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

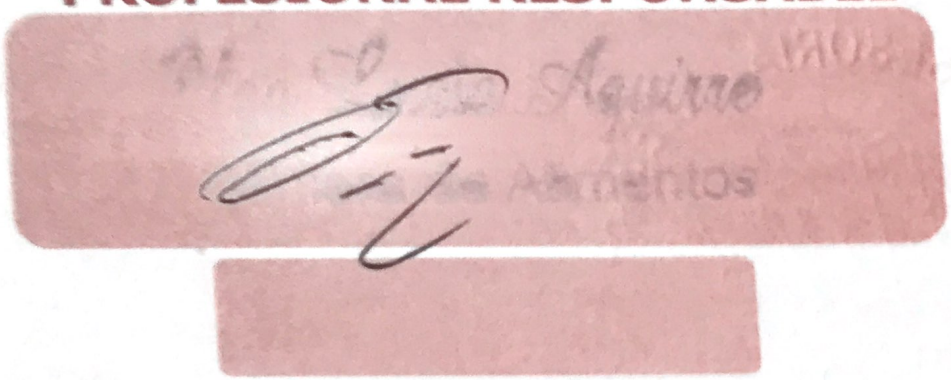
Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA NUBIA PATRICIA

RAMIREZ SUAREZ

C.C. 52037092 de BOGOTA

PROFESIONAL RESPONSABLE



FECHA EXPEDICION 07 07 22

FECHA VENCIMIENTO 07 07 23

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

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

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	FECHA DE CAPACITACIÓN
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos	27 DE JUNIO DE 2022
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	25 minutos	
Seguridad alimentaria ante el Covid-19: ➢ Medidas de protección. ➢ Lineamientos para establecimientos de bebidas y alimentos.	30 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 15 minutos	
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora	07 DE JULIO DE 2022
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.

LABORATORIO CLÍNICO

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

Fecha de toma:	07-jul.-22 Hora: 6:59 p. m.	F. impresión:	7/07/2022 7:29:04 p. m.
Consecutivo:	12638 - 1127	Entidad:	ASESORIA INTEGRAL
Paciente:	NUBIA PATRICIA RAMIREZ SUAREZ	Doctor:	.
Identificación:	CC : 52037092	Empresa:	
Edad:	50 Años Género: FEMENINO		

EXAMEN	RESULTADO	VR DE REFERENCIA	TECNICA
INMUNOLOGIA		***FECHA DE VALIDACION: 7/07/2022 7:27:53 p. m.***	
HONGOS KOH PRUEBA DIRECTA	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA		Microscopía
MICROBIOLOGIA		***FECHA DE VALIDACION: 7/07/2022 7:27:57 p. m.***	
FROTIS FARINGEO	.		
Reaccion Polimorfonuclear:	ESCASA		
Flora Normal de Cavidad Faringea	.		

+[JT%]2[8[:T)%]%[]][[

Validado por

DRA. CAROLINA CASTILLO ROMERO
TP 52530539

	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: 12638 - 1127

EMPRESA CONTRATANTE: ASESORIA INTEGRAL CIUDAD: BOGOTA D.C. FECHA: JULIO / 07 / 2022

NOMBRES Y APELIDOS: NUBIA PATRICIA RAMIREZ SUAREZ IDENTIFICACION: 52.037.092 EDAD: 50 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

ASESORIA INTEGRAL
NIT: 52103484- 3

EVALUACIÓN

NOMBRE: Nubia Patricia Ramirez

1. **Enumere los tipos de contaminación:**

(1) Contaminación cruzada (2) Contaminación Física
(3) Contaminación química (4) Contaminación biológica

2. **De un ejemplo de la contaminación física:**

Cabellos, viruta, plásticos o cualquier objeto que no pertenece a un alimento

3. **¿Cómo podemos evitar la contaminación de los alimentos?**

Haciendo uso de la dotación completa, lavado constante de manos; limpieza y desinfección constante de equipos y áreas de trabajo; manteniendo la cadena de frío de los productos

4. **¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?**

Calor (70°C – 100°C) Se destruyen
Temperatura ambiente crecen, se reproducen.
Frio (Bajo los 5°C) se retraza su crecimiento

5. **¿Cuál es la diferencia entre limpiar y desinfectar?**

Limpiar es retirar suciedad con agua y jabón; y desinfectar es destruir bacterias con agua e hipoclorito.

