

CARMEN ALICIA RICO SALCEDO

CC 32753492

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2022		horas
PLAN DE CAPACITACIÓN	METODOLOGIA	
LEY 9 DE 1979	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes características:	1
Resolución 2674 de 2013	1 ETAPA DE INDUCCIÓN	1
DECRETO 1500 DE 2007	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, microorganismos, BPM, inocuidad y desinfección.	1
BPM	b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnicas 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 de la república de Colombia	1
Limpieza y Desinfección	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.	1
Rotulado	2 ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN	1
Instalaciones Fricas	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	1
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 Resolución	El cronograma y su control de tiempos, la empresa, el capacitador y el personal capacitado se relacionan a continuación.	1
Contaminación Cruzada		1
Requisitos de Fabricación		1
Aseguramiento Calidad		1
Transporte de alimentos		1
Almacenamiento		1
Refuerzo conceptos (definiciones)		1
Refuerzo Capítulo VIII Resolución 2674		1
Refuerzo Aseguramiento Calidad		1
Refuerzo Normas de Higiene		1
Refuerzo Condiciones de Almacenamiento		1
Refuerzo prevención de la contaminación cruzada		1
(10 horas) en total. Primera capacitación Mayo 2022 (6 horas)		1
4 horas se completaron, según programación empresa antes de marzo de 2022		1
	INTENSIDAD: 10 HORAS	
	TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES-BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD	
	MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO INSUMOS-TRANSPORTE-DESINFECCIÓN-PLAN DE SANEAMIENTO-	
	ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÓN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
	NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD-PEPS-ETAS	
	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÓN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
CAPACITADOR	LUZ ELENA VARGAS	
DIRECCION	CALLE 27 SUR NO 19-19	
	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	
	TELÉFONO	4087000

**SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA
SAS**

Nit: 900157744
LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresion 14/05/2022 09:40:26

Fecha 14/05/2022 08:21:00

Doc: 32753492

Nombre CARMEN ALICIA RICO SALCEDO

Edad 54 Años Sexo F

Entidad PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
ERITIS FARINGEO	ESCALA	
ERITIS Leucodermia	ESCALAS	
Bacilo Gram Positivo		
Cocos T. penitentes		
<p><i>Alba Luz Balaguera</i> Alba Luz Balaguera R Microbiología - Pontificia U. Javeriana # 798 364</p> <p>ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ Especialidad: BACTERIOLOGO CC. 41798364 RM</p>		
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas	UÑAS	
Tipo de Muestra	MANOS	
Colonización		
Procedimiento: Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada		
<p><i>Alba Luz Balaguera</i> Alba Luz Balaguera R Microbiología - Pontificia U. Javeriana # 798 364</p> <p>ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ Especialidad: BACTERIOLOGO CC. 41798364 RM</p>		

Página 1 de 2

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 18 19 Teléfono 4087000 4072405

**CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE
ALIMENTOS**

Identificación CC 32753492

Nombre CARMEN ALICIA RICO SALCEDO

Edad 54 Años

Entidad PARTICULAR - MANIPULACION 2022

Fecha 14/05/2022 09:21:00

POR PANDEMIA ACTUAL SE RECOMIENDA

- 1 LAVADO DE MANOS CADA 3 HORAS Y EXTENDER PROCEDIMIENTO A LA CASA
- 2 POLITICAS DE HIGIENE RESPIRATORIA. USO OBLIGATORIO DE TAPABOCAS PERMANENTE
- 3 INFORMAR A SU EMPLEADOR SI PRESENTA SINTOMAS RESPIRATORIOS O SI HA PRESENTADO CONTACTO CON PERSONAS POSITIVAS PARA COVID 19
- 4 ACATAR MEDIDAS FRENTE A COVID - 19
- 5 LIMPIEZA ENFATIZANDO EN LA DESINFECCION DE SUPERFICIES Y UTENSILIOS DE TRABAJO
- 6 AISLAMIENTO SOCIAL (+ 1.5 mts de distancia) PERMANENTE EXTENSIVO A TODOS LOS SITIOS
- 7 SI ESTA EN ALGUN TRATAMIENTO POR ALGUNA PATOLOGIA DE BASE, CONTINUAR CON UNA ADECUADA ADHERENCIA

