OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARIA
CONVENIO O CONTRATO: 9667-22024
FECHA: 31 /08/ 2025

8.1 CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA EXPEDICIÓN	CURSADO EN BPM	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
NANCY MARYBEL PINZÓN SEGURA	TÉCNOLOGA EN ALIMENTOS	28/06/2025	BPM	28/06/2026	16/12/2024	JOSE RENE RIAÑO	16/12/2025
MARÍA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	29/04/2025	BPM	28/04/2026	29/04/2025	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	29/04/2026
LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	MANIP ULADOR DE ALIEMNTOS	26/11/24	BPM	25/11/2025	26/11/24	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	26/11/2025
MEIBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	26/12/2024	BPM	25/12/2025	01/08/2025	RICARDO LA TORRE	01/08/2026
YENIS PAOLA MESA GONZALEZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	28/10/2024	BPM	28/10/2025	07/11/2024	JOSE RENE RIAÑO	07/11/2025

CERTIFICADO BPM



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

Empresa capacitadora para la formación en Educación Sanitaria Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

CERTIFICA
QUE

NANCY MARYBEL PINZON SEGURA
C.C No 52.238.323

asistió al curso de capacitación en **Manejo Higiénico de Alimentos.**
Certificación No 2506_1838

Expedición 28 DE JUNIO DE 2025 Vence: 28 JUNIO DE 2026

Ing. Alvaro Jinete
Capacitador

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

e-mail sichuala@gmail.com Teléfono: 9413493 Celular 3166264075
Dirección Cra 95 Sur # 65-49 Apto213



MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Capacitado en
Manejo Higiénico de Alimentos

NANCY MARYBEL PINZON SEGURA
C.C No 52.238.323

Expedido: 28 DE JUNIO 2025
Vence: 28 DE JUNIO 2026 Certificación No 2506_1838



A&SSICHUALALTDA
asesorías y servicios echoalimentarios
Empresa capacitadora para la formación en **Educación Sanitaria Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos**
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

Cra 95 Sur 65 49 Apto213
Bogotá,D.C.
Email: *sichuala@gmail.com*
Tel:9413493
Cel 3166264075

Ing.AlvaroRafaelJinete
Capacitador

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Capacitado en
Manejo Higiénico de Alimentos

YENIS PAOLA MESA GONZALEZ
C.C No 1.003.432.944

Expedido: 28 DE OCTUBRE DE 2024
Vence: 28 DE 0CTUBRE 2025 Certificación No_2410_1667

A &S SICHUALA LTDA
asesorías y servicios tecnoalimentarios

Empresa capacitadora para la formación en **Educación Sanitaria**
Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

Ing. Alvaro Rafael Jinete
Capacitador

Kr 95 # 65-49 Ap. 213 Sur Apto213
Bogotá, D.C.
E-mail: ***sichuala@gmail.com***
Telefono: 9413493
Cel: 3166264075

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

Empresa capacitadora para la formación en Educación Sanitaria
Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

CERTIFICA
QUE

YENIS PAOLA MESA GONZALEZ
C.C No 1.003.432.944

asistió al curso de capacitación en **Manejo Higiénico de Alimentos.**
Certificación No 2410_1667

Expedición 28 DE OCTUBRE DE 2024 Vence: 28 OCTUBRE DE 2025

Ing. Alvaro Jinete
Capacitador

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

e-mail sichuala@gmail.com Teléfono: 9413493 Celular 3166264075
Dirección Cra 95 Sur # 65-49 Apto213

CURSO DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODULO 1 Duración: 1 sesión – 2 horas
Enfoque normativo: Resolución 2674 de 2013 – INVIMA, OMS

Objetivo general

Que los participantes comprendan los conceptos básicos sobre los alimentos, los riesgos asociados a su manipulación, y las principales prácticas para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

1. Los alimentos y la cadena alimentaria

Definición: Sustancias o productos naturales o transformados que sirven de alimento o bebida.

Cadena alimentaria: Secuencia de etapas por las que pasa un alimento desde su producción hasta el consumo:

1. Producción y recolección
2. Transporte
3. Procesamiento
4. Almacenamiento
5. Distribución y venta
6. Preparación y consumo



2. Manipulador de alimentos: responsabilidades y deberes

Manipulador de alimentos: Toda persona que tiene contacto directo con los alimentos durante su producción, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte, distribución

o venta.



Responsabilidades:

- Mantener higiene personal.
- Usar elementos de protección.
- Cumplir prácticas seguras.
- Reportar enfermedades.
- Evitar contaminación cruzada.

3. Clasificación de los alimentos

a) Según su origen:

- Animal: carne, pescado, leche, huevos.
- Vegetal: frutas, verduras, cereales.
- Mineral: sal, agua.

b) Según su vida útil:

- Perecederos.
- Semiperecederos.
- No perecederos.



c) Según riesgo epidemiológico:

- Alto riesgo.
- Bajo riesgo.

4. Por qué se deterioran los alimentos

Agentes físicos: temperatura, luz, humedad.

Agentes químicos: pesticidas, metales pesados, envases no aptos.

Agentes biológicos: bacterias, virus, hongos.

Agentes ambientales: polvo, humo, plagas.

5. Los microrganismos

Definición: Seres vivos microscópicos que pueden ser beneficiosos o dañinos.
Características: tamaño microscópico, reproducción rápida.
Condiciones favorables: 5°C a 60°C, humedad, nutrientes, pH neutro.

