

COLEGIO

SIERRA MORENA IED

Resolución 7561 de Noviembre 24 de 1998 y 8627 de Noviembre 29 de 2001 de Preescolar a 11° Resolución de Integración No. 1899 del 28 de Junio de 2002

Resolución 1919 ampliación educación formal de personas y adultos Jornada Fin de Semana

CONFIERE A:

LONBANA MAECHA VERONICA

NUIP 1025526107

CERTIFICADO DE

ESTUDIOS DE BACHILLERATO BÁSICO

Por haber cursado y aprobado los logros de formación correspondientes al nivel de educación básica, que lo habilitan al ingreso de la educación media.

Grado 9 grupo 905 Jornada MAÑANA Folio 0166

German Ferro G
Rector (E)

Genaro González Castellanos
Secretario 440.87

Dada en Bogotá a los 25 días del mes de Noviembre 2007

No requiere valida expedida acuerdo 20 de la Ley 962 de 2005

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría de Educación

Elaborado COLEGIO SIERRA MORENA BASICA -01 V1.0

Powered by CamScann

Powered by CamScanner

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 263377604

PIB
14:36:06

Bogotá DC, 03 de febrero del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) VERONICA LOMBANA MAHECHA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1025526107:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CamScanner

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ, D.C.

CERTIFICA

Que una vez consultado el sistema de Registro de Sanciones e Inhabilidades Disciplinarias de la Personería de Bogotá D.C., el señor(a) **VERONICA LOMBANA MAHECHA,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **1025526107** de BOGOTA D.C.

(MIL VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL CIENTO SIETE)

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

Esta Certificación es válida, siempre y cuando el número consignado en el respectivo documento de identificación, coincida con el aquí registrado. El certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Personería de Bogotá D.C., contiene las anotaciones de sanciones e inhabilidades disciplinarias que reporten las Entidades Distritales y las dependencias de la Personería de Bogotá D.C., con atribuciones Disciplinarias.

ADVERTENCIAS:

* El certificado de antecedentes disciplinarios ordinario deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes (Inciso 3°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro, en el certificado de antecedentes disciplinarios especial (Inciso 4°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* Tres o más sanciones disciplinarias en los últimos cinco (5) años por faltas graves o leves dolosas o por ambas, constituye inhabilidad para desempeñar cargos públicos. Esta inhabilidad tendrá una duración de tres (3) años contados a partir de la ejecutoria de la última sanción. (numeral 2°, artículo 42 - Ley 1952 de 2019).

* Certificado expedido de conformidad con el numeral 5, artículo 102 del Decreto Ley 1421 de 1993, artículo 238 de la Ley 1952 de 2019, numeral 4.5, artículo 16 y numeral 6, artículo 21 del Acuerdo Distrital 755 de 2019.

* Para todos los efectos esta certificación debe ser complementada con la expedida por la Procuraduría General de la Nación.

* Certificado expedido sin costo alguno.

VÍCTOR JULIO URIBE GÓMEZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

CamScanner

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 14:43:48 horas del 03/02/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1025526107,** Apellidos y Nombres **LOMBANA MAHECHA VERONICA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Show Kids**, con NIT **830122129-6** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

© 2025

Horario: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Teléfonos: 515 97 00 ext. 30552 (Bogotá D.C.) | 01 8000 112 712 (resto del país)
Correo: dijin.araic-atc@policia.gov.co
Web: www.policia.gov.co/dijin
Instagram: /dijinpolicia
Twitter: @DIJINPolicia

Presidencia de la República | Ministerio de Defensa Nacional | Colombia compra eficiente | GOV.CO

CamScanner

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 03/02/2025 02:53:02 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1025526107 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **109642883** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CamScanner

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 03 de febrero de 2025, a las 14:38:05, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1025526107
Código de Verificación	1025526107250203143805

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

CamScanner

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2P017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente **Verónica Lombana Mahecha** documento de identidad **N° 1025526107** no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 07 días del mes de enero del año 2025

