Dra Luz Elena Landazábal G.

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

INFORMACIÓN GENERAL						
Fecha de recepción de las muestras	Día	18	Mes	01	Año	2022
Nombres y Apellidos	Gloria Vargas				Edad	
No. De Identificación	57.661145				Factor R.H	O+

De acuerdo con los resultados de laboratorio:

EXÁMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	**TÉCNICA**	**PARÁMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Bacterias	Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +
		Reacción Leucocitaria	ESCASAS
		Otras Estructuras	
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO
FÍSICO	Revisión general	Vías Respiratorias y Digestivas Superiores	No Indica Obstrucción
		Piel	No Evidencia Enfermedades
COPROLÓGICO	Coprocultivo	Características físicas	Café Blanda
		Almidones	Almidones +
		Estructuras Parasitarias	No se observan estructuras parasitarias en la muestra.

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
S/S Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual 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.		
X APTO SIN RESTRICCIONES	**APTO CON RECOMENDACIONES**	**APTO CON RESTRICCIONES**

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"

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.

Dra. Luz E. Landazabal G.
Médico General
Universidad del Cauca
RM. 6196

Dra. Luz Elena Landazábal G.
C.C. 34522500
REGISTRO MD 34.522.500
MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

Gloria Vargas
NOMBRE Y FIRMA DEL PACIENTE

CALLE 137 No. 92 - 50 CONSULTORIO 503 * CEL: 3166178839

Escaneado con CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: GLORIA INÉS

APELLIDOS: VARGAS OVALLE

DOCUMENTO: 52601145

VIGENCIA: ENERO 18 DE 2022 – ENERO 17 DE 2023

Carrera 26 B # 42-37 sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3108777689

grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención realizó curso de higiene y manipulación de alimentos el día 18 de enero de 2022, con una intensidad horaria de Diez (10) horas de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

16145

Escaneado con CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA :

NOMBRE: Gloria Vargas

IDENTIFICACIÓN 52601145

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos Adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

   a. Formadores, reguladores, energéticos.
   b. X Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
   c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
   d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál Es el objetivo de la desinfección?**

   a. Remover la mugre.
   b. Mantener el área de trabajo limpia.
   c. X Eliminar microorganismos.
   d. Ninguna las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

   a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
   b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
   c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
   d. X Todas las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

   a. Alimento contaminado.
   b. Alimento en proceso de descomposición.
   c. X Es un alimento apto para consumo humano.
   d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

   a. X Refrigeración (0°C a 4°C) y congelación (0°C a -18°C)
   b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
   c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
   d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

No uso de joyas
No usar perfumes - No maquillajes

Escaneado con CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE SEGUNDA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:

NOMBRE Gloria Vargas

IDENTIFICACIÓN 52601145

FECHA 17/01/2022

Responder según los conocimientos adquiridos en la Segunda capacitación.

1. **¿Cuáles son las características organolépticas de un alimento?**

A. color, olor, sabor, textura, sonido
B. Empacado, facturado, rotulado
C. Ninguna de las anteriores
D. Todas las anteriores

2. **¿Qué dotación debe tener un baño en el área de alimentos?**

A. Toallas de papel
B. Lavamanos de pedal
C. Jabón liquido antibacterial
D. Todas las anteriores

3. **Seleccione Cuales contaminantes de los alimentos:**

A. Físico, químico, biológico y radioactivo
B. Hongos y virus
C. Ninguna de las anteriores
D. Todas las anteriores

4. **¿Cuáles son las clases de microorganismos?**

A. Bacterias y virus
B. Amebas y parásitos
C. Hongos
D. Todos los anteriores

Escaneado con CamScanner

CONTENIDO DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MÓDULO Nº 1
CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS

MÓDULO Nº 2
LA SALUD Y EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MÓDULO Nº 3
CARACTERISTICAS HIGIENICO SANITARIAS DEL LUGAR DE LOS ALIMENTOS.

MÓDULO Nº 4
CARACTERISTICAS HIGIENICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR Y PREPARADOR DE ALIMENTOS.

MÓDULO Nº 5
LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOSY EL SISTEMA (HACCP).

MÓDULO No 1
CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS

- ¿QUÈ SON LOS ALIMENTOS?
- CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
- INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- CADENA ALIMENTARIA
- CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

¿QUE SON LOS ALIMENTOS?: Son un conjunto de sustancias que deben ser incorporadas al cuerpo de forma constante para determinar y mantener la existencia de los seres vivos

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS:

1. Alimentos formadores: Son fuentes de proteínas, calcio y vitaminas A y D

- Leche y sus derivados
- Carnes, Huevos, Leguminosas (maní, soya), Mezcla de vegetales (Bienestarina)

2. Alimentos Reguladores: Son alimentos que contribuyen a las funciones de todo el organismo en el cuerpo, Son ricos en vitaminas y minerales

- Hortalizas y verduras: Zanahoria, Ahuyama, Pimentón y otros como la lechuga, remolacha y coliflor.
- Frutas: se clasifican de acuerdo a su contenido nutricional básico, fuentes de vitamina C: Mango y Guayaba
- Ricas en carotenoides: Papaya y curuba.
- Frutas que son fuente prominente de vitamina A y C como el Banano, el cual posee un alto contenido de carbohidratos.