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN PARACLINICA REALIZADA Y/O SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO, SE CONCLUYE LO SIGUIENTE

FROTIS FARINGEO ACEPTABLE
KOH DE UNAS NEGATIVO

OPINIÓN

EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS


DIEGO ANDRES SIERRA
Médico UN 4 M 11129/2010
Especialista en Salud Ocupacional UCBK
LIC. 252258/2016

DIEGO ANDRES SIERRA CASTAÑEDA
Especialidad MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL
CC 80803948 FM 252258/2016

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA
SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 14/05/2022 09:40:26

Fecha 14/05/2022 08:21:00

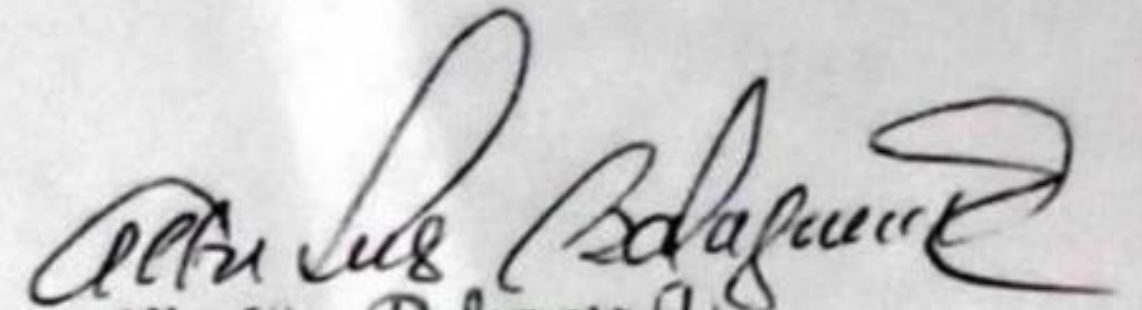
Doc 32753492

Nombre CARMEN ALICIA RICO SALCEDO

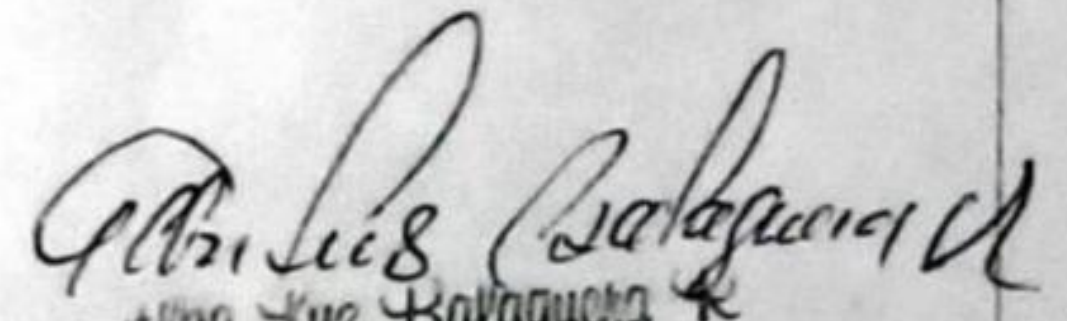
Edad 54 Años Sexo F

Entidad PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	ESCASA	
Reacción Leucocitaria	1	
Bacilo Gram Positivo	ESCASAS	
Celulas Epiteliales		
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas	UÑAS	
Tipo de Muestra	MANOS	
Localización		
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada		


Alba Luz Balaguera R
Bacterióloga - Pontificia U. Javeriana
41798364

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


Alba Luz Balaguera R
Bacterióloga - Pontificia U. Javeriana
41798364

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



SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

**CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS**

Carnet

7135

Fecha: 14/05/2022 FV 14/05/2023

Nombre: CARMEN ALICIA RIOSALCEDO

Documento.: 32.753492

Capacitador: [Signature]

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

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ

CC 1022361748



Asesorías en Seguridad Alimentaria
C.A.
Implementación de BPM y HACCP

CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

(Resolución 2674 del 22/07/2018, capítulo III Artículo 12 – 13 y 36)

Certifica que el (los) manipulador (es) que se relacionan a continuación, asistió a la capacitación.