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Scanned with MOBILE SCANNER

INEAS

INGENIEROS ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICACIÓN

PARTICIPO EN EL CURSO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

INTENSIDAD: 5 HORAS: FECHA: 7-01-25

INTENSIDAD: 5 HORAS: FECHA: 9-01-23

INTENSIDAD: - HORAS: FECHA: -

NOMBRE: Veronica Combana Mahecha

C.C. 1025526.107

SEGÚN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ASISTIÓ A LA CAPACITACIÓN CONTINUADA DE 10 HORAS LEY 9 DE 1979

TIENE VIGENCIA POR UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

0650

ÉVER MAURICIO SILVA HERRERA
INGENIERO DE ALIMENTOS
Tel.: 601 387 3129
Cel.: 311 846 8942 • 312 558 2697
301 272 9669

Scanned with MOBILE SCANNER

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2024

INEAS

DATOS GENERALES DEL INGENIERO

NATURAL: X **JUÍIDICA: __**

EMPRESA QUE PROVEE LA CAPACITACIÓN: INEAS

NIT: 52.432.451-1

DIRECCIÓN OFICINA: CARRERA 26 D BIS NO 32ª-16 SUR - CARRERA 11A # 191-28

TELÉFONO: 3118488942 - 3012729669

NOMBRE DEL INGENIERO DE ALIMENTOS: EVER MAURICIO SILVA HERRERA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 091062-0569489 CND

DATOS GENERALES DE LA CAPACITACIÓN CONTINUADA DE 10 HORAS

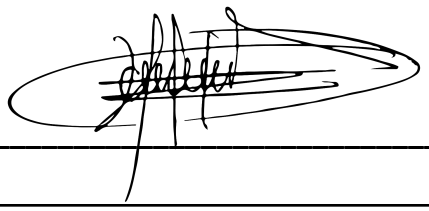
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: INEAS

DIRECCIÓN DEL LUGAR DONDE SE CAPACITA : CARRERA 26 D BIS NO 32ª-16 SUR

BARRIO: MURILLO TORO **LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE

FECHA DE LA PRIMERA CAPACITACIÓN: 7 de enero 2025 **HORA:** 8 am a 1 pm

FECHA DE LA SEGUNDA CAPACITACIÓN: 9 de enero 2025 **HORA:** 8 am a 1 pm

FIRMA DEL INGENIERO: 

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

TEMAS DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PRIMERA CAPACITACIÓN	SEGUNDA CAPACITACIÓN	TERCERA CAPACITACIÓN
1. Alimentos 1.1 Concepto, importancia y clasificación **2. Contaminación** 2.1 Concepto 2.2 Contaminación, física, química y biológica, contaminación cruzada 2.3 Prevención: manipulación higiénica **3. Etas (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)** 3.1. Conceptos principales 3.2 Enfermedades: salmonella, E. Coli, Cisticercosis, Listeria Monocytogenes, Hepatitis A. 3.3 Cómo se contaminan los alimentos, formas de prevenirlas: manejo de temperaturas **4. Normas del manipulador de alimentos, importancia y consecuencias de no ponerlas en práctica** 4.1 Actitud y profesionalismo	**1. Resolución 2674 De 2013** 1.1 Los diez cambios que modificó la resolución al decreto **2. Buenas prácticas de manufactura** 2.1 Instalaciones físicas 2.2 Equipos y utensilios 2.3 Personal manipulador de alimentos 2.4 Requisitos higiénicos de Fabricación 2.5 Calidad 2.6 Saneamiento 2.7 Transporte **3. Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal** 3.1 Introducción a la salud ocupacional y el ejercicio saludable **4. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación.** **5. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas**	**1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas** **2. Manejo De Aguas Residuales.** **3. Manejo De Residuos Sólidos Y Líquidos.** **4. Inocuidad De Alimentos, Control Sanitarios, Estudio De Puntos Críticos Haccp** **5. Programa De Control Preventivo Semanal De Vectores (Plagas)** **6. Concientización De La Aplicación De Todas Las Normas De La Ley Sanitaria.** **7. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones.** 8.1 Decreto 1500 De 2007, Resolución 240 Y 242. 8.2 Decreto 5109 De 2005. 8.3 Decreto 1686 De 2012. 8.4 Decreto 162 De 2021

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

Se inicia con la planeación de las capacitaciones, fechas y horarios, con sus respectivos temas a desarrollar, las evaluaciones y además de un cronograma donde se organiza toda la información.

La capacitación comienza con un diagnóstico del establecimiento y de los asistentes, para conocer cuáles son sus conocimientos previos a la capacitación, mientras se va llenando la lista de asistencia.

Durante la capacitación se hace énfasis no solo en los conceptos de manipulación de alimentos y en la aplicación de la norma (BPM), también una de las principales misiones de INEAS es concientizar a los trabajadores de la importancia de su labor, utilizando los principios, los valores, la moral y la ética para que las condiciones del establecimiento mejoren, igual que la calidad de sus productos.