Escaneado con CamScanner

3. Alimentos energéticos: Son los que aportan calorías, carbohidratos, hierro, tiamina y niacina al
- Cereales y productos derivados: Arroz, Avena, Harina de trigo y sus derivados Arepa, Pan y Pasta.
- Tubérculos: Arracacha, Papa y Yuca.
- Plátanos: Plátano verde y harinas de banano.
- Almidones, Azucares y Dulces: Maizena, Miel de abejas, panela, bocadillo, gelatina y Bocadillos.
- Grasas y aceites: Crema de leche, Mantequilla, Aceite de soya y palma

CLASES DE ALIMENTOS:

- Alimentos perecederos: Son alimentos que se alteran rápidamente. Carnes, Leche y sus derivados, Frutas y Verduras
- Alimentos semiperecederos: Raíces y tubérculos.
- Alimento no perecedero: Permanece sin dañarse por largo tiempo. Los granos secos, cereales, legumbres, enlatados y conservas

CARACTERISTICAS ORGÁNOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS:

POR MEDIO DE NUESTROS SENTIDOS PODEMOS DETECTAR DIVERSAS CARACTERISTICAS:

(TACTO) TEXTURA. (AUDICION) OIDO (VISTA) COLOR (GUSTO) SABOR. (OLFATO) OLOR.	FÍSICAS QUÍMICAS BIOLÓGICAS

QUE ES LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Hace referencia a la ausencia de agentes nocivos para la salud del consumidor: FISICOS, FISIOLOGICOS Y PSICOLOGICOS

TIPOS DE CONTAMINANTES:

BIOLÓGICOS	FÍSICOS	QUÍMICOS	RADIOACTIVOS
Microbios con sus toxinas	Polvo	Insecticidas	Radiaciones
Parásitos	Partículas de arena	Detergentes	
Seres venenosos	Trozos de madera	Colorantes	

ALIMENTO CONTAMINADO: Es aquel que puede contener microbios, toxinas, parásitos, o algún tipo de sustancia (Química, física, radioactiva, toxica), o agentes nocivos para la salud

ALIMENTO ALTERADO: Es aquel que sufre cambios en sus características físicas, químicas y biológicas

CONTAMINACION CRUZADA: Riesgo por transferencia de microorganismos entre alimentos crudos y alimentos terminados o por contacto humano y por contacto con los equipos.

- **METODOS DE PREVENCIÓN**

Escaneado con CamScanner

- Evitar contacto de alimentos crudos con alimentos terminados (Almacenamiento, Manipulación, Distribución y servicio.
- Asignar áreas separadas en neveras y cuartos fríos.
- Los limpiones serán lavados en forma constante.

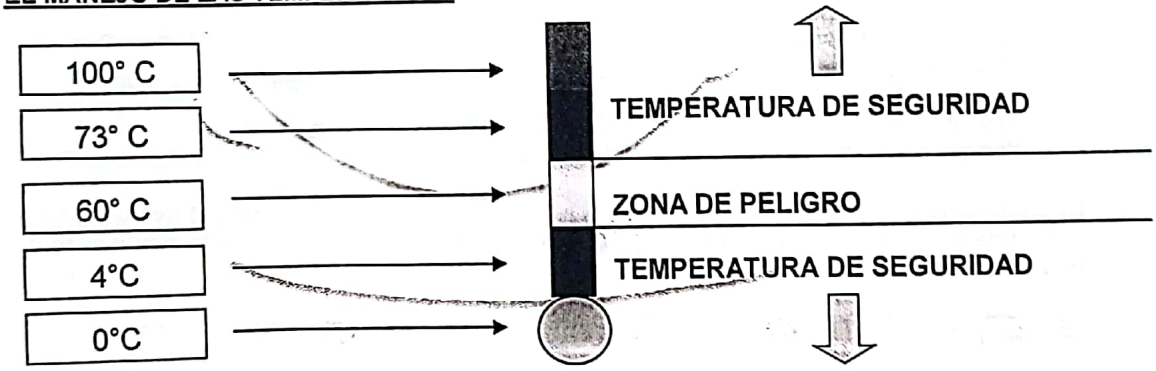
LA CADENA ALIMENTARIA



CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Conservar los alimentos es prolongar su vida útil.
- Físico: Refrigeración y congelación.
- Químicos: Curado, Ahumado, Acidificado, Aditivo (sal, azúcar, benzoato)

EL MANEJO DE LAS TEMPERATURAS



Escaneado con CamScanner

MÓDULO Nº 2
LA SALUD Y EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- EL CONCEPTO DE LA SALUD
- MICROORGANISMOS CAUSANTES DE INFECCIONES.
- LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

EL CONCEPTO DE LA SALUD: es el estado físico, mental y social de una persona o una comunidad en general.