Los 10 más buscados:

1. Salmonella spp.
2. Escherichia coli O157:H7
3. Listeria monocytogenes
4. Staphylococcus aureus
5. Clostridium botulinum
6. Clostridium perfringens
7. Campylobacter jejuni
8. Vibrio cholerae
9. Norovirus
10. Hepatitis A

FBK MÉXICO
FYENS BØRSTE- & KOSTEFABRIK ApS

MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS

11

11 Colores disponibles

¿QUÉ ES UN MICROORGANISMO?

Es un organismo microscópico constituido por una sola célula o agrupación de células: bacterias, hongos e incluye también a los virus.

Microorganismos patógenos

Microorganismos beneficiosos

MICROORGANISMOS PATÓGENOS

Son agentes infecciosos que pueden provocar enfermedades a su huésped. Estos pueden perturbar la fisiología normal de plantas, animales y humanos.

Campylobacter jejuni:
Causa más común de diarrea en EUA.

Clostridium botulinum:
Provoca botulismo, parálisis muscular.

Clostridium perfringens:
Produce esporas resistentes al calor.

Escherichia coli (E. coli) patogénica:
Puede producir toxinas mortales.

Listeria monocytogenes:
Puede crecer a temperaturas de refrigerador.

Norovirus (Virus del tipo Norwalk):
Causante de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Salmonella enteritidis:
Puede infectar los ovarios o huevos de gallinas.



Salmonella typhimurium:
Puede ser resistente a varios antibióticos.



Shigella:
Se transmite de persona a persona, a través de la comida.



Staphylococcus aureus:
Presente en la piel y en las fosas nasales de seres humanos.



Vibrio cholerae:
Se presenta naturalmente en ambientes de estuario. Causa cólera.



Vibrio parahaemolyticus:
Vive en agua salada y provoca enfermedades gastrointestinales.



Vibrio vulnificus:
Vive en agua de mar. Se encuentra en pescados y mariscos contaminados.

Yersinia enterocolitica:
Provoca yersiniosis, enfermedad que causa diarrea o vómitos.

6. Enfermedades causadas por los alimentos

Infección alimentaria: ingestión de microorganismos (ej. Salmonelosis).
Intoxicación alimentaria: toxinas presentes (ej. Botulismo).
Toxiinfección: ingestión de microorganismos y toxinas (ej. Clostridium perfringens).

Síntomas



LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación cruzada en alimentos ocurre cuando microorganismos dañinos, como bacterias, virus o parásitos, se transfieren de un alimento a otro, generalmente de alimentos crudos a alimentos listos para comer. Esto puede suceder por contacto directo entre alimentos o indirectamente a través de utensilios, superficies o las manos de quien manipula los alimentos.

¿Cómo se produce la contaminación cruzada?

- **Contacto directo:**

  Un alimento crudo, como carne o pollo, entra en contacto con un alimento listo para consumir, como una ensalada.

- **Contacto indirecto:**

  Utensilios: Usar el mismo cuchillo, tabla de cortar o plato para alimentos crudos y cocinados sin lavarlos entre usos.

  Superficies: Manipular alimentos en una superficie que previamente tuvo contacto con alimentos crudos sin limpiarla adecuadamente.

Manos: No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos y luego tocar alimentos listos para come



Metodología (2 horas)
Bloque 1 (40 min): Conceptos y clasificación.
Bloque 2 (40 min): Deterioro y microbiología.
Bloque 3 (30 min): Enfermedades.
Bloque 4 (10 min): Preguntas y cierre.

Actividad práctica
Título: Detectives de la inocuidad.
Dividir en equipos, entregar imágenes con buenas y malas prácticas.
Identificar errores y aciertos, explicar por qué.

Preguntas de evaluación
Tipo test:
1. Un alimento perecedero es aquel que:

a) Dura indefinidamente

b) Se deteriora rápido

c) No requiere refrigeración.

2. Temperatura de peligro:

a) 0-5°C

b) 5-60°C

c) 60-100°C.

3. Salmonella produce:

a) Intoxicación

b) Infección

c) Toxiinfección.

Abiertas:

1. Mencione tres responsabilidades del manipulador.

2. Explique dos factores que favorecen el crecimiento microbiano.

FUENTE : DOCUMENTO ELABORADO CON IA



https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/WaterMarkmethod?CertificateNumber=091062-0727852%20CND



CERTIFICADO

N°4563

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO
CC: 60.309.102 DE CUCUTA
FECHA DE CERTIFICADO: 29 ABRIL 2025
VIGENTE HASTA: 28 ABRIL 2026

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369



CERTIFICADO

N°3497

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS
CC: 1.108.120.515 DE CASABIANCA TOLIMA
FECHA DE CERTIFICADO: 26 NOVIEMBRE 2024
VIGENTE HASTA: 25 NOVIEMBRE 2025

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369

CERTIFICADO N°3515

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: MEIBYS ADRIANI PADILLA MOLINA
CC: 1.019.103.857
FECHA DE CERTIFICADO: 26 DICIEMBRE 2024
VIGENTE HASTA: 25 DICIEMBRE 2025

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andres Felipe Hernandez Gomez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andres Felipe Hernandez Gomez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolucion 2674 del 2013.
Dirigido a	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andres Felipe Hernandez Gomez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel. 3153707369