Después de desarrollar los temas planteados a lo largo de la capacitación, se realiza una evaluación que recoja lo más importante de la charla, donde se evalúa distintos temas, pero que se pueden resolver en conjunto con los demás asistentes y el capacitador, para así resolver dudas y dejar claras las respuestas.

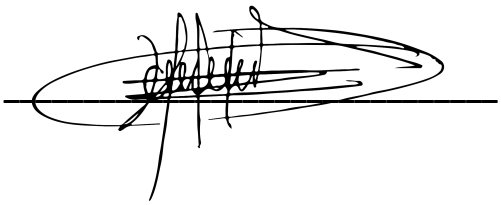
Por último, se establecen las conclusiones de la capacitación, dejando unos compromisos por cumplir, y resolviendo cada una de las dudas que presenten los asistentes.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2024

SESIÓN	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
TEMAS	1. Alimentos 2. Contaminación 3. ETAs 4. Normas del manipulador de alimentos	1. Resolución 2674 de 2013 2. Buenas prácticas de manufactura 3. Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal 4. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación. 5. Recepción de materia prima 6. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas	1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas 2. Manejo de aguas residuales. 3. Manejo de residuos sólidos y líquidos. 4. Inocuidad de alimentos, control sanitarios, estudio de puntos críticos haccp 5. Programa de control preventivo semanal de vectores (plagas) 6. Concientización de la aplicación de todas las normas de la ley sanitaria. 7. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones. 8. Leyes y decretos
OBJETIVO	Introducir los conceptos esenciales en alimentos, enfocándose en la prevención y actitud profesional.	Explorar la resolución 2674, centrándose en las buenas prácticas, calidad, y medidas preventivas para la inocuidad.	Profundizar en procedimientos y protocolos de higiene, manejo de residuos, control de plagas, y cumplimiento normativo.
TIEMPO ESTIMADO	3 horas	3 horas	4 horas
FECHA	7 de enero 2025	9 de enero 2025	9 de enero 2025

FIRMA DEL INGENIERO: _____



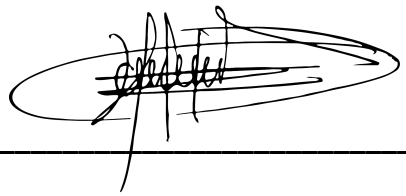
EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN 1: 7 de enero 2025 **HORA:** 8 am a 1 pm

FECHA DE LA SESIÓN 2: 9 de enero 2025 **HORA:** 8 am a 1 pm

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
1	Verónica Lombana Mahecha	1025526107
1	Nancy Amparo Rincón Silva	46366357
2	Verónica Lombana Mahecha	1025526107
2	Nancy Amparo Rincón Silva	46366357

FIRMA DEL INGENIERO: 

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

ANEXOS

ANEXO	TÍTULO
1	EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1
2	RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1
3	EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2
4	RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2
7	CONCENTRACIÓN DE HIPOCLORITO
8	PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS
9	PROTOCOLO DE LAVADO DE ENSALADA FRÍA
10	MATRÍCULA PROFESIONAL DEL INGENIERO
11	CERTIFICADO DE INOCUIDAD DEL INGENIERO
12	CARTILLA DE CAPACITACIÓN

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo
- Número de identificación

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

ANEXO 2: RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

	Verónica Lombana Mahecha	Nancy Amparo Rincón Silva
CÉDULA	1025526107	46366357
SCORE	9 / 10	10 / 10
PREGUNTA 1	Proteger la salud del consumidor	Proteger la salud del consumidor
PREGUNTA 2	Todas las anteriores	Todas las anteriores
PREGUNTA 3	Eliminar el mugre y la suciedad visible	Eliminar el mugre y la suciedad visible
PREGUNTA 4	Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio	Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
PREGUNTA 5	Alto y bajo	Alto, medio y bajo
PREGUNTA 6.1	Verdadero	Verdadero
PREGUNTA 6.2	Falso	Falso
PREGUNTA 6.3	Falso	Falso
PREGUNTA 6.4	Verdadero	Verdadero
PREGUNTA 6.5	Falso	Falso

CONVENCIONES:

Respuestas correctas Respuestas incorrectas

ANEXO 3: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo
- Número de identificación