5. A nivel de alimentos, existen 4 tipos de contaminación. Unir las columnas según corresponda:

Contaminación física	bacterias, virus, hongos, plagas, etc.
Contaminación química	cruce de alimentos crudos y cocidos
Contaminación Cruzada	jabón, detergente, cloros, crema etc.
Contaminación biológica	vidrios, piedras, cabellos, plásticos, etc

6. Frente a cada enunciado indique verdadero (V) o falso (f) según corresponda:

A. "Desinfectar es destruir bacterias, impidiendo su crecimiento, haciendo uso de jabón, desinfectante y agua." Falso

B. "El hipoclorito pierde eficacia en presencia de materia orgánica". verdadero

C. La correcta rotación de las materias primas consiste en aplicar el principio "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale" (PEPS), lo cual se puede realizar registrando en cada producto la fecha en que fue recibido o preparado el alimento.
Verdadero

7. ¿Es correcto mezclar detergentes con desinfectantes? , justifique su respuesta no, ya que el desinfectante pierde su efecto, no actúa.

8. Los colores designados para la separación de residuos son verde, negro, y blanco. Unir las columnas según su clasificación:

Blanca 	Residuos no aprovechables (Papel higiénico, servilletas, etc.)
Negra 	Residuos aprovechables (Plástico, cartón, vidrio, etc.)
Verde 	Residuos orgánicos aprovechables (Restos de comida).

9. ¿Qué significa la sigla E.T.A?
Enfermedad transmitida por un alimento.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

07/07/22

FORMATO DE EVALUACIÓN 2022

Nombre: Nubia Patricia Ramirez Suarez

1. Buscar en la sopa de letras las siguientes palabras:

- AGUA
- DESINFECCIÓN
- LIMPIEZA
- JABÓN
- RESIDUO
- HIPOCLORITO
- RESOLUCIÓN2674
- BPM
- ETA
- CONTAMINACIÓN
- HIGIENE
-

X	R	J	H	I	R	J	D	V	C
O	E	T	A	Y	E	Z	E	A	O
T	S	F	R	T	S	P	S	Z	N
I	O	M	E	O	I	Q	I	E	T
R	L	D	G	M	D	R	N	I	A
O	U	G	L	P	U	S	F	P	M
L	C	J	A	B	O	N	E	M	I
C	I	A	W	G	I	T	C	I	N
O	O	W	I	G	U	H	C	L	A
P	N	Q	R	A	J	A	I	2	C
I	2	X	T	S	E	J	O	6	I
H	6	C	D	B	T	I	N	7	O
K	7	U	Y	Z	K	H	L	4	N
L	4	V	H	I	G	I	E	N	E

2. La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es:

a) 2674 de 2013
b) 3075 de 1997
c) 2215 de 2000
d) 1500 de 2007

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura (BPM)?

Principios básicos de higiene para garantizar la calidad de los alimentos

4. Según la respuesta anterior, ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios e instalaciones (Pisos, paredes, puertas, etc).
b) Elaboración, empaque, almacenamiento, y transporte de alimentos.
c) Personal manipulador de alimentos.
d) Todas las anteriores.
e) Únicamente opción B.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484- 3

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA				
ESTABLECIMIENTO: ASESORIA INTEGRAL			**REGISTRO DE ASISTENCIA**	
DIRECCIÓN: CALLE 76C No. 5 - 49			**FORMATO 2022**	
FECHA: 27 DE JUNIO DE 2022				
INGRESO	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**NO. DE CÉDULA**	**LUGAR DE EXPEDICIÓN**	**CELULAR**
1597-1072	JUAN DE LA CRUZ CUELLAR MESA	19448359	BOGOTA	311 5070103
1598-1073	FAISURIS MARGARITA MATOS HIDALGO	1047475102	CARTAGENA	300 5704391
1599-1074	YUNIOR ANTONIO SUAREZ BECERRA	1149458726	CUCUTA	320 2172023
1600-1075	LUCENY JIMENEZ GALLO	52764946	BOGOTA	320 8118100
10601-1076	GLORIA PATRICIA LEMUS OSPINA	51872760	BOGOTA	317 6695501
10602-1077	YULY PAOLA GAMBA RODRIGUEZ	1032367055	BOGOTA	3223075326
10601-1076	JOSE FERNELI OSPINA RINCON	80437022	BOGOTA	314 3378416
10603-1077	ROXANA FALCON	16161676	VENEZUELA	3042056853
10604-1078	NUBIA PATRICIA RAMIREZ SUAREZ	52037092	BOGOTA	3153510615
10605-1079	CAROL DAYANA FORERO MUÑOZ	1013692313	BOGOTA	3128256048

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.

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

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