CONTENIDO: MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. Buenas prácticas de manufactura (B.P.M)
2. Control de materias primas
3. Contaminación cruzada
4. Plan de saneamiento básico
5. Evaluación de impacto
6. Asistencia.

METODOLOGIA: Exposición y evaluación escrita

FECHA: JULIO 06 DE 2022.

MANIPULADOR (ES) CERTIFICADO (S):

DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ. C.I. # 1.022.361.748

Certificado de asistencia al plan de capacitación continuo en manejo higiénico de alimentos con una intensidad de (5) HORAS.

Vigencia de un año a partir de la fecha de expedición del presente documento.

Cielo Caviédes Romero
Ing. de Alimentos

FIRMA CAPACITADOR
ING. CIELO CONSTANZA CAVIEDES R.
C.C # 52.150.271

cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

3103328702 - 3138532992



VIVIANA GUERRERO CORTES

R. MEDICO:25170-2001

CC.52.085.060

Cel.: 3103121164

Fecha: 06 DE JULIO DE 2022

Nombre: DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ.

C.I. # 1.022.361.748

Certifico que el paciente antes mencionado no presenta ninguna sintomatología patológica, ni enfermedad infecto contagiosa, siendo apto para manipular alimentos sanos y seguros.

DRA. VIVIANA GUERRERO C.
RM. 25170-2001
MEDICO GENERAL

Firma del Medico sello y RM

CC. 52.085.060

Fecha de la muestra: 05 DE JULIO DE 2022

Paciente: DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ.

Documento: C.I. 1.022.361.748

MICROBIOLOGIA

Resultados

Valor de referencia

FROTIS DE FARINGE:

❖ GRAM:

Streptococcus: NORMAL.

xcap

Reacción Leucocitaria: NORMAL

xcap

❖ (KOH) + DE UÑAS:

Estructura micóticas: NORMAL

Negativo para hongos

Dra. Pilar Abril Sarmiento
C.C. No. 63.487.372
Bacterióloga

*FIRMA: Pilar Liliana Abril S.

Bacterióloga

Fecha de la muestra: 05 DE JULIO DE 2022

Paciente: DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ.

Documento: C.I. 1.022.361.748

COPROLOGICO

	Resultados	Valor de referencia
Color:	AMARILLO.	
Aspecto:	NORMAL	
Moco:	No contiene	

ANALISIS MICROBIOLOGICOS

<u>PH</u>	4.3	7.0- 6.9
Leucocitos:	No se observ9	
<u>Eritrocitos</u>	4.2	4.2 - 6.9
PARASITOS MACROSCOPICOS:	NEGATIVO	


Dra. Pilar Abril Sarmiento
C.C. No. 63.487.372

Bacterióloga

*FIRMA: Pilar Liliana Abril S.

Bacterióloga

ASA

 CUNDINAMARCA BOYACA Y BOGOTA D. C.	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD PLAN DE CAPACITACION CONTINUA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	VERSION 1
	LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36	CODIGO CAP - 01
	PAGINA 1 DE 1	

NOMBRES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ASA CALIDAD DE VIDA. - CARRERA 87 # 17 - 35. - PISO - 2. - CELULAR. 3214558400

BOGOTA D.C Y CUNDINAMARCA

TEMAS B.P.M. Y CONTROL DE MATERIAS

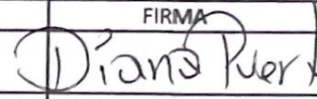
FECHAS

JULIO - 06 - 2022

HORAS

5 - HORAS.

PRIMAS.

