Anexo 22.1

Registro manipulación de alimentos

PLAN DE CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE
Sandra Milena Rodríguez Hernández 40042864
INGENIERA DE ALIMENTOS **RAQUEL RAMIREZ ROJAS**
CAPACITADORA PARTICULAR AUTORIZADA POR
SECRETARÍA DE SALUD - GOBERNACIÓN DE CUNDINAMARCA: DSAAL-014-03-18

Fecha de expedición: DIA/MES/AÑO 15 DE ENERO DE 2025 VENCE: MES/DIA/AÑO 15 DE ENERO 2026

En cumplimiento del Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013

Con el presente documento, certifico que la capacitación en temas relacionados al Manejo Higiénico de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad, será de diez (10) horas, en cuatro sesiones al manipulador de Alimentos que se relaciona y como se describe a continuación:

○ **Nombre:**	SANDRA MILENA RODRÍGUEZ HERNÁNDEZ
○ **Municipio:**	**Bogotå /**
○ **Documento**	**40042864**
○ **Norma**	**RESOLUCION 2674 DE 2013**

Que a cada participante se le expide certificado de asistencia, dando así cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013(Artículos 13 y 14)

Que las fechas y los temas tratados en la capacitación corresponden a los vistos en los diferentes módulos virtuales de auto estudio con las evaluaciones en línea correspondientes, corresponde como se describe en el temario presentado a continuación:

PLAN DE CAPACITACIÓN

MES/DIA/AÑO	MODULO	Temario
1/15/2025	MODULO UNO 3 horas https://capabpm.wixsite.com/modulo-1	• Objetivos de la Capacitación de alimentos • Glosario • BPM, INOCUIDAD, ETA. • Legislación • Clasificación de los alimentos según su función y según el riesgo • Condiciones que debemos evitar en los alimentos • Contaminación • Microorganismos - Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de microorganismos • La zona de peligro de los alimentos • Evaluación
1/15/2025	MODULO DOS 3 horas https://capabpm.wixsite.com/modulo-2	• Inocuidad • Tipos de ETA • Microorganismos patógenos • Condiciones básicas de higiene en alimentos bpm • Instalaciones • Equipos y utensilios • Personal manipulador de alimentos

		• Evaluación

PLAN DE CAPACITACIÓN

MES/DIA/AÑO	MODULO	Temario
1/13/2025	MODULO TRES 2 horas https://capabpm.wixsite.com/modulo-3	• BPH • La recepción de materias primas e insumos • Planilla de recepción de materias primas • Transporte de alimentos • Almacenamiento y conservación • Cadena de frio • Planilla de control de temperatura • Saneamiento básico generalidades • Evaluación
1/13/2025	MODULO CUATRO 3 horas https://capabpm.wixsite.com/modulo-4	• Plan de saneamiento básico • Programa de limpieza y desinfección • Condiciones generales • Métodos de limpieza • Técnicas de desinfección • Tabla de dosificación • Programa de control de plagas • Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos • Planilla de manejo de residuos • Programa de abastecimiento de agua potable • Evaluación

Mensualmente **Sandra Milena Rodríguez Hernández** recibirá por whatsapp al número **3238329204** un mensaje de refuerzo enfocado en lo dispuesto en la normativa **RESOLUCION 2674 DE 2013** para ayudar a refrescar conocimientos y poder lograr la aplicación de las BPM.

BPM ESTA CURSANDO MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: **Sandra Milena Rodríguez Hernández**
DOCUMENTO **40042864**

Está cursando la capacitación en manejo higiénico de alimentos y bebidas según normatividad especifica vigente.

