ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **DEYBY JAVIER**

SOLER CRUZ

C.C. **1026595085** de **BOGOTA**

PROFESIONAL RESPONSABLE

Olga Lucia Aguirre

Ingeniera de Alimentos

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICION 13706724

FECHA VENCIMIENTO 13706725

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725

Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá, D.C.

	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: ***21525 - 1049***

EMPRESA CONTRATANTE: ASESORIA INTEGRAL **CIUDAD: BOGOTA D.C.** **FECHA:** JUNIO /13 / 2024

NOMBRES Y APELIDOS: DEYBY JAVIER SOLER CRUZ **IDENTIFICACION:** 1.026.595.085 **EDAD:** 26 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 examenes complementarios realizados al paciente y dando cumplimiento a la Ley. Res. 2346 /07 - 1016 / 89

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

Firma y Sello del Medico:

Registro profesional: 19396236 SDS

LABORATORIO CLÍNICO

ANALISIS CLINICO ESPECIALIZADO
Dra. Carolina Castillo Romero
Bacterióloga U.Colegio Mayor de Cundinamarca

Fecha de toma:	13-jun.-24 Hora: 5:09 p. m.	F. impresión:	13/06/2024 5:15:40 p. m.
Consecutivo:	21525 - 1049	Entidad:	ASESORIA INTEGRAL
Paciente:	DEYBY JAVIER SOLER CRUZ	Doctor:	.
Identificación:	CC : 1026595085	Empresa:	
Edad:	26 Años Género: MASCULINO		

EXAMEN	RESULTADO	VR DE REFERENCIA	TECNICA
INMUNOLOGIA		***FECHA DE VALIDACION: 13/06/2024 5:14:43 p. m.***	
HONGOS KOH PRUEBA DIRECTA	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA		Microscopía
MICROBIOLOGIA		***FECHA DE VALIDACION: 13/06/2024 5:14:48 p. m.***	
FROTIS FARINGEO	.		
Reaccion Polimorfonuclear:	ESCASA		
Flora Normal de Cavidad Faringea	.		

8J[;+2+J)+[8+[+8TJ;[J[*

Validado por

DRA. CAROLINA CASTILLO ROMERO
TP 52530339
BACTERIOLOGA U.C.M.C

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2024



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

ASESORIA INTEGRAL

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 ➢ 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: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	45 minutos	
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 25 minutos	
Métodos de conservación: ➢ 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 • 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

ASESORIA INTEGRAL

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