QUE SON LOS MICROORGANISMOS: Son los causantes de enfermedades de transmisión alimentaria (etas), caracterizados por no ser visibles al ojo humano y para observarlos se requiere de un microscopio.

CLASES DE MICROORGANISMOS

- Parásitos: Ameba Histolítica, Toxoplasma gondii y Ascaris lumbricoides.
- Bacterias: E. Coli enterotoxigénica, E. Coli enteroinvasiva Infección, Salmonella, Clostridium perfrigens intoxicación, Clostridium perfrigens, Staphylococcus aureus.
- Hongos: Aspergillus flavus.
- Virus: Virus de la hepatitis, Virus entéricos.

MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES

Entre las bacterias responsables de enfermedades alimentarias se encuentran:

Staphylococcus aureus	*Clostridium botulinum*	*Clostridium perfringes*
Distintas especies de *Salmonella*	*Campylobacte*	*Vibrio parahaemolityous*
Especies de género *Shigella*	*Vibrio cholerae*	*Brucella Escherichia coli*
Yersinia enterocolitica	*Bacillus cereus*	

De todas ellas el *S. aureus*, el *B. cereus*, las Salmonellas y el *Cl. perfringes* son los que con mayor frecuencia producen enfermedades y el *Cl. botulinum* es el germen que produce la enfermedad de mayor gravedad.

FACTORES DE MULTIPLICACION EN MICROORGANISMOS:

Son seres vivos microscópicos, se hallan en todas partes, se reproducen cada15 minutos. Los síntomas que producen las enfermedades transmitidas por los alimentos son:

Dolor de cabeza.	*Dolor de estómago.*
Dolores musculares.	*Diarrea.*
Vómitos.	*Deshidratación.*
Fiebre, en el caso de infecciones	*La muerte en algunos casos.*

HEPATITIS A:

- El virus de la hepatitis A. (HAV) está clasificado como un enterovirus. Es una molécula simple de RNA rodeado por una pequeña Cápsula de proteína.

Escaneado con CamScanner

- Los síntomas característicos de la enfermedad son en un principio fiebre, malestar general, nausea, anorexia y dolor abdominal, seguido por varios días de ictericia.

- El virus de la hepatitis es excretada en las heces de las personas infectadas y puede producir la enfermedad a otras personas que consuman agua o alimentos contaminados. Los alimentos comúnmente implicados en los casos de hepatitis son sanduches, frutas, jugos de frutas, leche, lácteos, vegetales, ensaladas, mariscos y bebidas heladas. El agua, los mariscos y las ensaladas son los más comunes. La contaminación de alimentos por operarios infectados en las plantas procesadoras y en los restaurantes es muy común

OTRAS ENFERMEDADES

- **BOTULISMO:** Producido por el Microorganismo Clostridium Botulinium, sus síntomas son vómito, diarrea, sequedad en la boca, debilidad, parálisis en músculos respiratorios. Se inactiva por calor a 80°C durante 30 minutos, por vacunación. Ningún alimento conservado puede ser descartado

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- Se originan a partir de la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
- Alimento contaminado: Es aquel que contiene microbios, toxinas, parásitos, o algún tipo de sustancia nociva para la salud.
- Alimento alterado: Aquel que sufre un cambio en sus características (Físicas, Químicas o Biológicas).

MÓDULO Nº 3

CARACTERÍSTICAS SANITARIAS DEL LUGAR DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

- La importancia de la limpieza y la desinfección
- Desinfección del agua.
- Plan de saneamiento

IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCION

QUE ES LIMPIEZA: Es la remoción de toda cantidad de mugre o suciedad.

QUE ES DESINFECCIÓN: Hace referencia al proceso fisco o químico que se aplica una vez realizada la limpieza.

TIPOS DE DESINFECCIÓN	
FÍSICA	QUÍMICA
Se realiza por acción de calor o vapor de agua y presenta las siguientes ventajas. Elimina rápidamente los microorganismos No es corrosivo	Se realiza mediante productos que actúan como desinfectante, entre ellos tenemos los compuestos de cloro y Yodo, Antes de aplicarse se debe tener en cuenta las recomendaciones del fabricante

Escaneado con CamScanner

DESINFECCIÓN DEL AGUA

El agua para el consumo humano debe estar libre de organismos patógenos, químicos, impurezas y cualquier tipo de contaminación que cause problemas de salud por ejemplo el cáncer. Existen dos métodos para desinfectar el agua:

- A través de la coloración.
- Métodos caseros.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

- Es importante hacerlo.
- Se debe hacer por lo menos tres (3) mantenimientos al año.
- En lo posible solicitar el servicio de un técnico dedicado a esta labor.
- Procedimiento para el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable

PLAN DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de desechos sólidos.
- Programa de control de plagas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: ¿Cómo se hace?, ¿Quién lo háce?, ¿Materiales utilizados?, ¿Quién lo supervisa?

PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS: ¿Cómo se hace?, ¿Quién lo hace?, ¿Materiales utilizados?, ¿Quién lo supervisa?