RESOLUCION 2674 DE 2013

CAPACITADORA PARTICULAR AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA GOBERNACIÓN DE CUNDINAMARCA DSAAL-014-03-18

RAQUEL RAMIREZ ROJAS
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254156923CND
TEL.: 3143229408

Raquel Ramirez Rojas
Ingeniera de Alimentos

Horas para cursar: 10 HORAS
Fecha de expedición: **15 DE ENERO 2025**
Fecha de vencimiento: MES/DIA/AÑO **15/01/2026**
Lugar de expedición: **Bogotá**

1. JUSTIFICACIÓN:

Teniendo en cuenta que más 200 enfermedades son causadas por contaminación de los alimentos se hace necesaria hacer una capacitación del personal que manipula los alimentos, de forma que se concienticen para que conozcan su gran importancia y responsabilidad que tienen en la inocuidad de los alimentos y de ésta forma tomen medidas preventivas para evitar su contaminación y deterioro de los alimentos desde la recepción, transporte, almacenamiento, comercialización, preparación y servido de estos, y de esta manera prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA que corresponden a fallas en la manipulación, conservación, almacenamiento de alimentos y contaminación cruzada.

Por las razones expuestas se necesita la capacitación continua y permanente por nuestra parte a todos nuestros capacitados y de esta forma lograr la calidad en la prestación del servicio y educar para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL:

Ofrecer a los distintos eslabones de la cadena alimentaria capacitaciones con servicio con calidad a través del fomento de buenas prácticas de manufactura, la adopción de acciones preventivas para evitar la contaminación de los alimentos y los accidentes de trabajo.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Fomentar la manipulación segura, desde la recepción hasta la distribución de los alimentos.
- Identificar y controlar los riesgos para prevenir enfermedades y fomentar el auto-cuidado.
- Contribuir a que el personal conozca y cumpla con sus obligaciones.
- Establecer documentos que evalúen la pertinencia de los contenidos y la adquisición de conocimientos a cerca de la capacitación para manipuladores de alimentos.

3. METAS:

Lograr que el 100% de los capacitados sean conscientes de la importancia que tienen para la salud de los consumidores y por tal razón implementen planes de acción para evitar la contaminación de los alimentos.

4. METODOLOGÍA:

La capacitación es teórico-práctica acompañada de módulos virtuales y depende del tema que se va a tratar, del número de manipuladoras a capacitar.

Para que la capacitación cumpla con los objetivos propuestos, los horarios no deben ser extensos y se desarrollaran en tres módulos. Para facilitar la capacitación en el plan de Saneamiento Básico se puede optar por la organización de subgrupos dependiendo del número de asistentes.

La capacitación se realizará en lugares seleccionados que permitan la participación del personal manipulador y el desarrollo de habilidades en el ejercicio diario de sus labores en el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, garantizando la calidad. Para lograrlo es indispensable hacer énfasis en documentos de consulta, (Legislación) que le permitan reforzar el conocimiento adquirido en la capacitación desarrollada.

Diligenciamiento de registros de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y de la calidad del agua. Igualmente disponer de avisos relacionados con las buenas prácticas de manufactura.

De cada capacitación se dejarán evidencias de estas actividades, el personal debe evaluar en sitio la implementación de los conocimientos adquiridos, mediante la observación directa del desarrollo de las actividades en el lugar de trabajo, el diligenciamiento de los registros establecidos y la supervisión de cada uno de los componentes de los planes establecidos.

La empresa es responsable de que el personal manipulador debe tener formación certificada en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con vigencia no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa.

5. Capacitación de Saneamiento Básico

Las capacitaciones sobre el Plan de saneamiento Básico deben ser desarrollados por un Ingeniero de Alimentos o un profesional con formación en el tema como lo establece el Ministerio de Salud en la Resolución 2674 de 2013.

5.1. Limpieza y Desinfección.

En primer lugar, se debe enfatizar en la necesidad de realizar la limpieza de superficies, equipos y utensilios y el lavado de frutas y verduras antes del proceso de desinfección. Posteriormente realizar los cálculos por litro de agua para establecer las cantidades de desinfectante a utilizar, de acuerdo con lo establecido en el programa de limpieza y desinfección; entregando y explicando el material de consulta en lenguaje sencillo. Una vez realizada la demostración, solicitar al personal manipulador la práctica del procedimiento para evaluar y reforzar su formación. Para facilitar el aprendizaje por parte de los manipuladores, los utensilios destinados para la dosificación de los productos de aseo que utilice el operador (jeringas, vasos medidores, goteros, entre otros), deben tener las unidades de medida en ml (mililitros). Así como, utilizar el recurso disponible para medir los tiempos de exposición de los equipos, utensilios, alimentos, superficies en la solución desinfectante.