Pregunta 1: ¿Cuál es la temperatura adecuada para la refrigeración de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. -18°C a -28°C
F. 0°C a 4°C
G. 65°C a 95 °C
H. Ninguna de las anteriores

Pregunta 2: ¿Cuál es la temperatura adecuada para la congelación de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. -18°C a -28°C
F. 0°C a 4°C
G. 65°C a 95 °C
H. Ninguna de las anteriores

Pregunta 3: ¿Cuál es la temperatura adecuada para la cocción de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Eliminar el mugre y la suciedad visible
F. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio

G. Pasar un trapo húmedo por las superficies
H. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: Una enfermedad transmitida por alimentos es causada por ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Comer muchos alimentos
F. Comer muy rápido
G. Comer alimentos baratos
H. Comer alimentos alterados o en mal estado

Pregunta 5: ¿De qué trata principalmente la Resolución 2674 de 2013? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Sistema de Seguridad y salud en el trabajo
F. Código sanitario nacional
G. Sistema de gestión ambiental
H. Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura

Pregunta 6: La temperatura que elimina los microorganismos patógenos es mayor a __°C. Escribe la respuesta

Pregunta 7: ¿Cuáles son los alimentos que tienen mayor riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

I. Cárnicos
J. Harinas
K. Aceites
L. Granos

Pregunta 8: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 8.1: La refrigeración de los alimentos impide la reproducción de microorganismos patógenos

Pregunta 8.2: Las planillas de refrigeración y congelación son uno de los mecanismos que garantizan la inocuidad de los alimentos

Pregunta 8.3: Cualquier alimento que se caliente a más de 65°C es apto para el consumo humano

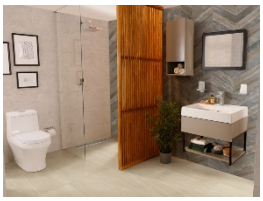
ANEXO 4: RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2

	Verónica Lombana Mahecha	Nancy Amparo Rincón Silva
CÉDULA	1025526107	46366357
SCORE	9 / 10	9 / 10
PREGUNTA 1	0°C a 4°C	0°C a 4°C
PREGUNTA 2	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C
PREGUNTA 3	65°C a 95°C	65°C a 95°C
PREGUNTA 4	Comer alimentos alterados o en mal estado	Comer alimentos alterados o en mal estado
PREGUNTA 5	Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura	Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura
PREGUNTA 6	95	60
PREGUNTA 7	Cárnicos	Cárnicos
PREGUNTA 8.1	Verdadero	Verdadero
PREGUNTA 8.2	Verdadero	Verdadero
PREGUNTA 8.3	Falso	Falso

CONVENCIONES:

Respuestas correctas Respuestas incorrectas

ANEXO 7: CONCENTRACIÓN DE HIPOCLORITO

ALIMENTO / SUPERFICIE	CONCENTRACIÓN
ALIMENTOS 	1 ml x 1 litro de agua
UTENSILIOS 	5 ml x 1 litro de agua
SUPERFICIES 	7 ml x 1 litro de agua
BAÑOS 	12 ml por 1 litro de agua
CONCENTRACIÓN DE DESINFECTANTE DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%	

NOTA: Después de aplicar el desinfectante se debe dejar actuar por 15 minutos y luego enjuagar muy bien con agua potable y dejar secar al ambiente.

ANEXO 8: PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

0



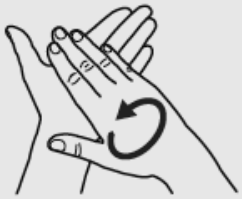
Mójese las manos con agua;

1



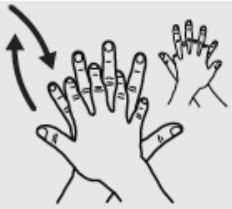
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



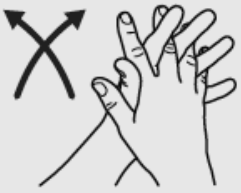
Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



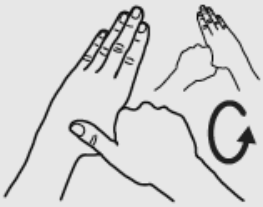
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



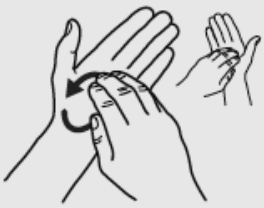
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