LA IMPORTANCIA DEL BUEN MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Las moscas, cucarachas, ratas y el viento mismo pueden hacer que muchos de estos residuos lleguen a nuestros alimentos preparados. Por tanto es importante mantener nuestros recipientes bien tapados.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS: ¿Cómo se hace?, ¿Quién lo hace?, ¿Materiales utilizados?, ¿Quién lo supervisa?

MÓDULO Nº 4

CARACTERÍSTICAS HIGIENICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
- CAPACITACIÓN Y MOTIVACIÓN DEL PERSONAL.
- LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA PRESENTACIÓN PERSONAL

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Conjunto de acciones y prevenciones orientadas a garantizar la sanidad e integridad de los alimentos evitando su contaminación deterioro o adulteración: 1. Requisitos para el manejo de las materias primas, 2. Operaciones de fabricación, 3. El manejo de las temperaturas y su importancia.

REQUISITOS PARA EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS: Basados en el decreto 3075/97 en donde se contemplan:

Escaneado con CamScanner

- Requisitos frente a las materias primas

Recepción.
Manejo de las temperaturas.
Limpieza con agua potable.
Almacenamiento.

- Requisitos frente a los envases
- Deben estar fabricados con materiales apropiados.
- Su manejo debe ser estricto en el fin para el que fueron creados
- Se deben inspeccionar muy bien antes de su uso.

PRESENTACION PERSONAL

- Con ella ofrecemos un producto de buena calidad.
- Esta nos permite que nuestras ventas mejoren y que nuestro sitio de trabajo adquiera un alto prestigio de calidad y servicio.

CAPACITACION Y MOTIVACION DEL PERSONAL

Todas las empresas o personas que realizan actividades de manipulación deben tener:

- Formación en materia y educación sanitaria.
- Un plan de capacitación continuo y permanente.
- Avisos alusivos a la obligatoriedad de la higiene y su observancia durante la manipulación.

NORMAS QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Mantener una buena higiene personal.
- Usar vestimenta de trabajo adecuada.
- Lavarse las manos con agua y jabón después de cada labor.
- Usar cabello corto, limpio y cubierto con gorro o pañoleta.

MÓDULO No 5
EL CONCEPTO DE HIGIENE

- ¿QUÉ ES HIGIENE?
- ¿QUÉ ES HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?
- ¿QUÉ SIGNIFICA PROTEGER UN ALIMENTO?
- INTRODUCCIÓN AL SISTEMA H.A.C.C.P.

QUÉ ES LA HIGIENE: Es el conjunto de principios y reglas que están destinadas a prevenir enfermedades y conservar en buen estado la salud de la población.

¿QUÉ ES LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS? Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la limpieza y pureza de los alimentos en todas sus fases. Desde la producción hasta el consumo.

¿QUÉ SIGNIFICA PROTEGER UN ALIMENTO?: Lo que significa tener en cuenta una serie de normas con el fin de mantener las características organolépticas de cada uno de los alimentos en óptimas condiciones evitando que estos se alteren o se contaminen.

Escaneado con CamScanner

INTRODUCCIÓN AL SISTEMA HACCP

- Qué es el sistema HACCP?
- En dónde se puede aplicar?
- Ventajas que ofrece el sistema.
- El sistema es recomendado en Colombia por el decreto 3075/97 y por el plan de alimentación y nutrición.

¿QUÉ ES UN PUNTO CRÍTICO?

Paso por el cual se controla, previene, elimina o reduce a niveles aceptables un peligro, con el fin de garantizar la calidad sanitaria de un producto. Ejemplos:

- Recepción de materias primas.
- Control de la formulación de ingredientes.
- Ajuste del P.H para prevenir la formación de toxinas.

PRINCIPIOS HCCP

- Conducen a un análisis de riesgos en los alimentos.
- Determinan puntos críticos de control PCC.
- Crear límites de control a cada PCC.
- Establecer un sistema para monitorear los PCC.
- Fijar las acciones correctivas a tener en cuenta cuando un PCC no está bajo control.
- Establecer procesos de verificación para confirmar que el sistema esté trabajando efectivamente.

Escaneado con CamScanner

CONTENIDO DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MÓDULO Nº 1
CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS

MÓDULO Nº 2
LA SALUD Y EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MÓDULO Nº 3
CARACTERISTICAS HIGIENICO SANITARIAS DEL LUGAR DE LOS ALIMENTOS.

MÓDULO Nº 4
CARACTERISTICAS HIGIENICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR Y PREPARADOR DE ALIMENTOS.

MÓDULO Nº 5
LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOSY EL SISTEMA (HACCP).

MÓDULO No 1
CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS

- ¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS?
- CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
- INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
- CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- CADENA ALIMENTARIA
- CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

¿QUE SON LOS ALIMENTOS?: Son un conjunto de sustancias que deben ser incorporadas al cuerpo de forma constante para determinar y mantener la existencia de los seres vivos

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS:

1. Alimentos formadores: Son fuentes de proteínas, calcio y vitaminas A y D

- Leche y sus derivados
- Carnes, Huevos, Leguminosas (maní, soya), Mezcla de vegétales (Bienestarina)

2. Alimentos Reguladores: Son alimentos que contribuyen a las funciones de todo el organismo en el cuerpo, Son ricos en vitaminas y minerales

- Hortalizas y verduras: Zanahoria, Ahuyama, Pimentón y otros como la lechuga, remolacha y coliflor.
- Frutas: se clasifican de acuerdo a su contenido nutricional básico, fuentes de vitamina C: Mango y Guayaba
- Ricas en carotenoides: Papaya y curuba.
- Frutas que son fuente prominente de vitamina A y C como el Banano, el cual posee un alto contenido de carbohidratos.