El Ingeniero de Alimentos debe ser exacto en las concentraciones de desinfectante a utilizar ya que éstas varían dependiendo del volumen de los alimentos o del tamaño de los espacios, superficies o ambientes.

Es indispensable la toma de tiempo cuando los alimentos se encuentran en el proceso de desinfección para evitar contaminaciones químicas. En cada una de las actividades que se desarrollen debe hacerse

TABLA DE DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTES
AMONIO CUATERNARIO MARCA PURSUE (AMWAY) / HIPOCLORITO COMERCIAL 5.25%

ELEMENTO POR DESINFECTAR	CANTIDAD DE **PURSUE** POR LITRO DE AGUA	CANTIDAD DE **HIPOCLORITO** POR LITRO DE AGUA	TIEMPO DE ACCION	FORMA DE APLICACION
Frutas, verduras y hortalizas	5 mililitros	1 mililitro	5 – 3 minutos	Inmersión
Utensilios y equipos	5 mililitros	3 mililitros	10 minutos	Inmersión o aspersión
Superficies en contacto indirecto (mesas, sillas, etc.)	5 mililitros	4 mililitros	15 minutos	Aspersión
Paredes, pisos y techos	10 mililitros	6 mililitros	15 minutos	Directo, Aspersión
Baños	10 mililitros	8 mililitros	15 minutos	Aspersión
Uniformes	10 mililitros	4 mililitros	15 minutos	Inmersión
Ambientes	5 mililitros	6 mililitros		Aspersión

énfasis en las prácticas higiénico-sanitarias, como está establecido en el Programa de Limpieza y Desinfección del Plan de Saneamiento Básico, realizando la práctica del diligenciamiento de los formatos establecidos para el control, FORMATO ANEXO 1.1

5.2. Residuos Sólidos.

Solicitar al personal manipulador que den ejemplos de los posibles residuos que se generan en las actividades derivadas de la preparación de alimentos. Con base en esta información y la retroalimentación por parte del profesional, realizar demostración de la separación de los diferentes tipos de residuos y su naturaleza. Se deben tener en cuenta los procedimientos de asepsia estipulados en el programa de limpieza y desinfección.

Al personal manipulador presente en la capacitación, se deberá hablar de bolsas de color negro y verde para poner en práctica los procedimientos de depósito, rutas y frecuencia de evacuación. Así mismo, se debe disponer de los formatos de registro para la realización de ejercicios prácticos con los asistentes a la capacitación y lograr su correcto diligenciamiento. FROMATO ANEXO 1.2

5.3. Control de Plagas.

Identificar los posibles sitios de ingreso y presencia de plagas, en las cocinas, comedores y bodegas de almacenamiento, con la participación de los asistentes al taller. Así como, las medidas preventivas que se deben realizar. Es importante enfatizar en los cuidados que se deben tener en cuenta en el alistamiento de las áreas, menaje y equipos antes de realizar la fumigación programada de acuerdo con los lineamientos. Igualmente dar a conocer el grado de toxicidad de los insumos que se vayan a utilizar y poner en práctica el proceso de limpieza y desinfección, después de realizada la fumigación.

El profesional debe realizar ejercicios sobre el diligenciamiento de los formatos correspondientes con el personal manipulador para la verificación del programa implementado. FORMATO ANEXO 1.3

5.4. Control de Calidad de Agua

Es importante verificar si los participantes conocen el lenguaje técnico utilizado, como turbiedad, características sensoriales, entre otros; aclarando su significado. Para verificar las características físicas y sensoriales del agua (Turbiedad, color, olor y sabor), se debe contar con recipientes transparentes con el fin de realizar la visualización de estas características. Posteriormente solicitar a los participantes la identificación y registro de lo observado en los formatos de monitoreo. Por lo anterior se debe solicitar el hervido del agua para la preparación de los jugos y lavado de frutas y verduras en las sedes donde no se cuente con agua potable, demostrando que esta hierve a 100°C y que se requiere de 10 minutos después de iniciada la ebullición.

Nota: Es responsabilidad de jefe y/o supervisor de calidad del establecimiento y/o de la planta verificar y hacer cumplir cada uno de los temas aquí descritos, para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios producidos, transportados, distribuidos, comercializados por la empresa.