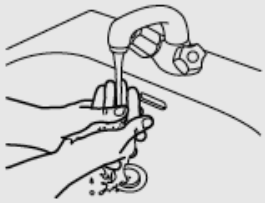
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



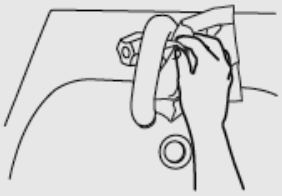
Enjuáguese las manos con agua;

9



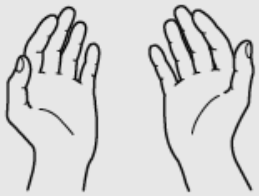
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

ANEXO 9: PROTOCOLO DE LAVADO DE ENSALADA FRÍA



1. Retirar manualmente los residuos de polvo o mugre visible.
2. Para el caso de la piña y el maracuyá realizar un lavado más riguroso con ayuda de un cepillo.
3. Enjuagar con suficiente agua potable.
4. Sumergir en una solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 1 ml de hipoclorito de sodio (20 gotas)
5. Dejar actuar durante 15 minutos.
6. Enjuagar con suficiente agua potable.
7. Dejar escurrir.
8. Cocción al vapor las verduras que lo requieran y que no necesitan desinfección como: Habichuela, pepinos, zanahoria, arveja, cebolla.
9. Realizar prueba de calidad: análisis organoléptico.
10. Cortar en julianas y mezclar.
11. Adicionar sabor según el tipo de ensalada: Sal, limón, vinagreta, con sus respectivos controles de fecha de vencimiento.
12. Servir o ubicar en barra de ensaladas.

ANEXO 10: MATRÍCULA PROFESIONAL DEL INGENIERO



EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

ANEXO 11: CERTIFICADO DE INOCUIDAD DEL INGENIERO

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

Con Cédula de Ciudadanía No. 79321354

Cursó y aprobó la acción de Formación

APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

con una duración de 48 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bogotá. a los dieciseis (16) dias del mes de noviembre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

87594743 - 16/11/2022
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 9406002668336CC79321354C.

ANEXO 12: CARTILLA DE CAPACITACIÓN

INEAS

INGENIEROS ESPECIALIZADOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2024



EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

PROGRAMA CAPACITACIÓN:

Introducción:

Según la resolución 2674 de 2013, las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Para dar cumplimiento, damos a continuación la temática a tratar y el cronograma de capacitación que se llevará a cabo durante este año.

Este manual tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial, a los profesionales de este oficio, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Se espera sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas de manejo higiénico de alimentos.

OBJETIVOS

GENERAL:

Fomentar el cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias por parte de los manipuladores de alimentos, dentro del restaurante, de tal manera que se evite la contaminación y se obtenga un producto de excelente calidad.

ESPECÍFICOS:

- Elaborar un cronograma anual de capacitación.
- Tratar temas actualizados sobre temas de inocuidad de alimentos.
- Desarrollar cambios de actitud de los manipuladores frente al manejo del producto.
- Dar al manipular las herramientas necesarias para que se evite problemas de deterioro y contaminación de alimentos.

DEFINICIONES

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

Inocuidad: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que estén destinados.

Manipulador de alimentos: Es la persona que participa directa o indirectamente en la elaboración, comercialización y consumo de alimentos.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS): Se refiere a toda enfermedad causada por la ingesta de alimentos contaminados, que provoca efectos nocivos para la salud.

PLANEACIÓN DE LOS CURSOS

TEMAS A TRATAR EN LA CAPACITACIÓN

1. PRIMER TEMA: DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS, MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS.

En esta capacitación se socializarán los formatos que se llevarán en el establecimiento y se designará a las personas encargadas de llenarlos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Quienes manipulan los alimentos

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea profesionales en el tema, como amas de casa.

Muchas veces se cree que quienes preparan los alimentos son únicamente los operarios y supervisores de plantas, los chefs y cocineros en hoteles, confiterías o restaurantes. Pero la verdad es que hay muchas otras personas que, con su esfuerzo y trabajo, pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan la calidad higiénica que nos evite a todos el peligro de enfermedades.