Escaneado con CamScanner

3. Alimentos energéticos: Son los que aportan calorías, carbohidratos, hierro, tiamina y niacina al
   - Cereales y productos derivados: Arroz, Avena, Harina de trigo y sus derivados Arepa, Pan y Pasta.
   - Tubérculos: Arracacha, Papa y Yuca.
   - Plátanos: Plátano verde y harinas de banano.
   - Almidones, Azucares y Dulces: Maizena, Miel de abejas, panela, bocadillo, gelatina y Bocadillos.
   - Grasas y aceites: Crema de leche, Mantequilla, Aceite de soya y palma

CLASES DE ALIMENTOS:

- Alimentos perecederos: Son alimentos que se alteran rápidamente. Carnes, Leche y sus derivados, Frutas y Verduras
- Alimentos semiperecederos: Raíces y tubérculos.
- Alimento no perecedero: Permanece sin dañarse por largo tiempo. Los granos secos, cereales, legumbres, enlatados y conservas

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS:

POR MEDIO DE NUESTROS SENTIDOS PODEMOS DETECTAR DIVERSAS CARACTERISTICAS:

(TACTO) TEXTURA. (AUDICION) OIDO (VISTA) COLOR (GUSTO) SABOR. (OLFATO) OLOR.	FÍSICAS QUÍMICAS BIOLÓGICAS

QUE ES LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Hace referencia a la ausencia de agentes nocivos para la salud del consumidor: FISICOS, FISIOLOGICOS Y PSICOLOGICOS

TIPOS DE CONTAMINANTES:

BIOLÓGICOS	FÍSICOS	QUÍMICOS	RADIOACTIVOS
Microbios con sus toxinas	Polvo	Insecticidas	Radiaciones
Parásitos	Partículas de arena	Detergentes	
Seres venenosos	Trozos de madera	Colorantes	

ALIMENTO CONTAMINADO: Es aquel que puede contener microbios, toxinas, parásitos, o algún tipo de sustancia (Química, física, radioactiva, toxica), o agentes nocivos para la salud

ALIMENTO ALTERADO: Es aquel que sufre cambios en sus características físicas, químicas y biológicas

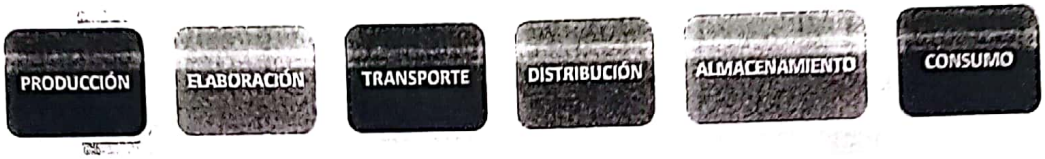
CONTAMINACION CRUZADA: Riesgo por transferencia de microorganismos entre alimentos crudos y alimentos terminados o por contacto humano y por contacto con los equipos.

❖ **METODOS DE PREVENCIÓN**

Escaneado con CamScanner

- Evitar contacto de alimentos crudos con alimentos terminados (Almacenamiento, Manipulación, Distribución y servicio.
- Asignar áreas separadas en neveras y cuartos fríos.
- Los limplones serán lavados en forma constante.

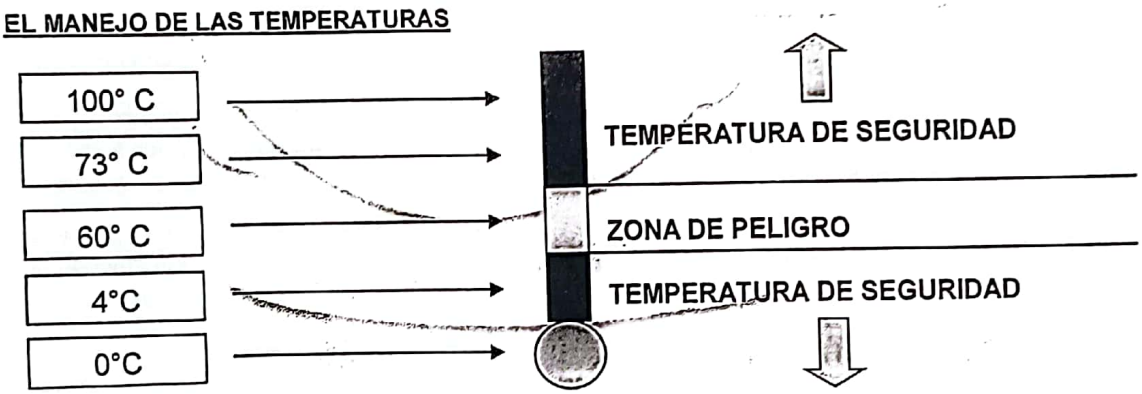
LA CADENA ALIMENTARIA



CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Conservar los alimentos es prolongar su vida útil.
- Físico: Refrigeración y congelación.
- Químicos: Curado, Ahumado, Acidificado, Aditivo (sal, azúcar, benzoato)