Nº	NOMBRE	Nº CEDULA	FIRMA	NOTA
1	DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ.	C.C. 1 022.361.748		A.S
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

FIRMA INGENIERO CAPACITADOR

FIRMA REPRESENTANTE NEGOCIO

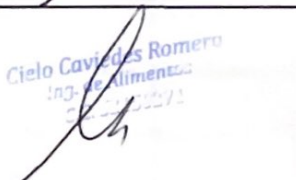
INGENIERA CIELO CAVIEDES 3103328702/3138532992

cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD BOGOTÁ - CUNDINAMARCA	VERSION 1
	CRONOGRAMA CAPACITACION CONTINUA	CODIGO CRO - 01
	RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36	PAGINA 1 DE 1

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

METODOLOGIA :TEORICA PRACTICA

N°	TEMAS	DURACION	FECHA	INGENIERO RESPONSABLE
1.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) HIGIENE PERSONAL HIGIENE INSTALACIONES BACTERIAS EVALUACION DE IMPACTO ASISTENCIA	3 HORAS	JULIO - 06 - 2022	 Cielo Caviades Romero Ing. de Alimentos
2.	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS CONTROL DE PROVEEDORES BACTERIAS CONTROL DE TEMPERATURAS EVALUACION DE IMPACTO ASISTENCIA	2 HORAS	JULIO - 06 - 2022	 Cielo Caviades Romero Ing. de Alimentos
3.	CONTAMINACION CRUZADA ALMACENAMIENTO , PEPS TRANSPORTE Y DISTRIBUCION EVALUACION DE IMPACTO ASISTENCIA	2 HORAS	OCTUBRE DE 2022	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS PROMAGA FUMIGACION PROGRAMA AGUA POTABLE EVALUACION DE IMPACTO, ASISTENCIA	3 HORAS	ENERO DE 2023	

TOTAL 10 HORAS

 <p>Asesorías en Seguridad Alimentaria C.A. Implementación de BPM y HACCP Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C, Villavicencio. Nivel Colombia</p>	<p>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36</p>	<p>VERSION 1</p> <p>CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1</p>
---	---	--

DURACION, PROGRAMACION, ACTIVIDAD, METODOLOGIA, LUGAR

TITULO

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

OBJETIVO GENERAL

AL FINALIZAR LA CAPACITACION, EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SERA CAPAZ DE DISMINUIR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION EN SU ESTABLECIMIENTO Y HOGARES, EVITANDO INTOXICACIONES Y MUERTES.

POBLACION

TODAS LAS PERSONAS QUE TRABAJEN EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS (MANIPULADOR DIRECTO E INDIRECTO).

DURACION

10 HORAS AL AÑO.

1. PROGRAMACION

❖ DURACION 3 HORAS

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

HIGIENE PERSONAL E INSTALACIONES.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

BACTERIAS.

Esta ficha técnica no tiene validez sin firma original y sello de ING. Cielo Caviedes Romero / ASA Calidad de Vida

Verificar su legalidad de este documento: cielconstanzacaviedes@hotmail.com

celular 3103328702 - 313853332992

 <p>Asesorías en Seguridad Alimentaria C.A. Implementación de BPM y HACCP Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C, Villavicencio. Nivel Colombia</p>	<p>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36</p>	<p>VERSION 1</p> <p>CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1</p>
---	---	--

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.

EVALUACION DE IMPACTO.

ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR

Avalada ante la Secretaría de Salud
28 FEBRERO 2006 - 2022.
Bogotá, D.C. Colombia
MATRICULA 2005.

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, SALON COMUNAL.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

Esta ficha técnica no tiene validez sin firma original y sello de ING. Cielo Caviedes Romero / ASA Calidad de Vida

Verificar su legalidad de este documento: cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

celular 3103328702 - 313853332992

 <p>ASA C.A. Asesorías en Seguridad Alimentaria Implementación de BPM y HACCP Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C., Villavicencio. Nivel Colombia</p>	<p>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36</p>	<p>VERSION 1</p> <p>CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1</p>
--	---	--

2. PROGRAMACION

❖ DURACION 2 HORAS

CONTROL DE MATERIA PRIMA.

CONTROL DE PROVEEDORES.

CONTROL DE TEMPERATURAS.

BACTERIAS

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.

EVALUACION DE IMPACTO.

ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR

Avalada ante la Secretaría de Salud

28 FEBRERO 2006 - 2022.

Bogotá, D.C. Colombia

MATRICULA 2005.

Esta ficha técnica no tiene validez sin firma original y sello de ING. Cielo Caviedes Romero / ASA Calidad de Vida

Verificar su legalidad de este documento: cielconstanzacaviedes@hotmail.com

celular 3103328702 - 313853332992

 <p>Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C, Villavicencio. Nivel Colombia</p>	<p>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36</p>	<p>VERSION 1</p> <hr/> <p>CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1</p>
---	---	--

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, SALON COMUNAL.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

3.PROGRAMACION

❖ DURACION 2 HORAS

CONTAMINACION CRUZADA.

ALMACENAMIENTO

TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.

EVALUACION DE IMPACTO.

ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

Esta ficha técnica no tiene validez sin firma original y sello de ING. Cielo Caviedes Romero / ASA Calidad de Vida

Verificar su legalidad de este documento: cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

celular 3103328702 - 313853332992

 <p>Asesorías en Seguridad Alimentaria C.A. Implementación de BPM y HACCP</p> <p>Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C, Villavicencio. Nivel Colombia</p>	<p>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36</p>	<p>VERSION 1</p> <p>CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1</p>
--	---	--

CAPACITADORA PARTICULAR

Avalada ante la Secretaría de Salud

28 FEBRERO 2006 - 2022.

Bogotá, D.C. Colombia

MATRICULA 2005.

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, SALON COMUNAL.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

4. PROGRAMACION

❖ DURACION 3 HORAS

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS.

PROGRAMA DE FUMIGACION.

PROGRAMA DE AGUA POTABLE.

Esta ficha técnica no tiene validez sin firma original y sello de ING. Cielo Caviedes Romero / ASA Calidad de Vida

Verificar su legalidad de este documento: cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

celular 3103328702 - 313853332992

 <p>Asesorías en Seguridad Alimentaria C.A. Implementación de BPM y HACCP Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C, Villavicencio. Nivel Colombia</p>	<p>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36</p>	<p>VERSION 1</p> <hr/> <p>CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1</p>
---	---	--

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.

EVALUACION DE IMPACTO.

ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR

Avalada ante la Secretaría de Salud

28 FEBRERO 2006 - 2022.

Bogotá, D.C. Colombia

MATRICULA 2005.

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, SALON COMUNAL.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

Esta ficha técnica no tiene validez sin firma original y sello de ING. Cielo Caviedes Romero / ASA Calidad de Vida

Verificar su legalidad de este documento: cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

celular 3103328702 - 313853332992

 <p>Asesorías en Seguridad Alimentaria C.A. Implementación de BPM y HACCP Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C, Villavicencio. Nivel Colombia</p>	<p>SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36</p>	<p>VERSION 1</p> <p>CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1</p>
---	---	--

1. VOCABULARIO

CAPACITACIÓN-FORMACIÓN: Educación no formal avalada por un certificado de asistencia o verificación de la misma a través de un registro.

CRONOGRAMA: Planeación de todas las capacitaciones que incluye: tema, objetivo, fecha, entidad capacitadora, participantes, facilitador, impacto logrado y método de evaluación.

EVALUACIÓN INTERNA: Acción o mecanismo cuyo propósito fundamental es asegurar el cumplimiento efectivo de los propósitos de la formación, calificar la eficacia de la formación dentro de la empresa.

Cielo Caviedes Romero
Ing. de Alimentos
C.C. 52150.271

ING CIELO CAVIEDES ROMERO

C. 52150.271.

Esta ficha técnica no tiene validez sin firma original y sello de ING. Cielo Caviedes Romero / ASA Calidad de Vida

Verificar su legalidad de este documento: cielconstanzacaviedes@hotmail.com

celular 3103328702 - 313853332992

ANA MARCELA OSORIO PEREZ

CC 1005438054



DOCTOR GILBERTO EDUARDO SARMIENTO PARRA
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
CONCEPTO MEDICO

CRA 10 N° 78 A 15 SUR LA ANDREA
TELEFONO: 7647534
email: gilbertosarmiento@yahoo.com

INGRESO: 12595-1109

EMPRESA CONTRATANTE:

ASESORIA INTEGRAL

CIUDAD: BOGOTA D.C.