2. SEGUNDO TEMA: ALMACENAMIENTO ADECUANDO DENTRO DE LA NEVERA – ETAS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

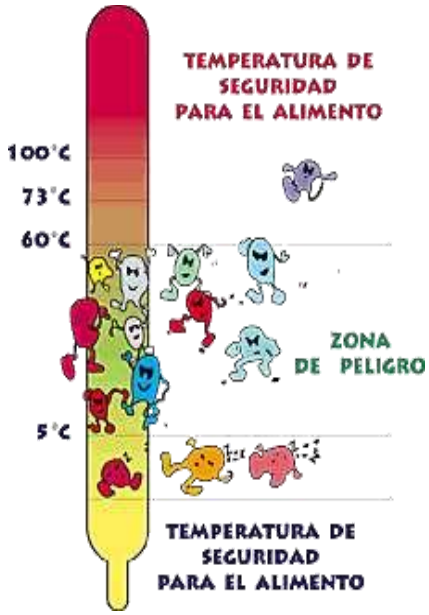
ALMACENAMIENTO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS EN LA NEVERA

Mantener en refrigeración los alimentos ayuda a que se conserven adecuadamente por más tiempo, ya que las temperaturas bajas, hacen más lenta la reproducción de bacterias.

Para ello, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

A. TEMPERATURA:

La temperatura del refrigerador debe estar en un rango de 0° C a 4° C como máximo. Esto hace más lento el crecimiento bacteriano. Es necesario controlar frecuentemente la temperatura con un termómetro de punzón y registrándose a diario para garantizar la adecuada conservación de los alimentos.



Temperatura ideal de refrigeración:

De 0° Celsius a 4° Celsius.

Temperatura de congelación:

De – 1° Celsius a – 18° Celsius

B. LIMPIEZA

Se recomienda revisar la nevera todos los días. Si hay alimentos que ya no son aptos par consumo humano se deben desechar.

Para limpiar los estantes y las repisas utilizar una esponja y agua con jabón. Enjuagar perfectamente con agua limpia.

Para ello, aprovechar el día que menos trabajo hay, o los momentos previos a un nuevo abastecimiento de productos.

Evitar el uso de limpiadores con aromas fuertes, para evitar la contaminación de los alimentos con estos olores.

Secar con toallas, telas limpias o toallas de papel.

Una manera de evitar malos olores, es poniendo un vaso con bicarbonato de sodio en el fondo del refrigerador. Se recomienda cambiar cada 3 meses.

Limpiar derrames en el momento en que se generan, en especial los fluidos de la carne cruda.

Descongelar la carne en un estante inferior del refrigerador, en un contenedor, con el fin de reducir la posibilidad de que los líquidos de la carne contaminen otros alimentos.

NOTA: EL ASEO DEBE REALIZARSE POR TODO EL ESTABLECIMIENTO, INCLUYENDO LUGARES TAN POCO COMUNES COMO LOS CAUCHOS DE LAS NEVERAS. DEBE HACERSE UNA LIEMPIEZA MINUCIOSA.



C. ROTULACIÓN

Cada alimento debe estar debidamente rotulado dentro de la nevera. De modo que, para cumplir este objetivo, los alimentos deben estar en un recipiente plásticos, higiénicamente usado y con tapa, esto para evitar la contaminación de unos alimentos con otros.

El rótulo debe contar con el nombre del producto, la fecha de ingreso a la nevera y la fecha de caducidad.

A continuación, se presenta una tabla de los tiempos en los que, a temperatura adecuada, se conservan los alimentos para la venta y consumo.

Conservación de los alimentos en la nevera (0°C a 4°C)	Tiempo (días)
	1 2 3 4 5
Pescado fresco (limpio)	
Carne picada	
Carne y pescado cocidos	
Carne cruda adecuadamente conservada	
Leche abierta	
Postres caseros	
Verdura cocida	
Verdura cruda y conservas abiertas (tras cambiar a otro recipiente)	
Huevos	2 a 3 semanas
Productos lácteos y otros con fecha de caducidad	La que se indica en el envase

D. ORGANIZACIÓN

Congelación: Etiquetar y envolver en plástico la carne que se espera conservar

por más tiempo. Poner en el congelador.

Importante recordar que una vez congelada la carne, no se puede volver a congelar. Esto porque podría incrementarse la producción de bacterias en el producto, lo que no la haría apta para el consumo.

Refrigeración: La carne en refrigeración debe ponerse en los estantes inferiores, jamás sobre un alimento ya preparado, puesto que la carne cruda en refrigeración puede tener fluidos que por escurrimientos caerían y contaminarían otros alimentos.

Frutas y verduras: Cuando estos alimentos no han sido debidamente tratados para el consumo se recomienda ponerlos en la parte inferior del establecimiento, donde hay mayor humedad, pues esto ayuda a conservar por más tiempo los productos.

