UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS



Certificación de manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674/13

TANGARIFE LOPEZ YEIMY ANDREA

Nombre y Apellidos

1012404994

Documento

Certifica 10 horas de capacitación realizada en DOS DIAS según cronograma adjunto en la evaluación sobre:
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION
B.P.M CEL:3102802760-TEL:7288393

Código de Seguridad

26/10/2024

Fecha de Expedición

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS S.A.S
Gloria T. del Valle
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS
NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir. Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Tel: 601 784 6348 Cel: 310 280 2760
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
K895Q33W82577



TOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 82577

cipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: sábado, 16 de noviembre de 2024 09:41:39 a.m.

bres y Apellidos: TANGARIFE LOPEZ YEIMY ANDREA CC: 1012404994 Género: FEMENINO

cimiento: 21/11/1993 Edad: 30 AÑOS 11 MESES 25 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	CAFE	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	XXXX	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

CamScanner

Powered by CamScanner

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit: 901.428.228 - 7 - CODIGO DE HABILITACION S.D.S.: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCION 9782 DEL 02/07/2021
Dir: CALLE 62 SUR # 87B - 22 - BOSA NOVA - TROPEZON - BOGOTA D.C.
Tel: 601 784 6346 - Cel: 310 2802760
E.mail: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÒN CONTINUA Y PERMANENTE
EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013 CAP.3 ART.12

CERTIFICACIÒN No. 5594

NOMBRE Y APELLIDO JEIMY ANDREA TANGARIFE LOPEZ.

INTRODUCCIÒN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción,preparación,servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar acabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo , con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilio que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGÌA: Las capacitaciones se realizan de lunes a sábado, una sección de 5 horas en el horario de la mañana y otra sección de 5 horas en el horario de la tarde, para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma;para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área especifica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos:

1. **AL COMENZAR LA EXPOSICIÓN:** Para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACIÒN INICIAL.**
2. **DURANTE LA EXPOSICIÓN:** Presentando los temas
3. **AL CONCLUIR LA EXPOSICIÓN:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza una **EVALUACIÒN FINAL.**

AYUDAS DIDÀCTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la INGENERA DE ALIMENTOS ***GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.MAT. PROF. N.° 2525433619 CN según LEY 64/78*** CEL.3114529253, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistema de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sección esta firma por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo camet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sección, con su respectiva asistencia.

PRIMER SECCIÒN

FECHA: DIA: 25 MES: 10 AÑO: 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACIÒN INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.

MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general

LAS BPM: Consejos y ventajas en su implementación, inocuidad.

LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligro.

LOS MICROORGANISMOS: Definición, clasificación, que necesitan los microorganismos para vivir, las ETAS, los métodos de conservación

FIRMA DE ASISTENCIA: JEIMY TANGARIFE.

NÙMERO DE CÈDULA: 1012404994.

SEGUNDA SECCIÒN

FECHA: DIA: 26 MES: 10 AÑO: 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, programa de capacitación, continua y permanente.

PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO: Programas (limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimientos de agua.

REQUISITOS DE FABRICACIÒN: Recepción de materia prima, empaques, rotulado, manejó de temperatura.

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÒN Y TRANSPORTE

EVALUACIÒN FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuestas a inquietudes

FIRMA DE ASIS JEIMY TANGARIFE.

NÙMERO DE C 1012404994

CamScanner

Powered by CamScanner

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit: 901.428.228 - 7 - CODIGO DE HABILITACION S.D.S.: 1100137376-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCION 0782 DEL 02/07/2021
Dir: CALLE 62 SUR # 87B - 22 - BOSA NOVA - TROPEZON - BOGOTA D.C.
Tel: 601 784 0348 - Cel: 310 2002760
E.mail: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

EVALUACIÒN INICIAL - CONOCIMIENTOS PREVIOS

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MAS RÁPIDO ES.
   - A. Entre 0°c y 5°c (temperatura de refrigeración)
   - B. Entre -1°c y – 18°c (temperatura de congelación)
   - C. X Entre 10°c y 60°c (temperatura tibia - ambiente)
   - D. Entre 60°c y 100°c (temperatura de cocción)

2. UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS ES:
   - A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
   - B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
   - C. Ahorrando energía y matar las bacterias con veneno
   - D. X Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. CUALES DE LAS SIGUIENTES PRACTICAS SON MALOS HABITOS HIGIENICOS EN UN MANIPULADOR:
   - A. Lavarse las manos antes, durante y después de realizar actividades de manipulación
   - B. Usar la dotación completa y adecuada
   - C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
   - D. X Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

4. LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION) ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:
   - A. La producción de alimentos
   - B. X La higiene de los alimentos
   - C. La calidad de los alimentos
   - D. Al mercadeo de los alimentos

5. LA CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS SE HACE PARA
   - A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
   - B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
   - C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
   - D. X Todas las anteriores

EVALUACIÒN FINAL – CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:
   - A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
   - B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergente
   - C. X Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
   - D. Limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA
   - A. El manipulador tiene dolor de estòmago
   - B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
   - C. En el establecimiento hay lavamanos
   - D. X Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se esta en proceso sin la dotación adecuada

3. LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SON:
   - A. 1 limpieza y desinfección, 2 residuos sólidos, 3 abastecimiento de agua potable
   - B. X 1 limpieza y desinfección, 2 residuos sólidos, 3control de plagas, 4 control de agua
   - C. 1 almacenamiento, 2 recepción de materia primas,3 transporte,4 distribución
   - D. 1 limpiar con clorox,2 mezclar jabón con clorox, 3 como evitar contaminación

4. UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:
   - A. X Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
   - B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
   - C. Fumigar cada semana el establecimiento
   - D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.
   - A. BOLSA NEGRA: toda la basura que no se puede volver a utilizar
   - B. BOLSA BLANCA: todos los residuos que son reciclables (plástico, cartón, madera .....)
   - C. BOLSA VERDE: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en
   - D. X Todas las anteriores

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS
CAPACITACIÓN
FIRMA INGENIERA INGENIERA DE ALIMENTOS
CC 51,678,627

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901468228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S. 1100137376 01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87A 22 Bosa Nova - Engativa - Bogotá D.C.
Cel. 3102802260 - Tel. 7846348 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al decreto 3075/97 y la resolución 2674/13, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS.**

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: TANGARIFE LOPEZ YEIMY ANDREA **DOCUMENTO:** 1012404994 **EDAD:** 30 AÑOS
DIRECCIÓN: **TELÉFONO:** **GENERO:** FEMENINO
EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 16/11/2024

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U
MEDICA GENERAL
1033765170 HBJ FIL...

Firma Médico

CamScanner
Powered by CamScanner

CERTIFICACIÓN

SerMED
Servicios Médicos Especializados S.A.S

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Resolución 2674 Jul/2013 SDS. / Res. 0127 Feb/ 01 SDS

CON DURACIÓN DE 10 HORAS

Nombre: YENNY ANDREA SANCHEZ CELEITA

CC: 1.012.369.899

Fecha de Expedición: 20/01/2025

VENCE: 19/01/2026

CamScanner

Powered by CamScanner

SerMED
Servicios Medicos Especializados S.A.S

NIT: 900982506-2

CERTIFICADO MEDICO

FECHA	20	01	2025		PESO: 63 KG	TALLA: 1.69 CM
NOMBRE: YENNY ANDREA SANCHEZ CELEITA						
DOCUMENTO: 1.012.369.899						EDAD: 35 AÑOS

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE EL (A) PACIENTE EN MENSION NO PADECE DE ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA A NIVEL DE GARGANTA, UÑAS, PIEL, RESPIRATORIO Y GASTRO-INTESTINAL. QUE LE IMPIDA VIVIR O LABORAR EN COMUNIDAD.

PRESENTA INTEGRIDAD EN SUS FACULTADES MENTALES Y CONDUCTA APROPIADA. PUEDE VIVIR Y TRABAJAR EN COMUNIDAD.