CERTIFICADO APTITUD

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Contenido

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS 3

INTRODUCCIÓN 3

OBETIVO 4

OBETIVOS ESPECÍFICOS 4

Dirigido a: 5

Metodología: 5

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) 5

Salmonelosis 6

Gastroenteritis por Clostridium perfringens 8

Botulismo: 9

Triquinelosis: 10

Intoxicaciones por productos marinos: 10

Contaminación química: 13

Contaminación cruzada: 13

Cronograma de capacitaciones: 18

Conclusiones: 19

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario. Bien sea como profesionales de la gastronomía, como amas de casa o como expendedores. Muchas veces se cree que quienes preparan los alimento son únicamente los operarios y supervisores de plantas, los cheffs y cocineros en hoteles, confiterías o restaurantes, pero la verdad es que hay muchas otras personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos evite a todos los peligros de enfermedades. Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, las cuales se presentan no por buena o mala suerte, sino por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos. Las manos y uñas esconden gérmenes que se multiplican loa alimentos y son los que nos pueden causar las enfermedades. Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a la población más susceptible como son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas y se sabe que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa, ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas. Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas evitaremos que nuestras familias, o nuestros clientes se puedan enfermar por consumir un alimento contaminado. Las enfermedades transmitidas por los alimentos, además de causar malestar a quienes las padecen, pueden también tener consecuencias más graves a corto o largo plazo. Además de los males que causan a la salud de las personas, también desprestigian a los negocios de comida y a quienes trabajan en su manipulación, lo cual significa una

pérdida de confianza de la gente y un perjuicio para todos y por qué no, también puede significar la pérdida del trabajo.

OBETIVO

Capacitar a todas las personas que intervienen directa e indirectamente en la manipulación de alimentos, sobre los temas de higiene, manejo, preparación, conservación y distribución para mejorar las condiciones higiénico sanitarias, la calidad y garantizar la inocuidad de los alimentos que suministran y consumen.

OBETIVOS ESPECÍFICOS

- Concientizar a los manipuladores de alimentos del grado de riesgo que puede generar sobre la salud humana un alimento inadecuadamente manipulado.
- Impartir los conocimientos necesarios para que los asistentes cuenten con la suficiente ilustración para prevenir los riesgos sobre la salud humana por enfermedades de transmisión por alimentos (ETAS).
- Estandarizar los procesos de manipulación de alimentos
- Estandarizar los procesos POES
- Reducir en cada uno de los procesos de manipulación de alimentos, el riesgo a la contaminación del alimento.

Dirigido a:

Personal manipulador de alimentos, que se involucre directa o indirectamente en éste proceso.

- Personal manipulador de alimentos
- Personal de servicios generales.
- Conductores.

Metodología:

El programa de manipulación de alimentos, se dicta a todo el personal

La metodología que se realiza es la de charlas al personal, tanto de cocina, cómo de oficios generales, indicando cada una de las temáticas.

Las charlas se realizan de manera presencial o virtual con la ayuda de un computador y un video Beam, para proyectar las diapositivas de cada una de los temas. Así mismo se trabaja con la participación del público presente, guiándolos para que cuenten sus propias anécdotas y se apropien del proyecto y la importancia de ejecutar a cabalidad las BPM.

Se trabaja primero con todo el personal, indicando el marco legal, que en éste caso la resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997, para luego, abordar los temas que conciernen a todo personal manipulador.

Se pretende trabajar con el personal manipulador de alimentos en el programa de capacitaciones, dando cumplimiento de 10 horas de capacitación en el año.

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS)

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, de acuerdo a las cifras que maneja la Organización Mundial de la Salud (OMS) constituyen uno de los problemas de

salud más extendido en el mundo actual y son causa importante de reducción de la productividad y de ausencia laboral. Una lista grande de gérmenes como bacterias, virus y parásitos son los principales causantes de las diarreas, que son la manifestación más frecuente de este tipo de enfermedades que son transmitidos al hombre por medio del alimento o del agua contaminada. Es bueno tener en cuenta que las enfermedades que se describen adelante, no siempre se presentan tal cual se describe, ya que los síntomas pueden variar, dependiendo de la cantidad de alimento consumido y el estado de salud de la persona, además de la prontitud con que se trate en el medico.

Salmonelosis

Esta enfermedad, causada por varias especies de la bacteria llamada Salmonella, produce en el hombre y los animales dos tipos de síntomas tales como gastroenteritis y fiebres intestinales como es el caso de la tifoidea. Las Salmonellas son resistentes a la congelación y a la deshidratación, pero no sobreviven en medios muy ácidos y por fortuna, son como casi todas las bacterias, poco resistentes al calor. Síntomas: Generalmente aparecen entre 6 a 72 horas luego de comer el alimento contaminado, y se manifiestan con cólicos, diarrea, escalofríos, fiebre, nauseas, vómitos y malestar general, los cuales pueden durar entre uno a siete días. Fuentes: alimentos contaminados con heces de animales, en especial huevos, pollos, carne de res y en general cualquier alimento incluidos frutas y vegetales. También son fuentes las personas que no se lavan las manos con agua y jabón antes de TOCAR los alimentos y son portadores sanos, es decir que aparentan estar sanos y no tienen síntomas, pero eliminan bacterias por la materia fecal. Otra fuente importante la constituyen las heces de mascotas, ya que las personas al tocarlas pueden contaminar sus manos con Salmonella. También puede ser fuente el agua contaminada con materia fecal de aves, insectos, etc. Otra fuente importante es el contacto de alimentos crudos que contienen salmonela y pueden contaminar a otros en estado crudo o ya cocidos. Esta bacteria también puede estar en equipos y

