SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 8729

Fecha: 14/02/2023 FV 14/02/2024

Nombre: ANDREA PAOLA CAMACHO FLOREZ

Documento.: 1018422618

Capacitador: Lyglia Zuñiga

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

SANTA ELENA SAS

Bogotá, Febrero 2023

A QUIEN INTERESE:

Santa Elena S.A.S, certifica que Luz Elena Vargas Balaguera identificada con la cédula de ciudadanía **CC** 52.515.572 en calidad de ingeniera de alimentos cumple la labor de capacitadora en manipulación de alimentos; dentro de estas jornadas de capacitación, la capacitadora realiza actualización de la legislación pertinente y temas relacionados con control de plagas y manejos de residuos, BPM, ETA, RESOLUCION 2674 DE 2013- DECRETO 1500 de 2007.

QUALITY MANAGEMENT

Certifica que:

Luz Helena Vargas Balaguera

Luz Elena Vargas Balaguera

Ingeniera de Alimentos

Ingeniera de Alimentos

REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA
MATRICULA PROFESIONAL No.
25254123734CND
INGENIERA DE ALIMENTOS
DE FECHA 20/10/2005
LUZ ELENA
VARGAS BALAGUERA
C.C. 52515572
UNIVERSIDAD DE LA SALLE
PRESIDENTE DEL CONSEJO

Atentamente,

Alba Luz Balaguera

Bacterióloga y Gerente General

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÒN DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS-2023		
PLAN DE CAPACITACION	METODOLOGIA	horas
	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes características:	1
LEY 9 DE 1979	1. ETAPA DE INDUCCIÓN.	1
Resolución 2674 de 2013	a- Con un conversatorio, se determinan los oficios comunes de los discentes, y se establecen las percepciones generales de términos de educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura como: Alimento, nutriente, energía vital, contaminación, microrganismo, BPM, inocuidad y desinfección.	
DECRETO 1500 DE 2007	b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnico científicas pertinentes. Se relacionan los términos anteriores con los principales objetivos de la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud Y protección social dela república de Colombia.	1
BPM	c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higiénicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.	
Limpieza y Desinfecciòn		1
Rotulado	2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN.	
Instalaciones Fisicas	Se pacta con la empresa interesada un cronograma pormenorizado que involucre: el enfoque, contenido y alcance de la capacitación, acorde con el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Tendrá una duración de aproximadamente 7 horas.	1
Instalaciones Sanitarias	Se busca que esta entidad pueda demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de los temas a tratar.	
Personal Manipulador	Se asegura con esta fase, que el manipulador de alimentos comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además de conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.	1
Normas de Higiene	Entre los temas frecuentes a tratar se encuentran: Plan de saneamiento básico, aseo y desinfección, principios de nutrición, Etiquetado de productos alimenticios. Enfermedades transmitidas por alimentos.	1
Definiciones Resoluciòn	El cronograma y su control de tiempos, la empresa, el capacitador y el personal capacitado se relacionan a continuación.	1
Contaminaciòn Cruzada		1
Requisitos de Fabricaciòn		
Aseguramiento Calidad		
Transporte de alimentos		
Almacenamiento		
Refuerzo conceptos (definiciones)		
Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674		
Refuerzo Aseguramiento Calidad		
Refuerzo Normas de Higiene		
Refuerzo Condiciones de Almacenamiento	INTENSIDAD: 10 HORAS	
Refuerzo prevenciòn de la contaminaciòn cruzada		
Primera capacitacion: 14 de febrero de 2023. 6 horas	TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD	
	MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÒN-PLAN DE SANEAMIENTO-	
	ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÒN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS.	
	NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD--PEPS-ETAS.	
Segunda Capacitacion: antes de diciembre 2023 (4 horas) para completar 10 horas	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÒN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
CAPACITADOR	LUZ ELENA VARGAS	RESOLUCIÒN 2674 DE 2013 DECRETO 1500 DE 2007
DIRECCION	CALLE 27 SUR NO 19-19	**TELEFONO** 4087000

FECHA: 14/02/2023

CALIFICACIÓN: 17

NOMBRE: Andres Pada Camacho Florez

INGENIERA DE ALIMENTOS: ELENA VARGAS
3002117331

CEDULA: 1015422613

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CARGO: Nutricionista

EMPRESA: Independiente

Responda las siguientes preguntas según su criterio y conocimiento:

1. Que significa BPM: Buenas Practicas de Manufactura - Higiene
2. Que significa POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
3. Que significa PEPS: Primero en entrar, Primero en salir - Rotacion
4. Que es limpiar: Quitar la mugre visible, se usa jabon y detergente
5. Que es desinfectar: disminuir la carga bacteriana, se usa desinfectante
6. Nombre 3 elementos de protección personal EPP que utiliza en sus labores diarias:
   Gorro, bata, tapabocas
7. Que es un punto muerto y mencione uno en su puesto de trabajo:
   Espacios de difícil acceso, debajo de la nevera
8. Mencione los pasos para el lavado de manos:
   Humedecer, aplica jabon, palma con palma, dorso con palma, entre dedos, dedo gordo, antebrazo
   uñas enjuagar secado
9. Mencione dosificación de hipoclorito y agua cuando se desinfecta una lechuga:
   1ml de Hipoclorito en 1 lt de agua, de 3 a 5 minutos. De hipoclorito al 5.25%.
10. Que es Trazabilidad
    Seguimiento de los procesos de un alimento o acciones. Documentar procesos
11. Que es un alimento:
    Sustancia que se consume la cual aporta macro o micronutrientes
12. Que es contaminación cruzada, Traslado de bacterias.
    La contaminación de un alimento con sustancias quimicas, físicas o microbiologicas
13. Que norma es la vigente:
    Resolución ~~1515~~ 2674 de 2013
14. Mencione los 8 requisitos de rotulado: Porción tamaño, porciones por empaque, calorias por porción, grasas por porcion, proteine por porcion, cho's por porción, azucares por porcion. Fecha de fabricación, lote, fv
15. Mencione el rango de la Temperatura de refrigeración: 4°C - 0°C / Congelación -18°C
16. Menciones los 3 colores para bolsas y canecas (residuos): Negro, blanco, verde
17. Mencione los 4 programas del Plan de saneamiento:
    Control de plagas, Agua potable, control de residuos, Limpieza y desinfección
18. Cuanto es la vida útil de la carne en refrigeración:
    15 días
19. Cuanto puede ser la vida de un huevo crudo almacenado a temperatura ambiente en clima templado (Bogotá):
    20-25 días
20. Cual es la vida útil de una chocolatina: de acuerdo a su fecha de vencimiento, en general, de 18 a 24 meses

LISTA DE ASISITENCIA

CARNE	FECHA	NOMBRE	IDENTIFICACION	TELEFONO	CARGO	FIRMA
8727	14-02-2023	Magnolia Lizet Castro Jimenez	52459060	3133274758	Auxiliar Cafeteria	
8728	14-02-2023	yuri elisabeth Bermudez	1023889417	3132951475	Independiente	
8729	14-02-2023	Andres Pedro Camacho Florez	1018422618	3163577136	Nutricionista	
8730	14-02-2023	Helmer Ivan Gil Castañeda	1010165633	3235897122	Independiente	
8731	14-02-2023	Duvan felipe Arcinie	1022927795	3005150	Servicio general	DUVAN
8749	14-2-2023	Michel Karin Garcia Crespo	1078185628	3186242750	S. Alimentos	

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 14/02/2023 11:16:40

Diroc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel: 6016284247-3183832985-3115117029. NIT 900157744

Fecha 14/02/2023 08:35:00

Doc: **1018422618** Nombre : **ANDREA PAOLA CAMACHO FLOREZ** Edad : **34 Años** Sexo : **F**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	.	
Reacción Leucocitaria	MODERADA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	MODERADAS	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas	.	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación: **CC 1018422618** Nombre: **ANDREA PAOLA CAMACHO FLOREZ** Edad: 34 Años

Entidad: **PARTICULAR - MANIPULACION 25 2023** Fecha: **14/02/2023 10:13:00**

SE RECOMIENDA:
1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
2 UÑAS CORTAS LIMPIAS Y BIEN ARREGLADAS

DE ACUERDO CON SOLICITUD DE LA EMPRESA O DEL TRABAJADOR INDEPENDIENTE SE REALIZAN PARACLINICOS QUE EVALUARON LA PARTE DERMATOLOGICA Y SISTEMA RESPIRATORIO
Y SE CONCLUYE LO SIGUIENTE

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

ANDREA PAOLA CAMACHO FLOREZ
C.C 1018422618

Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 52116798 RM: RM2116/01 LO4788/15