FECHA: JULIO / 05 / 2022

NOMBRES Y APELLIDOS:

ANA MARCELA OSORIO PEREZ

IDENTIFICACION: 1.005.438.054 EDAD: 33 AÑOS

TIPO DE EVALUACION

☒ CONCEPTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

☐ EGRESO

☐ INGRESO

☐ PERIODICO

EXAMENES REALIZADOS LABORATORIO

☐

COPROLOGICO

☒

FROTIS DE GARGANTA

☒

KOH UÑAS

OTROS:

CONCEPTO EVALUACION MEDICA

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

APTO ☒

APLAZADA

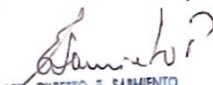
☐

RECOMENDACIONES:

PAUSAS ACTIVAS, USO EPP, HABITOS DE VIDA SALUDABLES, EJERCICIO FRECUENTE.

RESTRICCIONES:

Concepto Emitivo por Medico General como resultado del analisis de la valoracion medica y exámenes complementarios realizados al paciente y dando cumplimiento a la Ley. Res. 2346 /07 - 10/6 / 89


DR. GILBERTO E. SARMIENTO
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Firma y Sello del Medico:

Registro profesional: 19396236 SDS



ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT. 52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos
Este Certificado Se Expide Según Lo Dispuesto
Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007
Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **ANA MARCELA**

OSORIO PEREZ

C.C. **1.005.438.054** **SUCRE**

PROFESIONAL RESPONSABLE

FECHA EXPEDICION 02/07/22 FECHA VENCIMIENTO 02/07/23

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725 ☎
Telefax: 7640144 e-mail:asesorialintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484- 3

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			REGISTRO DE ASISTENCIA FORMATO 2022	
ESTABLECIMIENTO: ASESORIA INTEGRAL				
DIRECCIÓN: CALLE 76C Sur No. 5 - 49				
FECHA: 02 DE JULIO DE 2022				
INGRESO	NOMBRES Y APELLIDOS	NO. DE CÉDULA	LUGAR DE EXPEDICIÓN	CELULAR
10615-1090	LEIDY JOHANNA MEJIA HERNANDEZ	52760231	BOGOTA	319 2571982
10616-1091	LUZ MERY CASTELLANOS RAMIREZ	41932474	ARMENIA, QUINDÍO	3142750572
10617-1092	KERLYS JANETH AGUDO DIAZ	1041871340	MALAMBO	302 2068800
10618-1093	EDISON ALEXANDER MORALES	1030634163	BOGOTA	321 9338217
10619-1094	ANDRES PAEZ TRIANA	1024595793	BOGOTA	320 7976146
10620-1095	MERCEDES PAMPLONA ARIAS	52544442	BOGOTA	316 3656042
10621-1096	YORMAN ORTIZ RICAURTE	1002101191	BOLIVAR	3143384122
10622-1097	ANA MARCELA OSORIO PEREZ	1005438054	SUCRE	314 3722900

NOTA: En el presente documento se anexa la información registrada en la base de datos con relación a los datos de las personas asistentes a la capacitación. En caso de requerir verificar la información comunicarse al 3014835464.

(Sin el sello seco, el registro de asistencia no tiene validez)

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.



ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM) Formato de información 2022



1. INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3. METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la **capacitación es la andragógica, participativa, interactiva**. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725



(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE
TP No. 25254-260941CDN

5. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.