utensilios de la cocina, en las manos del personal y contaminar el alimento al tocarlo. Así como puede ocurrir con equipos y utensilios en la cocina, o las manos del personal que tengan contacto con la bacteria y contaminan el alimento al tocarlo. La prevención de la contaminación cruzada (por ejemplo, el contacto de un alimento crudo con uno cocido) se hará con el lavado de manos antes de tocar los alimentos o durante el proceso, así como con el correcto lavado y limpieza de equipos y utensilios que hayan tenido contacto con alimentos crudos. Intoxicación por toxina del estafilococo dorado (aureus) Esta enfermedad se origina por la ingestión de alimentos que contienen toxinas producidas por la bacteria estafilococo dorado, que se produce cuando los alimentos se contaminan con éste microorganismo y permite Que se multiplique en grandes cantidades, luego de lo cual produce la toxina sobre el alimento, que es resistente al calor, así que ni aun calentando el alimento, podemos eliminarla.

Síntomas:

Aparecen muy rápidamente, luego de pocos minutos u horas (2 a 6 horas) de consumir el alimento contaminado con la toxina y se manifiesta con náuseas, vómito, cólico y cansancio. No presenta fiebre. La enfermedad es relativamente leve y puede durar unas 6 a 24 horas. Fuentes: Carnes, pollos, huevos, lácteos y sus derivados, ensaladas de atún, pollo, papa o pasta, postres en especial rellenos o cubiertos de crema, son algunos de los alimentos que más frecuentemente resultan contaminados con la bacteria y permiten su multiplicación hasta formar la toxina que enferma. También son de riesgo aquellos alimentos que requieren una gran manipulación durante la preparación y son mantenidos a temperatura ambiente luego de la preparación. Las fuentes de la bacteria por lo general provienen de la nariz, garganta, piel con heridas supuradas o el pelo. Su presencia es normal en personas sanas y es difícil eliminarlos por lavado. Pero también, la bacteria puede contaminar la ubre del ganado. A pesar que la misma puede estar en el aire, los

equipos y utensilios, la mayoría de las veces, la contaminación ocurre por contacto directo de las manos del manipulador, ya que se calcula que la mitad de las personas sanas pueden alojar la bacteria en las partes del cuerpo mencionadas.

Gastroenteritis por Clostridium perfringens

Enfermedad causada por esta bacteria que se caracteriza por reproducirse en ambientes sin oxígeno y por producir formas encapsuladas que son parte de su ciclo de vida, conocidas como esporas, que sobreviven a condiciones adversas, inclusive al calentamiento. Entonces si sobreviven al cocinado del alimento y este se deja a temperatura ambiente, las esporas son capaces de germinar y convertirse en bacteria que sí puede reproducirse. Por eso, es frecuente en preparaciones como trozos grandes de carne o de aves (roast-beef, pavos, piernas de cerdo), así como en salsas y carnes poco cocinadas y/o insuficientemente recalentadas, especialmente en las manipulaciones realizadas en restaurantes. La bacteria se multiplica en gran número en el alimento y produce su toxina durante la formación de esporas en el intestino luego de ser consumido.

Síntomas:

Cólico severo, diarrea y náuseas, rara vez vómito, que se presentan de 8 a 12 horas luego de comer el alimento contaminado y duran Higiene Contribución del Manejo higiénico de los Alimentos a la Salud Familiar y de la Población 8 aproximadamente un día, pero a veces hasta una semana. La enfermedad normalmente no es fatal. Fuentes: Debido a que la bacteria habita el suelo y el intestino de animales y hombre puede encontrarse en muchas materias primas, a partir de los cuales se contaminan preparaciones como carne cocida, pollo cocido, porotos. Las esporas son muy resistentes al calor y la cocción común no las destruye e incluso facilita su germinación sobre el alimento si este es mantenido a temperatura ambiente luego de la cocción.

Botulismo:

Enfermedad causada por las toxinas que son las más potentes que se conocen, capaces de paralizar el sistema nervioso y que son producidas por la bacteria del botulismo, que también se reproduce en medios sin aire y produce esporas.

Síntomas:

Luego de unas 18 a 36 horas de consumido el alimento contaminado, la enfermedad se manifiesta con problemas gastrointestinales como naúseas, vómito, cólicos y luego con problemas de visión doble, dificultad para hablar y tragar, lengua y laringe seca, debilidad progresiva, hasta llevar al coma y muerte por parálisis de músculos respiratorios. Este microorganismo vive sin oxígeno el cual incluso le es perjudicial. Peligro: conservas, alimentos envasados en ausencia de oxígeno. Cuando el medio que lo rodea es desfavorable, el microorganismo pasa a una forma de resistencia: las esporas. Estas son bastante resistentes al calor, pero se destruyen con los procesos de esterilización industrial habitualmente aplicados a los alimentos enlatados. Peligro: las conservas preparadas en forma casera a veces no alcanzan la temperatura suficiente. Fuentes: En la naturaleza esta bacteria vive en el suelo, sedimento de ríos y mares, vegetales e intestinos de los mamíferos y aves, por lo cual una gran difusión de esta bacteria en la naturaleza. Los alimentos de origen vegetal se contaminan directamente del suelo y los alimentos de origen animal lo adquieren posiblemente de las heces y esporas presentes en el ambiente. Para el hombre, no obstante, la fuente principal son alimentos donde se ha multiplicado la bacteria y ha producido su toxina.

