ACTA N°

FECHA: Enero 15 de 2025
LUGAR: Corporación Educativa y Social Waldorf
TEMA: Capacitación manipulación de alimentos -Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAS).

DESARROLLO: Socialización Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAS).

Se realiza la socialización por parte de la Capacitadora Consuelo Guerrero (bacterióloga) la cual explica los síntomas que producen las enfermedades trasmitidas por los alimentos como lo son:

- Dolor de estomago
- Fiebre
- Diarrea
- Puntos en la piel
- Convulsiones

Al igual que todas las personas podemos contraer estas enfermedades, pero los niños menores de 2 a 5 años, las mujeres embarazadas y las personas de tercera edad, tienen un mayor riesgo de estas, y se manifiestan en forma de infección, intoxicación y parásitos.

Explica los tipos de parásitos (amebas, Giardia, toxoplasma, tenia, tricocéfalo etc.) y hace énfasis que el personal manipulador de alimentos (personal de cocina y maestras de jardín infantil) debe contar y seguir con los protocolos de lavado de manos constante (para el talento humano y los niños) y el protocolo de BPM en la cocina en la recepción (almacenamiento), alistamiento (limpieza, desinfección, refrigeración y congelación)y preparación (descongele, cocción y servido) de alimentos de una manera adecuada para los niños, el talento humano mientras que este en el servicio debe utilizar todos los elementos de protección personal como:

- Gorro o cofia que cubra a la totalidad el cabello (no debe sobresalir mechones de cabello).
- Tapabocas desechable (debe cubrir de la nariz al mentón).
- Uniforme antifluido color claro 2 piezas (personal servicios generales y manipulación de alimentos
- Jardinera de una sola pieza en material antifluido para las maestras
- Delantal tipo tela sin bolsillos

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Se explica las temperaturas de los alimentos para garantizar el adecuado almacenamiento de estos y así evitar que se dañen:

- temperatura ambiente dependiendo del clima
- refrigeración de 0° a 4°
- congelación de 0° a -18°)

Se da habla de la tabla de dosificación hipoclorito para los procesos de desinfección de los alimentos con frutas y verduras de cascara dura y blanda, junto de los procesos de higienización, tiempos y temperaturas de preparación de los alimentos.

Se nombran las diferentes herramientas de control para el recibido, higienización almacenamiento, rotulado y preparación de las materias primas del ciclo de menú, al igual que su servido (con los instrumentos necesarios y adecuados para esta labor) y distribución para los niños y niñas del programa.

Llegando a la conclusión que todos somos responsables de nuestro bienestar y el de los demás. Lo cual se debe ver reflejado en el compromiso con el cual se realizan los diferentes procesos con los alimentos dentro de la unidad operativa.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Viviana Andrea Barbosa	Manipulacion Alimentos	C.E.S. waldorf.	Viviana Barbosa
Lina Tatiana Ramirez Moreno	Servicios Generales	CES Waldorf	Tatiana Ramirez
Andrea Rodriguez	Manipulación alimentos	Ces waldorf	Andrea
Diana Cortés	Maestra	Jardin Infantil waldorf	
Alejandra Nieto	maestra	Jardin waldorf	
Diana Paola Ortiz	Maestra	jardin infantil	
Lida Katherin Mora B	Aux de Aula	Jardin infantil	
Francia Alejandra Posada	Responsable de Servicio	Jardin Infantil Waldorf	
Leidy Johanna Espejo Gutierrez	Maestra	Jardin infantil Waldorf	Leidy Johanna
Stella Rodriguez	Aux admon	Waldorf	Stella R
Katerin Barreto	Aux. Admon	waldorf	Katerin B.
Maribel Criollo	Servicios Generales	Waldorf	Maribel Criollo

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Bertha C Jaramillo C	Coord. Pedag	JI Waldorf	
Leo Bjarne Lauhoff	Voluntario	CES Waldorf	
Matthias Nikolaus Eckstadt	Voluntario	CES Waldorf	
Diego Rodriguez	Profesor Paes	Ces Waldorf	
Leidy Amanda Calderón	Profesora de Paes	Ces Waldorf	Leidy Calderón
Juan Pablo Ávila Espitia	Profesor PAES	CES Waldorf	
Jonathan Rojas	Maestro PAES	CES Waldorf	
Diana Carolina C.	Aux. Gestión Documental	CES waldorf	Diana Cobaleda
Diana Martínez	Aux Admon	Ces waldorf	

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

L&G

CERTIFICA QUE

FRANCIA ALEJANDRA POSADA TORRES

CEDULA. 52858785

ASISTIO AL SEMINARIO DE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (PRIMER CURSO)

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS, EL DIA 15 DE ENERO 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

L&G

CERTIFICA QUE

LEIDY JOHANNA ESPEJO GUTIERREZ

CEDULA. 1012392268

ASISTIO AL SEMINARIO DE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (PRIMER CURSO)

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS, EL DIA 15 DE ENERO 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

L&G

CERTIFICA QUE

DIANA MARCELA CORTES RODRIGUEZ

DOCUMENTO 53100096

ASISTIO AL SEMINARIO DE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (PRIMER CURSO)

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS, EL DIA 15 DE ENERO 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

L&G

CERTIFICA QUE

JENIFFER ALEJANDRA NIETO MORENO

CEDULA. 1024525987

ASISTIO AL SEMINARIO DE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (PRIMER CURSO)

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS, EL DIA 15 DE ENERO 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

L&G

CERTIFICA QUE

DIANA MARCELA ORTIZ ORDOÑEZ

CEDULA. 1024494178

ASISTIO AL SEMINARIO DE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (PRIMER CURSO)

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS, EL DIA 15 DE ENERO 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

L&G

CERTIFICA QUE

LINA TATIANA PAZ MORENO

CEDULA. 1024601433

ASISTIO AL SEMINARIO DE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (PRIMER CURSO)

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS, EL DIA 15 DE ENERO 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICA QUE

ANDREA LISETH RODRIGUEZ TORRES

CEDULA. 1018445333

ASISTIO AL SEMINARIO DE

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (PRIMER CURSO)

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS, EL DIA 15 DE ENERO 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.57[illegible]

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.