EL MANEJO DE LAS TEMPERATURAS



Escaneado con CamScanner

MÓDULO Nº 2
LA SALUD Y EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- EL CONCEPTO DE LA SALUD
- MICROORGANISMOS CAUSANTES DE INFECCIONES.
- LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

EL CONCEPTO DE LA SALUD: es el estado físico, mental y social de una persona o una comunidad en general.

QUE SON LOS MICROORGANISMOS: Son los causantes de enfermedades de transmisión alimentaria (etas), caracterizados por no ser visibles al ojo humano y para observarlos se requiere de un microscopio.

CLASES DE MICROORGAISMOS

- Parásitos: Amiba Histolitica, Toxoplasma gondii y Áscaris lumbricoides.
- Bacterias: E. Coli enterotoxigénica, E. Coli enteroinvasiva infección, Salmonella, Clostridium perfrigens intoxicación, Clostridium perfrigens, Staphylococcus aureus.
- Hongos: Aspergillus flavus.
- Virus: Virus de la hepatitis, Virus entéricos.

MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES

Entre las bacterias responsables de enfermedades alimentarias se encuentran:

Staphylococcus aureus
Distintas especies de *Salmonella*
Especies de género *Shiguella*
Yersinia enterocolitica
Clostridium botulinium
Campylobacte
Vibrio cholerae
Bacilus cereus
Clostridium perfringes
Vibrio parahaemolitycus
Brucella Escherichia coli

De todas ellas el *S. aureus*, el *B. cereus*, las Salmonellas y el *Cl. perfringes* son los que con mayor frecuencia producen enfermedades y el *Cl. botulinum* es el germen que produce la enfermedad de mayor gravedad.

FACTORES DE MULTIPLICACION EN MICROORGANISMOS:

Son seres vivos microscópicos, se hallan en todas partes, se reproducen cada15 minutos. Los síntomas que producen las enfermedades transmitidas por los alimentos son:

Dolor de cabeza.
Dolores musculares.
Vómitos.
Fiebre, en el caso de infecciones
Dolor de estómago.
Diarrea.
Deshidratación.
La muerte en algunos casos.

HEPATITIS A:

- El virus de la hepatitis A. (HAV) está clasificado como un enterovirus. Es una molécula simple de RNA rodeado por una pequeña Cápsula de proteína.

Escaneado con CamScanner

- Los síntomas característicos de la enfermedad son en un principio fiebre, malestar general, nausea, anorexia y dolor abdominal, seguido por varios días de ictericia.

- El virus de la hepatitis es excretada en las heces de las personas infectadas y puede producir la enfermedad a otras personas que consuman agua o alimentos contaminados. Los alimentos comúnmente implicados en los casos de hepatitis son sanduches, frutas, jugos de frutas, leche, lácteos, vegetales, ensaladas, mariscos y bebidas heladas. El agua, los mariscos y las ensaladas son los más comunes. La contaminación de alimentos por operarios infectados en las plantas procesadoras y en los restaurantes es muy común

OTRAS ENFERMEDADES

- **BOTULISMO:** Producido por el Microorganismo Clostridium Botulinium, sus síntomas son vómito, diarrea, sequedad en la boca, debilidad, parálisis en músculos respiratorios. Se inactiva por calor a 80°C durante 30 minutos, por vacunación. Ningún alimento conservado puede ser descartado

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- Se originan a partir de la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
- Alimento contaminado: Es aquel que contiene microbios, toxinas, parásitos, o algún tipo de sustancia nociva para la salud.
- Alimento alterado: Aquel que sufre un cambio en sus características (Físicas, Químicas o Biológicas).

MÓDULO Nº 3

CARACTERÍSTICAS SANITARIAS DEL LUGAR DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

- La importancia de la limpieza y la desinfección
- Desinfección del agua.
- Plan de saneamiento

IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCION

QUE ES LIMPIEZA: Es la remoción de toda cantidad de mugre o suciedad.

QUE ES DESINFECCIÓN: Hace referencia al proceso fisco o químico que se aplica una vez realizada la limpieza.