De esta manera, los principales alimentos asociados a brotes de botulismo son con frecuencia las conservas de alimentos poco ácidos sido envasadas en lata o en vidrio como es el caso de carnes, pescados y algunas hortalizas, no así en conservas de alimentos ácidos en los que es poco probable que se produzca la toxina. Las conservas de tipo casero son de mayor riesgo puesto que el proceso de

preparación no siempre garantiza su esterilización, la que sí puede ser asegurada en procesos industriales.

Triquinelosis:

Esta enfermedad, de mucha importancia para la salud pública de nuestro país, es causada por un parásito en forma de lombriz que, por su tamaño, que sí puede ser detectado en el alimento y además puede ser eliminado completamente con la buena cocción de los alimentos. Síntomas: Solo una baja proporción de las infecciones se manifiestan con síntomas y esto guarda relación con el consumo más o menos grande de larvas. Luego de unos 10 días de ingerido el alimento contaminado, la enfermedad puede iniciarse con una fase intestinal que se manifiesta como una gastroenteritis inespecífica con falta de apetito, náuseas, vómito, cólico y diarrea, pero unos días después se observan signos musculares como edema en párpados superiores, dolores musculares, fiebre, dolor de cabeza, escalofríos y sudor. Se pueden presentar también urticarias y en otros casos síntomas respiratorios y neurológicos. Por fortuna, los casos fatales son esporádicos. Fuentes. Lo más frecuente en nuestro medio es que los brotes se originen en áreas rurales donde las fuentes de infección pueden ser carnes de cerdos sacrificados en casa, sin inspección sanitaria, los cuales generalmente han sido alimentados con residuos de cocinas y restaurantes o también en basureros. De esa manera, el consumo de carne de cerdo, ciervo o jabalí, cruda o mal cocida (chorizos, salames, jamones y otros embutidos) infectada con las larvas del parásito.

Intoxicaciones por productos marinos:

El consumo de algunos mariscos recolectados en aguas donde se ha presentado el fenómeno de marea roja, puede llevar a padecer intoxicaciones a causa de toxinas contenidas en las algas marinas de las que se alimentan algunos mariscos, toxinas que se acumulan en su organismo en cantidades que producen intoxicación al ser

ingeridas por las personas. Estas toxinas son de varios tipos entre las cuales las de tipo paralizante son las más frecuentes y severas en nuestro medio. Síntomas: Son diversos, dependiendo del tipo, concentración en el alimento y cantidad de toxina ingerida, pero en el caso de las toxinas de tipo paralizante predominan por lo general los de tipo neurológico que aparecen en pocos minutos luego de consumido el alimento contaminado y que incluyen con frecuencia hormigueo, ardor y entumecimiento de la boca y puntas de los dedos, dificultad para hablar y en casos graves parálisis respiratoria que puede llevar a la muerte.

Fuentes: Mariscos capturados en aguas con presencia de Algas tóxicas.

Intoxicaciones con sustancias químicos:

En todos los lugares donde se preparan alimentos, se manejan para la limpieza o el control de plagas, diferentes sustancias químicas peligrosas como los detergentes y los plaguicidas, los cuales, de no ser debidamente etiquetados, transportados, almacenados y utilizados, pueden dar lugar a la contaminación de los alimentos y a la aparición de brotes de enfermedades, ocurridos casi siempre por equivocaciones o confusiones en su manejo. También en los lugares de preparación se utilizan sustancias químicas permitidas como aditivos en las recetas o en la formulación, como es el caso de los nitratos en los productos cárnicos, que de no ser bien etiquetados y envasados, pueden confundirse por ejemplo con la sal común y causar una intoxicación. Existen también otras sustancias antiguamente usadas en los procesos, pero prohibidas hoy por ser muy tóxicas, como el caso del bromato de potasio utilizado en la elaboración del pan.

Síntomas:

Los síntomas asociados frecuentemente con intoxicaciones como las causadas por plaguicidas, se presentan de media a una hora luego de consumido el alimento

contaminado y muchas veces dan lugar a dolor abdominal, vómito, salivación, dolor de cabeza, convulsiones entre otros.

Fuentes:

Alimentos contaminados con plaguicidas u otras sustancias químicas, casi siempre por transportar o almacenar estas en el mismo lugar con los alimentos o por confundirlas con alimentos en polvo.

Contaminación de los Alimentos y Fuentes de Contaminación.

Antes de llegar al consumo, los alimentos pasan por diversas etapas desde la cosecha durante los cuales son sometidos a la manipulación de varias personas entre ellos el productor, el transportista, el proveedor, el almacenador, el procesador (cocinero, operario u otro) el mozo, el ama de casa, pasos en los que los alimentos pueden sufrir contaminación. Se podría incluir la imagen de cadena del libro de Enrique (después se las paso) El concepto de CONTAMINACIÓN se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, de tipo químico y de tipo físico. Contaminación biológica: Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman. Su capacidad de reproducirse hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias que aún en esa cantidad resultan imposibles de ver a simple vista en el alimento. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o

tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación química:

Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados.