Condimentos y aderezos: Este tipo de productos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden poner en la puerta.

Lácteos y huevo: Se recomienda que los lácteos y huevos se pongan en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta, ya que requieren temperaturas bajas para su conservación.

Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas bajas, por lo que pueden ser conservadas en la puerta del refrigerador. Esto las mantendrá frescas.

Carnes frías y quesos: Pueden estar en estantes superiores o en la puerta, ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos. Importante tener en cuenta que si el queso derrama fluidos, disponerlo en un sitio en que no contamine otros alimentos.

E. ETAS

En el siguiente cuadro se muestran las principales enfermedades transmitidas por alimentos

PATÓGENO	MECANISMO DE CONTROL
Campylobacter	Calentar los alimentos a > 60°C. Manipular correctamente.
Salmonella	Enfriar rápidamente < 4°C. Mantener en caliente > 60°C. Cocinar > 75°C.
Escherichia coli 0157: H7	Calentar los alimentos > 68°C.
Staphylococcus	Enfriar rápidamente < 4°C. Higiene personal.
Clostridium botulinum	Cocer de 10 a 15 minutos.
Clostridium perfringes	Enfriar < 4°C
Listeria	Pasteurizar la leche. Cocinar el tiempo necesario.

Adaptado de Collins

NOTA: Para evitar las ETAS, es necesario lavar y desinfectar muy bien las zonas en donde se almacenará la comida, teniendo los cuidados necesarios para evitar la contaminación de los alimentos y distinguiendo de manera adecuada los sitios de disposición de residuos, y el adecuado tratamiento de los productos que se esperan comercializar en el establecimiento.

3. TERCER TEMA: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Recepción de materias primas:





RECEPCIÓN DE ALIMENTOS



- Nunca colocar o arrastrar los alimentos por el piso.
- No dejarlos a la intemperie una vez recibidos.
- Tener en cuenta los requisitos de calidad y salubridad.

Resolución 2674 de 2013



EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



PRIMER CAMBIO: En el decreto 3075 de 1997, se establecía que el uniforme debía ser claro para los manipuladores. Con la llegada de la resolución 2674 de 2013, sigue siendo así, con la diferencia de que se prohíbe el uso de prendas grises.





SEGUNDO CAMBIO: Se debe contar con un profesional o técnico en el área para establecimiento que tenga alimentos de alto riesgo. (carnes, pollo, pescado y mariscos)
alimentos precocidos)

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

TERCER CAMBIO:
Propone el uso de lavamanos de acción no manual.





CUARTO CAMBIO:
Exige que se tenga el depósito de residuos sólidos separados del área de proceso, para evitar contaminación.

QUINTO CAMBIO: Se clasifican los establecimientos y alimentos en Alto, Mediano y Bajo riesgo.

Visitas con porcentajes de 0% a 100%.





SEXTO CAMBIO: La capacitación ahora es de 10 horas anuales y debe existir un programa de capacitación continuada.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

SÉPTIMO CAMBIO:
Temperatura de refrigeración, mínimo -2°C y máximo 4°C.

Se debe además mantener calibrados los equipos de medición. Esto con el fin de garantizar las mediciones.



JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2P017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente **Verónica Lombana Mahecha** documento de identidad **N° 1025526107** no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 07 días del mes de enero del año 2025

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Scanned with MOBILE SCANNER

El (La) suscrito(a) VERONICA LOMBANA MAHECHA (a) con C.C./ C.E./ P.P No. 1025526107_expedida(o) en __Bogota__autorizo libre, expresa e inequívocamente, y exclusivamente para los fines y en los términos señalados en la Ley 1918 de 2018 reglamentada por el Decreto 753 de 2019, a la **Asociación Generadora De Bienestar Show Kids**, a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de edad que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a mi eventual vinculación laboral, contractual o legal y reglamentaria y, de llegarse a formalizar, cada cuatro (4) meses a partir del inicio de la misma y mientras se encuentre vigente.

Así mismo, declaro que he sido informado(a) de forma clara, suficiente y conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales.

"Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la Secretaría Distrital de Integración Social no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013."

Se suscribe en la ciudad de _Bogotá__, el día _Primero (01)_ de _Febrero_ de _2025

Firma

Nombre VERONICA LOMBANA MAHECHA
Cedula 1025526107

Powered by CamScanner