TIPOS DE DESINFECCIÓN	
FÍSICA	QUÍMICA
Se realiza por acción de calor o vapor de agua y presenta las siguientes ventajas. Elimina rápidamente los microorganismos No es corrosivo	Se realiza mediante productos que actúan como desinfectante, entre ellos tenemos los compuestos de cloro y Yodo, Antes de aplicarse se debe tener en cuenta las recomendaciones del fabricante

Escaneado con CamScanner

DESINFECCIÓN DEL AGUA

El agua para el consumo humano debe estar libre de organismos patógenos, químicos, impurezas y cualquier tipo de contaminación que cause problemas de salud por ejemplo el cáncer. Existen dos métodos para desinfectar el agua:

- A través de la coloración.
- Métodos caseros.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

- Es importante hacerlo.
- Se debe hacer por lo menos tres (3) mantenimientos al año.
- En lo posible solicitar el servicio de un técnico dedicado a esta labor.
- Procedimiento para el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable

PLAN DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de desechos sólidos.
- Programa de control de plagas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: ¿Cómo se hace?, ¿Quién lo háce?, ¿Materiales utilizados?, ¿Quién lo supervisa?

PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS: ¿Cómo se hace?, ¿Quién lo hace?, ¿Materiales utilizados?, ¿Quién lo supervisa?

LA IMPORTANCIA DEL BUEN MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Las moscas, cucarachas, ratas y el viento mismo pueden hacer que muchos de estos residuos lleguen a nuestros alimentos preparados. Por tanto es importante mantener nuestros recipientes bien tapados.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS: ¿Cómo se hace?, ¿Quién lo hace?, ¿Materiales utilizados?, ¿Quién lo supervisa?

MÓDULO Nº 4
CARACTERÍSTICAS HIGIENICO SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
- CAPACITACIÓN Y MOTIVACIÓN DEL PERSONAL.
- LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA PRESENTACIÓN PERSONAL

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Conjunto de acciones y prevenciones orientadas a garantizar la sanidad e integridad de los alimentos evitando su contaminación deterioro o adulteración: 1. Requisitos para el manejo de las materias primas, 2. Operaciones de fabricación, 3. El manejo de las temperaturas y su importancia.

REQUISITOS PARA EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS: Basados en el decreto 3075/97 en donde se contemplan:

Escaneado con CamScanner

- Requisitos frente a las materias primas

Recepción.
Manejo de las temperaturas.
Limpieza con agua potable.
Almacenamiento.

- Requisitos frente a los envases
- Deben estar fabricados con materiales apropiados.
- Su manejo debe ser estricto en el fin para el que fueron creados
- Se deben inspeccionar muy bien antes de su uso.

PRESENTACION PERSONAL

- Con ella ofrecemos un producto de buena calidad.
- Esta nos permite que nuestras ventas mejoren y que nuestro sitio de trabajo adquiera un alto prestigio de calidad y servicio.

CAPACITACION Y MOTIVACION DEL PERSONAL

Todas las empresas o personas que realizan actividades de manipulación deben tener:

- Formación en materia y educación sanitaria.
- Un plan de capacitación continuo y permanente.
- Avisos alusivos a la obligatoriedad de la higiene y su observancia durante la manipulación.

NORMAS QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Mantener una buena higiene personal.
- Usar vestimenta de trabajo adecuada.
- Lavarse las manos con agua y jabón después de cada labor.
- Usar cabello corto, limpio y cubierto con gorro o pañoleta.

MÓDULO No 5
EL CONCEPTO DE HIGIENE

- ¿QUÉ ES HIGIENE?
- ¿QUÉ ES HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?
- ¿QUÉ SIGNIFICA PROTEGER UN ALIMENTO?
- INTRODUCCIÓN AL SISTEMA H.A.C.C.P

QUÉ ES LA HIGIENE: Es el conjunto de principios y reglas que están destinadas a prevenir enfermedades y conservar en buen estado la salud de la población.

¿QUÉ ES LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS? Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la limpieza y pureza de los alimentos en todas sus fases. Desde la producción hasta el consumo.

¿QUÉ SIGNIFICA PROTEGER UN ALIMENTO?: Lo que significa tener en cuenta una serie de normas con el fin de mantener las características organolépticas de cada uno de los alimentos en óptimas condiciones evitando que estos se alteren o se contaminen.

Escaneado con CamScanner

INTRODUCCIÓN AL SISTEMA HACCP

- Qué es el sistema HACCP?
- En dónde se puede aplicar?
- Ventajas que ofrece el sistema.
- El sistema es recomendado en Colombia por el decreto 3075/97 y por el plan de alimentación y nutrición.

¿QUÉ ES UN PUNTO CRÍTICO?

Paso por el cual se controla, previene, elimina o reduce a niveles aceptables un peligro, con el fin de garantizar la calidad sanitaria de un producto. Ejemplos:

- Recepción de materias primas.
- Control de la formulación de ingredientes.
- Ajuste del P.H para prevenir la formación de toxinas.

PRINCIPIOS HCCP

- Conducen a un análisis de riesgos en los alimentos.
- Determinan puntos críticos de control PCC.
- Crear límites de control a cada PCC.
- Establecer un sistema para monitorear los PCC.
- Fijar las acciones correctivas a tener en cuenta cuando un PCC no está bajo control.
- Establecer procesos de verificación para confirmar que el sistema esté trabajando efectivamente.