Contaminación cruzada:

Este tipo de contaminación se entiende como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico), desde un alimento o materia prima contaminados a un alimento que no lo está a superficies en contacto con este, que se encuentran limpias (mesas, equipos, utensilios). Este mecanismo casi siempre ocurre de manera imperceptible y se da por ejemplo, cuando en la heladera el goteo de las carnes cae sobre alimentos listos para consumir. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada se dan cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir. Por ejemplo, si se corta con un cuchillo un pollo o carne crudos y con el mismo cuchillo sin lavar se corta un alimento listo para consumir o si un alimento crudo se coloca sobre una tabla de cortar y luego en esta misma sin lavar y desinfectar se coloca un alimento cocido o listo para consumir. El problema más relevante con la contaminación, en especial la producida por bacterias, es que resulta imposible detectarla por medio de los sentidos. De esa manera, resulta imposible “Ver” las bacterias o su reproducción. Solo en algunos casos podría haber evidencias como el olor que podría denotar una posible

contaminación por plaguicidas, por ejemplo, o la presencia de objetos extraños como un pedazo de vidrio o un tornillo.

Factores que intervienen en la contaminación de los alimentos:

Contaminación por bacterias Como todo ser viviente, las bacterias requieren ciertas condiciones para vivir y reproducirse, así que el conocer cuáles son esas condiciones y de qué manera podemos actuar sobre éstas, nos permitirá evitar que las bacterias se reproduzcan. Si bien estas pueden llegar a los alimentos, sólo pueden reproducirse si nosotros les facilitamos las condiciones necesarias por ejemplo dejándolos mucho tiempo a temperatura ambiente.

Factores que favorecen reproducción de bacterias en nutrientes:

Casi todos los alimentos contienen el aporte de agua, proteínas, grasas, minerales o azúcar necesarios para las bacterias. Algunos más que otros como es el caso de la leche y sus productos, la carne y sus productos, las cremas, los huevos o sus productos.

Agua: Igual que para el hombre el agua es necesaria para la vida de las bacterias, por lo cual alimentos como la leche, la mayonesa, las cremas que tienen una combinación alta de agua y de nutrientes, resultan ideales para facilitar la reproducción de las bacterias, en cambio los alimentos secos no la favorecen, como es el caso de la leche en polvo, fideos, cereales, huevos deshidratados y otros.

Temperatura:

Las bacterias se reproducen en una amplia variedad de temperaturas, pero a temperaturas cercanas a las del cuerpo humano alcanzan su mayor reproducción. Por eso los alimentos a temperatura ambiente permiten un rápido crecimiento de bacterias y tienen mayor riesgo de producir enfermedades. En general, se considera que por debajo de los cinco grados centígrados o por arriba de los 60 grados, la

reproducción de las bacterias es muy escasa o nula, lo que aconseja mantener los alimentos bien fríos a 5 grados o menos, o bien calientes a 60 grados o más. No olvide: Alimentos Calientes, bien calientes, Alimentos fríos, bien fríos. Oxígeno: Casi todas las bacterias necesitan de aire para sobrevivir, pero algunas se reproducen en ambientes sin oxígeno con lo cual pueden crecer fácilmente en preparaciones que incluyen trozos voluminosos de carnes (una pierna de cerdo, un bloque de jamón, matambre o un embutido, por ejemplo), o alimentos totalmente cubiertos por salsas o aceites en cuyo interior se forma un ambiente sin aire (conservas caseras, arrollados o escabeches, por ejemplo). Factores desfavorables para la reproducción de bacterias Acidez: Así como hay condiciones que facilitan que las bacterias sobrevivan y se reproduzcan, hay otros factores que les resultan desfavorables para esto y actúan como barreras para el crecimiento: es el caso de la acidez, ya que las bacterias crecen fácilmente sobre alimentos poco ácidos como son la gran mayoría de los que habitualmente preparamos. Es el caso del pescado, la carne, el pollo. Por el contrario, alimentos muy ácidos como conservas de vegetales a base de tomate, jugos cítricos como los de pomelo o naranja, o aderezos como la mayonesa industrial (no casera), dificultan la reproducción de las bacterias o directamente impiden su crecimiento. Azúcar: Alimentos con altos contenidos de azúcar desfavorecen la reproducción de microorganismos, ya que el azúcar disminuye el agua disponible en el alimento. Es el caso de mermeladas, dulce de leche entre otros. Sal: Alimentos con alto contenido de sal, lo que origina una disminución del agua disponible para las bacterias, son poco favorables a la reproducción de las mismas. Es el caso del pescado salado, por ejemplo.

Factores que favorecen la contaminación por sustancias químicas

Con mucha frecuencia, la contaminación de los alimentos con químicos ocurre por confusiones o errores del personal que manipula alimentos, en situaciones como: Etiquetado y empaque: Al trasvasar o fraccionar sustancias químicas, éstas no son

identificadas debidamente. También se utilizan para colocar alimentos recipientes que antes contenían químicos como sustancias para la limpieza, lavandina, insecticidas u otros la cual es una práctica muy peligrosa. También cuando estos son empacados en recipientes poco herméticos, causan pérdidas y facilitan su contacto con los alimentos. Almacenamiento: Sustancias químicas que son almacenadas en contacto con los alimentos, colocadas sobre estos o en cercanía, pueden producir contaminación. Son muy habituales los accidentes en esta etapa, por lo cual está prohibido el almacenamiento de los mismos junto a los alimentos. En otros casos por ejemplo una sustancia como un insecticida puede caer directamente o puede estar envasada en un frasco de vidrio, sufrir una rotura y contaminar los alimentos. Preparación o formulación: Al momento de mezclar ingredientes en una preparación puede presentarse una confusión entre sal y nitrito de sodio, o entre harina y un insecticida en polvo, si es que las sustancias no han sido debidamente marcadas o etiquetadas.