6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TEMA	TIEMPO PARCIAL
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos
BPM: Buenas prácticas de manufactura <ul style="list-style-type: none">➤ Personal manipulador de alimentos➤ Practicas higiénicas.➤ Equipos y utensilios.➤ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora y 25 minutos
Requisitos higiénicos de fabricación: <ul style="list-style-type: none">➤ Rotación de productos (Sistema PEPS)➤ Empaque➤ Transporte	25 minutos
Seguridad alimentaria ante el Covid-19: <ul style="list-style-type: none">➤ Medidas de protección.➤ Lineamientos para establecimientos de bebidas y alimentos.	30 minutos
Protocolo de limpieza y desinfección <ul style="list-style-type: none">➤ Manejo de sustancias químicas➤ Dosificación de sustancias químicas y uso.➤ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; <i>Código de colores 2021</i>)	1 hora y 15 minutos
Métodos de conservación: <ul style="list-style-type: none">➤ Congelación➤ Refrigeración➤ Cocción	1 hora
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora
Plan de saneamiento básico	35 minutos
Evaluación final	30 - 45 minutos
Tiempo Total	10 horas

Calle 76C No. 5 – 49

Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144

Email: asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá D.C.

YULIBETH HERRERA GOMEZ

CC 1019022679

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19-19 Teléfono 4072406

**CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE
ALIMENTOS**

Identificación CC 1019022679

Nombre YULIBETH HERREERA COMA

Edad 34 Años

Fecha 05/07/2022 11:30:00

Entidad PARTICULAR - MANIPULACION 2022

DE ACUERDO CON LA EVALUACION PARACLINICA REALIZADA Y/O SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, A LA PARTE DERMATOLOGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO (TRACTO ALTO), SE CONCLUYE LO SIGUIENTE

FROTIS FARINGEO NORMAL
KOH DE UÑAS NEGATIVO

OPINION

EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECCIOCONTAGIOSA EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Vladimir A. Vega R.

Medicina Preventiva y Promoción de la Salud
Especialidad: Medicina Preventiva y Promoción de la Salud

VLADIMIR ALBERTO VEGA RODRIGUEZ
Especialidad MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL

CC 12344905 RM 5614 DE 20/04/2018

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner



SANTA ELENA SAS
Servicios Médicos Integrales

**CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS**

Carnet

7593

Fecha: 06/03/2022 Fu 06/03/2023

Nombre: YULIBETH HERRERA GOMEZ

Documento.: 1019022679

Capacitador: Jyelia Rojas

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

**Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno
de los requisitos exigidos en la
Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes**

**Plan de Capacitación: *Cronograma*
Fechas e Intensidad en Horas 10**

LUZ EDITH PRADA CHIVATÁ

CC 1036612802

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRES: LUZ EDITH

APELLIDO: PRADA CHIVATA

DOCUMENTO: 1.036.612.802

VIGENCIA: SEPTIEMBRE 01/2022 - AGO 31/2023

Consecutivo: ECO020153

Ecointegral S.A.S: Carrera 11 # 30D-80 Sur

Tel: 4773862-3137789728-3016454350

ecointegralsas@gmail.com ecointegralsas@outlook.com

s Ambientales S.A.S

SEGURIDAD Y SALUD EN EL

SG-SST

ECO007

ión: 03/01/2022

ION MANEJO HIGIÉNICO

ARNES Y LICORES

Fecha 1: _____

Fecha 2: _____

Fecha 3: _____

Hora de Inicio: _____

Hora de

Finalización: _____

Documento: 1036612802

Marque con una X, la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos durante la ejecución del programa de Capacitación en Manipulación de Alimentos, Carnes y Licores.

1. En la tabla de peligros, unir con una flecha la columna A con la columna B, según los tipos de contaminantes que pueden tener los alimentos.

COLUMNA A	COLUMNA B
FÍSICO	Mohos, hongos, parásitos, cucarachas, roedores, babosas, levaduras
QUÍMICO	Perfume, pinturas, maquillaje, insecticidas, jabones, limpiadores
BIOLÓGICO	Agua irradiada, irradiación en insumos, cesio fijado en raíces
RADIOLÓGICO	Vidrios, pelos, uñas, joyas, bisutería, astillas, palillos, piedras, tierra