Escaneado con CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: Castillo San Lucas
DIRECCION: Calle 40b bis# 11 - 86
FECHA: 18/01/2022

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.
- Aspectos Generales del Covid-19.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Escaneado con CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico y aspectos generales del Covid-19.
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA			TIEMPO
VISITA	FECHA	TEMAS	
1	17/01/2022	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. - características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos - Sistema HACCP - Aspectos Generales del Covid-19	5 horas
2	18/01/2022	- revisión de implementos implementación de plan de saneamiento básico - evaluar establecimiento capacitación de debilidades	5 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Escaneado con CamScanner



REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

Con Cédula de Ciudadanía No. 52013769

Cursó y aprobó la acción de formación

DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

con una duración de 40 horas

En constancia de lo anterior se firma en presente en Bogotá a los veinte (20) días del mes de octubre de dos mil veintiuno (2021).

Firmado Digitalmente por

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

79200061 - 08/10/2021
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el vínculo electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co/ bajo el número 2425[illegible]

Escaneado con CamScanner

1. INFORMACIÓN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Empresa	Corporación Investigativa del Medio Ambiente "CIMA"
Representante legal	Alonso Gutierrez Solano
Dirección	Carrera 26 B # 42 – 37 Sur.
Teléfonos	7581644 – 3108777689
Correo electrónico	grupoempresarialcima@gmail.com

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CAPACITACIÓN

Razón social del establecimiento	Corporación Investigativa del Medio Ambiente "CIMA		
Dirección de la capacitación	Carrera 26 B # 42 – 37 Sur.		
Teléfono	7581644 - 3108777689		
Barrio	Claret		
Localidad	Rafael Uribe Uribe		
Horario de la capacitación	8:00 am - 01:00 am		
Duración de la capacitación	10 Horas		
Fecha de capacitación 1	17/01/2021	**Duración**	5 horas
Fecha de capacitación 2	18/01/2021	**Duración**	5 horas
Capacitador	Yolanda Lopez		
Profesión	Ingeniera de alimentos		

3. TEMÁTICAS DE LA CAPACITACIÓN

MÓDULO	TEMÁTICA
1	Características de los alimentos.
2	La salud y el manipulador de alimentos.
3	Características higiénicas y sanitarias del lugar de los alimentos.
4	Características higiénicas y sanitarias del manipulador y preparador de alimentos.
5	La higiene de los alimentos y el sistema HACCP.

4. DESARROLLO Y RECURSOS

4.1. DESARROLLO

A continuación se presentan las actividades desarrolladas a lo largo de los dos bloques de la capacitación.

DESARROLLO DE CAPACITACIÓN Y RECURSOS	SI	NO
Presentación del capacitador y diagnóstico de conocimientos.	X	
Presentación de los asistentes, contenido del curso, marco legal y aplicabilidad.	X	
Charla magistral.	X	
Trabajo en grupo.	X	
Conversatorio.	X	
Desarrollo de taller con ejercicios prácticos.	X	
Descanso.	X	
Videos relacionados con buenas prácticas de manufactura y Sistema HACCP.	X	
Ronda de preguntas y análisis de casos específicos.	X	
Taller individual.	x	
Entrega de resúmenes.	X	
Entrega de carnets de manipulación de alimentos	X	
Cierre de la capacitación	X	

Escaneado con CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 17/01/2022 FIRMA	HORAS	FECHA 2° 18/01/2022 FIRMA	HORAS
Diana Judith Vargas Machacha	52434347		5 horas		5. horas
Maria paz Valero	52061771		5 horas		5horas
Luz stella Diaz Ramirez	1033732145		5 horas		5 horas
Wendy Carolina Correa	1022391094		5 horas		5 horas
Jennyfer Alonso	1033720123		5 horas		5 horas
Sirley Posada Barbosa	1.023.866.349	Sirley Posada	5. horas	Sirley Posada	5horas
lola Estefania Ceballos	1.033723 743	lola ceballos	5. horas	lola ceballos	6horas
Mariluz Nova	51994066		5		5 horas
Marcela Forero Narcada	52726696	Marcela Forero	5 horas	Marcela Forero	5 horas
Laura Mateus Okaya	1032426418	Laura Mateus	5 horas	Laura Mateus	5 horas.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Escaneado con CamScanner

GRUPO EMPRESARIAL Cima

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 17/01/2022 FIRMA	HORAS	FECHA 2° 18/01/2022 FIRMA	HORAS
Idmalilia Umaña Rey	52950875		5 horas		5 horas
Gloria Vargas	52601145	Gloria V.	5 horas	Gloria V.	5 horas.
Yenny Lozano	52745699.	Yenny L.	5 horas	Yenny L.	5 horas.
Jhonatan Javier Leon Ruiz	1012447755	Jhonatan Leon	5 horas	Jhonatan Leon	5 horas
Carlos Andres Morales G.	1023922860		5 horar		5 horar.
Hdma. Urrea.	52345415	Hdma Urrea	5 horas	Hdma Urrea	5 horas
Yohana Pardo	26521194	Yohana.	5 horas	Yohana	5 horas
Nicol Dayana Pedreros	1030665415	Nicol P.	5 horas	Nicol P.	5 horas

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Escaneado con CamScanner