Dada en Cundinamarca, para efectos de validación por las autoridades sanitarias locales, departamentales, nacionales y/o demás entidades competentes, que ejerzan funciones de inspección, vigilancia y control en el ámbito sanitario y ambiental.

Cordialmente:

Raquel Ramirez Rojas
Ingeniera de Alimentos
T.P. 25254156923CND
RAQUEL RAMIREZ ROJAS

HOJA DE VIDA CAPACITADOR LIDER



ING. RAQUEL RAMIREZ ROJAS

Celular: 3143229408

e-mail: rraqwelr@gmail.com

Bogotá

Ingeniera de Alimentos de la Universidad de la Salle, con estudios en procesamiento de cárnicos, productos de panadería, administración de recursos humanos y en formación de pedagogía humana; con tarjeta profesional No. 25254-156923 del Consejo de Profesional Nacional de Ingeniería, Tengo 15 años en experiencia profesional en el área de producción de productos cárnicos, (AGROINDUSTRIAL ZEUS) haciendo mejoras en la calidad de los productos existentes y responsable de la planta de producción incluyendo manejo de personal, proveedores, transportadores y del área contable. Encargada de las Compras de insumos químicos para producción y asesoría a clientes del área de procesamiento de alimentos (MARQUIMICOS). Experiencia en la docencia en el área de Introducción a la Ingeniería de Alimentos en la Facultad de Ingeniería Química de la UNIVERSIDAD DE AMÉRICA. Asesora en BPM de diferentes industrias de alimentos, estableciendo parámetros para el aseguramiento de la calidad sanitaria, implementando políticas de higiene, limpieza y desinfección, normalización de los procesos. Capacitadora Independiente de manipuladores de alimentos, autorizada por la secretaria de Salud de la Gobernación de Cundinamarca.

Copia de la autorización

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO: CE –2024607610
ASUNTO: AUTORIZACION CAPACITADORES

DSP-SDVSP-AL-CMA-016-03-18
Bogotá D.C., 24 de Enero de 2024

LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HACE CONSTAR

Que **RAQUEL RAMIREZ ROJAS**, identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía N.º **52.173.847** , presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de **AUTORIZACIÓN** como persona particular para capacitar a manipuladores de alimentos según lo establecido por la normativa sanitaria para los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10** y de acuerdo a la Circular Externa DAB-4150- 10264-19 que relaciona el lineamiento para la expedición de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para fabricación de alimentos, que el INVIMA como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas expidió.
Que para el efecto el solicitante presentó los documentos requeridos y hoja de vida certificada, en la que consta su idoneidad profesional y plan de capacitación. Que, evaluados la idoneidad profesional y requisitos presentados por el solicitante, se observa que cumple de manera correcta con los parámetros y temas requeridos a fin de implementar una adecuada formación en materia de manipulación de alimentos.

Por lo anterior, en nombre de La Secretaría de Salud de Cundinamarca se AUTORIZA a **RAQUEL RAMIREZ ROJAS**, identificado con la Cédula de Ciudadanía Nº **52.173.847** , de profesión **INGENIERO DE ALIMENTOS** T.P. **25254156923 CND**, para CAPACITAR a Manipuladores de Alimentos de los sectores antes mencionados.

A esta Autorización le corresponde la codificación **DSP-SDVSP-AL-CMA-016-03-18** la cual no vence, so pena a incumplimiento de la misma.

Cordialmente,

NEIDY ADRIANA TINJACA RUEDA
Secretario de Despacho

Aprobó: Carlos Oswaldo Ávila – Subdirector de Vigilancia de Salud Pública
Proyecto: Andrea Ariza Zambrano - Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

ENTIDAD CERTIFICADA
CO-SC-CER302297 ST-CER655785 CO-SI-CER1017570

Secretaría de Salud
Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7491719
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