2. ¿De los siguientes trabajadores, quien es un manipulador de alimentos?
- a) Mesero/a d) Transportador de Alimentos
- b) Productor de alimentos e) Cocinero/a
- c) Domiciliario/a ☒ Todos los anteriores
3. Según la Resolución 2184 de 2019 sobre el código de colores para la separación de residuos, las canecas y colores que se deben usar son:
- a) 4 canecas, Azul, Amarillo, Rojo y Verde ☒ 3 Canecas, Blanco, Negro y Verde
- b) 3 Canecas, Roja, Verde y Azul d) 3 Canecas, Gris, Verde y Blanco
4. Según la Resolución 2184 de 2019 sobre el código de colores para la separación de residuos, cómo se debe realizar la separación en la fuente:
- a) Blanca: Residuos no peligrosos, tales como cartón, papel, botellas pet, etc
- b) Negra: Residuos Ordinarios, tales como servilletas usadas, papel aluminio, residuo de barrido
- c) Verde: Residuos Orgánicos, tales como comidas, hojas, tallos, verduras y frutas para desechar
- ☒ Todas las anteriores
5. Según el Decreto 1500 de 2007, la conservación de cárnicos debe ser así:
- ☒ De 1°C a 4°C para Refrigeración y de -1°C a -18°C o menos para Congelación
- b) De 0°C a 10°C para Refrigeración y de 0°C a 20°C para Congelación
- c) De -1°F a 24°F para Refrigeración y de 20°F a 40°F para Congelación
- d) Ninguna de las anteriores
6. Normas Colombianas que Regulan la manipulación de alimentos en todas sus fases
- a) Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional
- b) Resolución 2674 de 2013: Establece Requisitos y Condiciones Sanitarias en el área de Alimentos
- c) Decreto 1500 de 2007: Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y sus derivados
- d) Resolución 719 de 2015: Se establece la clasificación de alimentos para el consumo humano
- ☒ Todas las anteriores
7. La dilución apropiada para el uso de Hipoclorito de Sodio al 5%, para desinfectar superficies es:
- a) 8ml de Hipoclorito de Sodio por cada litro de agua
- b) 10ml de Hipoclorito de Sodio por cada litro de agua
- ☒ 6ml de Hipoclorito de Sodio por cada litro de agua
- d) 4ml de Hipoclorito de Sodio por cada litro de agua
8. Describa cómo sobreviven las siguientes bacterias:
- a) Bacterias Psicrófilas: En temperaturas entre 15° y 18°
- b) Bacterias Mesófilas: En temperaturas entre 25° y 40°
- c) Bacterias Termófilas o esporuladas: En temperaturas más de 45°
- d) Ninguna de las Anteriores
9. ¿Cuál de las siguientes enfermedades o lesiones implican cambio de trabajo al manipulador?
- a) Diarrea y vómito d) Lesiones de piel visiblemente afectadas
- b) Fiebre y Dolor de Garganta e) Dolor de cabeza y fiebre
- c) Supuración de ojos, oídos o nariz ☒ Todas las anteriores

Para más información, visite nuestra página

<http://ecointegralsas.wix.com/ecointegralsas>



**LABORATORIO CLÍNICO
CORPORACIÓN DE ESPECIALISTA EN SALUD
EXÁMENES DE LABORATORIO**

**Dr. Felipe Navas
Universidad del Bosque**

Todos podemos prevenir el contagio del SARS COV2-COVID19



Versión:LCC-06

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de Recepción de Muestras	Día	01	Mes	09	Año	2022
Nombres y Apellidos:	LUZ EDITH PRADA CHIVATA				Edad	34 Años
Número de Documento de Identidad:	1036612802				Factor RH	O+

EXÁMENES DE LABORATORIO REALIZADOS

EXÁMEN	TÉCNICA	PARÁMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Bacterias	Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +
		Reacción Leucositaria	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

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.

APTO SIN RESTRICCIONES ☒ APTO CON RECOMENDACIONES ☐ APTO CON RESTICCIONES ☐

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos postulares 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 éste documento es cierta"

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

Felipe Alfonso Navas
Médico Cirujano
R.M. 13-247

FELIPE ALFONSO NAVAS
Universidad El Bosque- Bogotá
R.M.: 13-247

LUZ Edith Prada Chivata
CC 1036612802 Itagüí

LUZ EDITH PRADA CHIVATA
Nombre y Firma del Paciente

Huella