Prevención de pérdidas en la producción de los alimentos

Es importante tener en cuenta que las oportunidades que se dan para que las bacterias puedan multiplicarse, favorecen no solo su crecimiento, sino también el de otras bacterias que hacen que el alimento se descomponga o altere hasta la misma putrefacción, con lo cual se echa a perder y no puede ser comercializado. La adecuada conservación de los alimentos y la aplicación de medidas como la refrigeración, la acidificación (adición de vinagre o de jugo de limón), el salado o el azucarado, pueden ser algunas de las medidas con las cuales logramos prevenir no solamente la reproducción de bacterias dañinas al hombre, sino también las pérdidas por alteración y putrefacción de los alimentos. Esto puede considerarse tanto para un establecimiento elaborador de alimentos como para nuestra propia casa, con lo cual estas medidas deberían ser aplicadas en ambos lugares.

Aspectos normativos referidos al manejo de los alimentos y al manipulador

Buenos hábitos para el manejo higiénico de los alimentos, deberían ser aplicados antes que todo como una actitud responsable y como el medio más seguro de evitar que nos enfermemos nosotros, nuestras familias o nuestros clientes. No obstante, las autoridades en todo lugar, tienen reglamentos sanitarios que hacen obligatorio la observación de normas referidas al manejo higiénico de los alimentos: para el caso de los establecimientos que producen, elaboran o distribuyen alimentos, estas normas se refieren al cumplimiento de lo que se conoce como las Buenas Prácticas de Manufactura, que deben ser entendidas como medidas preventivas de aplicación simple y habitual. Para el caso de los manipuladores, estas normas establecen requisitos para ejercer el oficio de manipulador de alimentos, entre otros, la necesidad de realizar un curso de capacitación en el manejo higiénico de alimentos. El asimilar y poner en práctica los conocimientos para la prevención de las enfermedades causadas por el mal manejo de los alimentos en todas las etapas de la elaboración, ayudará a usted amigo manipulador no sólo a evitar esas enfermedades a usted mismo, a su familia o a sus clientes, sino que también le evita el tener que tirar alimentos por alteración o putrefacción.

Temas de las capacitaciones:

- Legislación – Normatividad sanitaria: Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997.
- Definiciones – glosario resolución de 2013
- CONCEPTOS: Alimento. Características de calidad de un alimento.
- Buenas Prácticas de Manufactura: BPM
- Manipuladores de alimentos.
- Qué es manipular alimentos
- Clasificación de un alimento Higiene de los alimentos Seguridad y vida útil

- ETAS: Enfermedades transmitidas por los alimentos Obligación Legal Qué son los microorganismos Grupos y clasificación de los microorganismos Parásitos Bacterias Virus Hongos
- Alimentos alterados.
- Contaminantes químicos.
- Contaminantes biológicos.
- Contaminación por bacterias.
- Prácticas operativas estandarizadas sanitarias POES
- Factores que intervienen en la contaminación de alimentos.
- Factores externos de contaminación.
- Manejo de residuos.
- Reciclaje.
- Tratamiento de agua potable.
- Manejo y control de plagas.
- Elementos de protección personal.
- Microorganismos y características generales
- Concepto ETAS
- Normas de almacenamiento.
- Temperaturas y cadena de frio
- Condiciones sanitarias de los establecimientos.
- Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos.
- Inocuidad alimentaria.

Cronograma de capacitaciones:

Las fechas se establecen de acuerdo a la disponibilidad de tiempo de los asistentes.

Conclusiones:

Capacitar constantemente al personal manipulador de alimentos, es una tarea que sirve de retroalimentación para cada uno de los conceptos que giran en torno a la elaboración de prácticas higiénicas, además, se pretende mejorar día a día, y entregar a nuestros consumidores alimentos completamente inocuos para la salud.

Cada uno de los procesos que se realizan concernientes a manipulación de alimentos, y prácticas higiénicas, deben estar completamente regidos a las normas vigentes, y así brindar a todos los consumidores productos de la mejor calidad.

Referencias bibliográficas.

1. Legislación – Normatividad sanitaria

Mercado, C. E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. *Agroalimentaria*, 13(24), 119–131. Recuperado de https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=1992/199216580009Iapagimb 2020+3Iaparla 2020+3IAPA EBU 2020

---

2. Definiciones – Glosario Resolución de 2013

Ortiz Amaya, A. E., & Martínez Martínez, M. I. (2011). Inocuidad alimentaria: Panorama en Colombia. *Conexión Agropecuaria JDC*, 1(1), 37–44. Recuperado de https://revista.jdc.edu.co/conexagro/article/view/345Revistas Científicas JDC

---

3. Conceptos generales de contaminación

Wikipedia. (2025). Contaminación. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Contaminaci%C3%B3nWikipedia

4. Microorganismos y características generales

Wikipedia. (2025). Microorganismo. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/MicroorganismoWikipedia

5. Concepto ETAS

Ortiz Amaya, A. E., & Martínez Martínez, M. I. (2011). Inocuidad alimentaria: Panorama en Colombia. *Conexión Agropecuaria JDC*, 1(1), 37–44. Recuperado de https://revista.jdc.edu.co/conexagro/article/view/345Revistas Científicas JDC

6. Normas de almacenamiento

Wikipedia. (2025). Cadena de frío. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Cadena_de_fr%C3%ADoWikipedia

7. Temperaturas y cadena de frío

Wikipedia. (2025). Cadena de frío. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Cadena_de_fr%C3%ADoWikipedia