80 de 100 puntos *Puntuación sin publicar* Publicar puntuación

módulo uno

EVALUACIÓN DE LA CAPACITACIÓN VIRTUAL MÓDULO-1 ING. RAQUEL RAMIREZ ROJAS

* Indica que la pregunta es obligatoria

Correo *

milegatorres@gmail.com

NOMBRE Y APELLIDOS * / 0

Sandra Milena Rodríguez Hernández

Añadir comentarios a una respuesta individual

DOCUMENTO * / 0

40042864

Añadir comentarios a una respuesta individual

FECHA DE NACIMIENTO * / 0

DD MM AAAA

08 / 07 / 1977

Añadir comentarios a una respuesta individual

TELEFONO * / 0

3238329204

Añadir comentarios a una respuesta individual

ESTABLECIMIENTO DONDE TRABAJA * / 0

Independiente

Añadir comentarios a una respuesta individual

MUNICIPIO * / 0

bogotá

Añadir comentarios a una respuesta individual

¿ Cuál es el número de la Resolución de 2013 que busca garantizar la inocuidad de los alimentos ? * 10 / 10

1. 2674
2. 1686
3. 1500

Añadir comentarios a una respuesta individual

INOCUIDAD ES * 10 / 10

1. Alimento seguro
2. Y no cuidar bien los alimentos
3. Contaminación Alimentaria
4. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION

Añadir comentarios a una respuesta individual

BPM ES * 0 / 10

- [ ] Hacer las cosas bien en el manejo higiénico de alimentos
- [ ] Bonito Bueno Y Barato
- [ ] Bañarse Perfumarse Maquilarse
- [x] Buenas Practicas Manuales

Respuesta correcta

- [x] Hacer las cosas bien en el manejo higiénico de alimentos

Añadir comentarios a una respuesta individual

¿QUÉ ES UNA ETA? * 10 / 10

- ( ) Una mala BPM en alimentos
- ( ) Una enfermedad provocada por un nutriente del alimento
- (•) Una enfermedad provocada por un contaminante en el alimento

Añadir comentarios a una respuesta individual

LIMPIEZA Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables como las Bacterias y el polvo * 0 / 10

- ( ) FALSO
- (•) VERDADERO

Respuesta correcta

- (•) FALSO

Añadir comentarios a una respuesta individual

Desinfectar Es la eliminación microorganismos con agua hervida a temperatura ambiente * 5 / 5

- (•) FALSO
- ( ) VERDADERO

Añadir comentarios a una respuesta individual

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA * 5 / 5

- [ ] Alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos
- [x] Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos
- [ ] Alimentos que normalmente no favorecen crecimiento microorganismos patógenos

Añadir comentarios a una respuesta individual

Borrar fecha de vencimiento o aplicar sustancias para esconder olores o colores de alimentos en mal estado es un alimento... * 10 / 10

- [ ] Alimento alterado
- [x] Alimento Adulterado
- [ ] Alimento Fraudulento

Añadir comentarios a una respuesta individual

TIPOS DE CONTAMINACIÓN (Forma como se contamina) * 10 / 10

1. AMBIENTAL, QUÍMICA, BIOLOGICA
2. PRIMARIA, DIRECTA, CRUZADA
3. QUÍMICA, FÍSICA, CRUZADA

Añadir comentarios a una respuesta individual

TIPOS DE CONTAMINANTES * 10 / 10

1. AMBIENTAL, QUÍMICA, BIOLOGICA
2. PRIMARIA, DIRECTA, CRUZADA
3. QUIMICO, FISICO, BIOLOGICO
4. QUÍMICA, FÍSICA, CRUZADA

Añadir comentarios a una respuesta individual

Cuales son los factores que favorecen la reproducción de microorganismos * 5 / 5

1. Químicos, Físicos y Biológicos
2. Zona de Frío en menos de 5C
3. Nutrientes, Agua, Aire, Oxígeno y Tiempo
4. Mezclar Agua, Jabón y un desinfectante (Hipoclorito)

Añadir comentarios a una respuesta individual

LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS En esta zona, que oscila entre 5ºC y 65ºC, los microorganismos proliferan de forma rápida y se multiplican en pocos minutos. Los alimentos calientes tienen que mantenerse al menos a 65ºC y los fríos, a menos de 5ºC. * 5 / 5

- ( ) Falso
- (•) Verdadero
- ( ) Solo aplica para la cadena de frío y se debe llevar planillas de con