APTO PARA LABORAR Y MANIPULAR ALIMENTOS

Sergio Luis Perez Castiblanco
C.C. 1.012.474.305
MEDICO

FIRMA Y SELLO MEDICO

Powered by CamScanner

Nit:900982506-2

RESULTADOS DE LABORATORIO

FECHA	20	01	2025		PESO: 63 KG	TALLA: 1.69 CM
NOMBRE: YENNY ANDREA SANCHEZ CELEITA						
DOCUMENTO: 1.012.369.899						EDAD: 35 AÑOS

INMUNOLOGIA

1. VDRL SEROLOGIA — **N/A**

MICROBIOLOGIA

2. GARGANTA FROTIS MICROSCOPICO
   COLORACION DE GRAM
   REACCION LEUCOCITARIA — **AUSENTES**
   COCOS GRAM POSITIVOS — **AUSENTES**
   DIPLOCOCOS GRAM POSITIVOS — **AUSENTES**

3. HONGOS MICROSCOPICOS KOH
   KOH ESTUDIO DIRECTO PARA HONGOS
   BLASTOCONIDIAS DE HONGOS — AUSENTES
   PSEUDOMICELIOS DE HONGOS — **NO SE OBSERVAN**

Sandra Marcela Ibarres
C.C 51.969.269
Bacteriologa

BACTERIOLOGA:

Powered by CamScanner

NIt 900982506-2

FORMATO DE INFORMACION DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

EMPRESA CAPACITADORA	SERMED SAS
REPRESENTANTE LEGAL	SANDRA GARCES
DIRECCION	CARRERA 80J CALLE 74ª-63 SUR
TELEFONO FIJO	7968446
TELEFONO MOVIL	3115566506
CORREO ELECTRONICO	sermedsasaryahoo.com

INFORMACION ESPECÍFICA DE LA CAPACITACION

RAZON SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO	SERMED SERVICIOS MEDICOS
DIRECCION DEL CURSO	CARRERA 80J CALLE 74ª-63 SUR P3
METODO DE CAPACITACION	VIRTUAL
LOCALIDAD	BOSA
TELEFONOS	7968446
HORA DE CAPACITACION	8:00 AM A 1:00 PM
INTENSIDAD HORARIA	10 HORAS
NOMBRE DE CAPACITADORA	SANDRA GARCES
PROFESION DE CAPACITADORA	BACTERIOLOGA
FECHA DE CAPACITACION	19-20 DE ENERO DE 2025

Sandra Marcela Garces
C.C. 51.969.269
Bacterióloga

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION

Powered by CamScanner

SerMED
Servicios Medicos Ecologicos S.A.S

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

DIA 1 FECHA DE CAPACITACION
19/01/2025

8:00 A 8:45	ACTIVIDAD GRUPAL SONDEO DE CONOCIMIENTOS
8:45 A 9:30	UNIDAD 1 GENERALIDADES LEGISLACION VIGENTE
9:30 A 10:00	OBJETIVO TERMINOLOGIA, CLASIFICACION TREN DE LOS ALIMENTOS
10.00 A 11:00	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
11:00 A 11:30	UNIDAD 2: LIMPIEZA, DESINFECCION, CONTAMINACION DE ALIMENTOS, FACTORES DE RIESGO
11:30 A 12:30	LIMPIEZA, DESINFECCION Y QUIMICOS, MANEJO DE TEMPERATURAS.
12:30 A 13:00	ACTIVIDAD GRUPAL PREGUNTAS..

DIA 2 FECHA DE CAPACITACION
20/01/ 2025

8:00 A 9:00	CLASES DE CONTAMINACION, ETAS. METODOS DE CONSERVACION
9:00 A 10:00	UNIDAD 3: DEFINICIONES, RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR
10:00 A 11:00	PRODUCTOS LACTEOS
11:00 A 11:45	MARISCOS Y EMBUTIDOS
11:45 A 12:30	UNIDAD 4: BPM PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
12:30 A 13:15	EVALUACION FINAL

Powered by CamScanner

CERTIFICACIÓN

SERMED

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

[illegible]

CON DURACIÓN DE 10 HORAS

Nombre:

MARIA TERESA GARCIA ROMERO

CC: 52.326.086

Fecha de Expedición: 18/01/2025

VENCE: 17/01/2026

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

SERMED

CERTIFICACIÓN
MANIPULACION DE ALIMENTOS

No 10151

Este carnet es personal e intransferible.

Santa Gloria [illegible] con [illegible]
[illegible] autorizado por [illegible]
CC. 51.969.269
[illegible]

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

NIT: 900982306-2

CERTIFICADO MEDICO

FECHA	18	01	2025		PESO: KG	TALLA: 160 CM
NOMBRE: MARIA TERESA GARCIA ROMERO						
DOCUMENTO: 52326086						EDAD: 52 AÑOS

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE EL (A) PACIENTE EN MENSION NO PADECE DE ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA A NIVEL DE GARGANTA, UÑAS, PIEL, RESPIRATORIO Y GASTRO-INTESTINAL. QUE LE IMPIDA VIVIR O LABORAR EN COMUNIDAD.