8. Condiciones sanitarias de los establecimientos

Ortiz Amaya, A. E., & Martínez Martínez, M. I. (2011). Inocuidad alimentaria: Panorama en Colombia. *Conexión Agropecuaria JDC*, 1(1), 37–44. Recuperado de https://revista.jdc.edu.co/conexagro/article/view/345Revistas Científicas JDC

9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos

De la Fuente Salcido, N. M., & Corona, J. E. B. (2010). Inocuidad y bioconservación de alimentos. *Acta Universitaria*, 20(1), 43–52. Recuperado de https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=416/41613084005Iaparla 2020+1

10. Inocuidad alimentaria

Ortiz Amaya, A. E., & Martínez Martínez, M. I. (2011). Inocuidad alimentaria: Panorama en Colombia. *Conexión Agropecuaria JDC*, 1(1), 37–44. Recuperado de https://revista.jdc.edu.co/conexagro/article/view/345

Timestamp	Score	Nombre del estudiante:
12/25/2025 8:45:53	7 / 10	Meybys Adriana Padilla Molina
12/25/2025 22:47:30	9 / 10	Meibys Adriana Padilla Molina
4/29/2025 7:05:04	9 / 10	María Graciela Patiño Quijano
4/29/2025 16:25:42	9 / 10	María Graciela Patiño Quijano

Documento de identificación:	Fecha:	1. Legislación – Normatividad sanitaria: ¿Cuál
C.C. 1.019.103.857	12/25/2024	C) INVIMA
C.C. 1.019.103.857	12/25/2024	C) INVIMA
C.C. 60.309.102 de Cucuta	4/29/2025	C) INVIMA
C.C. 60.309.102 de Cucuta	4/29/2025	C) INVIMA

2. Definiciones – Glosario (Resolución 2674 d	3. Conceptos generales de contaminación: ¿Q
C) Requisitos sanitarios para manipulación de	D) Ambiental
C) Requisitos sanitarios para manipulación de	C) Biológica
B) Reglamentación para medicamentos genéri	C) Biológica
C) Requisitos sanitarios para manipulación de	C) Biológica

4. Microorganismos y características generale	5. Concepto ETAS (Enfermedades Transmitida
C) Penicillium	C) El consumo de alimentos contaminados
B) Salmonella	C) El consumo de alimentos contaminados
D) Saccharomyces	C) El consumo de alimentos contaminados
B) Salmonella	C) El consumo de alimentos contaminados

6. Normas de almacenamiento¿Cuál es una pı	7. Temperaturas y cadena de frío¿Cuál es el ra
A) Almacenar alimentos crudos sobre cocidos	B) 0 °C – 5 °C
C) Usar recipientes limpios y cerrados	B) 0 °C – 5 °C
C) Usar recipientes limpios y cerrados	B) 0 °C – 5 °C
C) Usar recipientes limpios y cerrados	B) 0 °C – 5 °C

8. Condiciones sanitarias de los establecimien	9. Requisitos sanitarios del personal y hábitos
C) Tener pisos, techos y paredes fáciles de lim	B) Lavar las manos frecuentemente
C) Tener pisos, techos y paredes fáciles de lim	B) Lavar las manos frecuentemente
C) Tener pisos, techos y paredes fáciles de lim	B) Lavar las manos frecuentemente
C) Tener pisos, techos y paredes fáciles de lim	B) Lavar las manos frecuentemente

10. Inocuidad alimentariaLa inocuidad a	Examen
C) Garantizar que el alimento no cause	PRE-TEST
C) Garantizar que el alimento no cause	POS-TEST
C) Garantizar que el alimento no cause	PRE-TEST
C) Garantizar que el alimento no cause	POS-TEST

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°L2024Y11B26C

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	26	NOVIEMBRE	2024	
NOMBRES Y APELLIDOS	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1.108.120.515 DE CASABIANCA TOLIMA		EDAD	36 AÑOS

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	++
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	+
		ALMIDON	++
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Nativa
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL			
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**			
APTO SIN RESTRICCIONES:	**X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°M2025G04P29Q

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	29	ABRIL	2025	
NOMBRES Y APELLIDOS	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	C.C. 60.309.102 DE CUCUTA	EDAD	64 AÑOS	

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	++
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	+
		ALMIDON	++
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Nativa
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL			
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**			
APTO SIN RESTRICCIONES:	**X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. “el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.”

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana María Aponte Poveda
Reg. 66971002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Reg. 52.928...
Médico General

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2P017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente Nancy Marybel Pinzón documento de identidad N° 52238323 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.

Examenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 16 días del mes de diciembre del año 2024

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales 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 pudieses influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Carrera 45a #91-16 / Tel (601) 7581584

Escaneado con CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel.: (601) 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C.

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: MEYBIS PADILLA **Edad:** 30 AÑOS
Documento : 1.019.103.857 **Fecha:** AGOSTO 1/2025
Celular:

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: AGOSTO 1/2025 H.C. 1019103857

Nombre: MEYBIS PADILLA

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS CONFIRMANDO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO, SE CONSIDERA APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Talero O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente **YENIS PAOLA MESA GONZÁLEZ** documento de identidad **N°1.003.432.944** 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.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

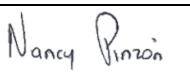
Para constancia se firma a los 07 días del mes de Noviembre del año 2024

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales 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 este documento es cierta

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Powered by CamScanner

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 31/08/2025	Nancy Marybel Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	
Revisó 31/08/2025	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó 31/08/2025	Mary Luz Fernández Moreno	COORDINADOR	