PRESENTA INTEGRIDAD EN SUS FACULTADES MENTALES Y CONDUCTA APROPIADA. PUEDE VIVIR Y TRABAJAR EN COMUNIDAD.

APTO PARA LABORAR Y MANIPULAR ALIMENTOS

Sergio Luis Perez Castellanco
C.C. 1.012.474.305
MEDICO

FIRMA Y SELLO MEDICO

Powered by CamScanner

NIT 900982506-2

RESULTADOS DE LABORATORIO

FECHA	18	01	2025		PESO: KG	TALLA: 160 CM
NOMBRE: MARIA TERESA GARCIA ROMERO						
DOCUMENTO: 52326086						EDAD: 52 AÑOS

INMUNOLOGIA

1. VDRL SEROLOGIA **N/A**

MICROBIOLOGIA

2. GARGANTA FROTIS MICROSCOPICO
   COLORACION DE GRAM
   REACCION LEUCOCITARIA **AUSENTES**
   COCOS GRAM POSITIVOS **AUSENTES**
   DIPLOCOCOS GRAM POSITIVOS **AUSENTES**

3. HONGOS MICROSCOPICOS KOH
   KOH ESTUDIO DIRECTO PARA HONGOS
   BLASTOCONIDIAS DE HONGOS AUSENTES
   PSEUDOMICELIOS DE HONGOS **NO SE OBSERVAN**

BACTERIOLOGA: Sandra Marcela Ramos
C.C. 51.969.269
Bacteriologa

Powered by CamScanner

Nit 900982506-2

FORMATO DE INFORMACION DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

EMPRESA CAPACITADORA	SERMED SAS
REPRESENTANTE LEGAL	SANDRA GARCES
DIRECCION	CARRERA 80J CALLE 74ª-63 SUR
TELEFONO FIJO	7968446
TELEFONO MOVIL	3115566506
CORREO ELECTRONICO	sermedsasaryahoo.com

INFORMACION ESPECÍFICA DE LA CAPACITACION

RAZON SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO	SERMED SERVICIOS MEDICOS
DIRECCION DEL CURSO	CARRERA 80J CALLE 74ª-63 SUR P3
METODO DE CAPACITACION	VIRTUAL
LOCALIDAD	BOSA
TELEFONOS	7968446
HORA DE CAPACITACION	8:00 AM A 1:00 PM
INTENSIDAD HORARIA	10 HORAS
NOMBRE DE CAPACITADORA	SANDRA GARCES
PROFESION DE CAPACITADORA	BACTERIOLOGA
FECHA DE CAPACITACION	17-18 DE ENERO DE 2025

Sandra Milena Garces
C.C. 51.969.269
Bacterióloga

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION

Powered by CamScanner

SerMED

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

DIA 1 FECHA DE CAPACITACION
18/01/2025

8:00 A 8:45	ACTIVIDAD GRUPAL SONDEO DE CONOCIMIENTOS
8:45 A 9:30	UNIDAD 1 GENERALIDADES LEGISLACION VIGENTE
9:30 A 10:00	OBJETIVO TERMINOLOGIA, CLASIFICACION TREN DE LOS ALIMENTOS
10.00 A 11:00	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
11:00 A 11:30	UNIDAD 2: LIMPIEZA, DESINFECCION, CONTAMINACION DE ALIMENTOS, FACTORES DE RIESGO
11:30 A 12:30	LIMPIEZA, DESINFECCION Y QUIMICOS, MANEJO DE TEMPERATURAS.
12:30 A 13:00	ACTIVIDAD GRUPAL PREGUNTAS.

DIA 2 FECHA DE CAPACITACION
17/01/ 2025

8:00 A 9:00	CLASES DE CONTAMINACION, ETAS. METODOS DE CONSERVACION
9:00 A 10:00	UNIDAD 3: DEFINICIONES, RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR
10:00 A 11:00	PRODUCTOS LACTEOS
11:00 A 11:45	MARISCOS Y EMBUTIDOS
11:45 A 12:30	UNIDAD 4: BPM PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
12:30 A 13:15	EVALUACION FINAL

Powered by CamScanner