3. SOPORTE Y TUTORÍAS

Para guiar el aprendizaje de los manipuladores, se cuenta con un sistema de atención inmediato y personalizado para consultas, como lo son el correo electrónico, numero de contacto y redes sociales para dar pronta respuesta.

4. TALLERES - EVALUACIONES DE IMPACTO:

Finalizado cada sesión de capacitación, se realizará el examen de conocimientos específicos que abarcan los temas tratados durante la capacitación, donde se evidenciará el aprendizaje del manipulador y podrá ser descargado o visualizado de manera que soporten el proceso de capacitaciones del manipulador.

La sesión es aprobada al superar el 70% de manera correcta las preguntas de cada evaluación.

5. PERSONAL

5.1. Capacitador: Jeferson Forero

Profesional en Administrador Ambiental de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas con conocimientos y experiencia desde el año 2016 en ciencias ambientales, capacitación específica en higiene de alimentos, aseguramiento de la calidad de los alimentos, salud pública, control de calidad de alimentos e inocuidad de alimentos.

5.2 Formación y experiencia específica

- Acompañamiento, gestión y ejecución de acciones correctivas o de mejora en visitas técnicas de la Secretaría de Salud.
- Revistas de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en cocinas, establecimiento y empresas de acuerdo **RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 Y DECRETO 1500 DEL 2007,** para garantizar y regular todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos (Incluyendo cárnicos, derivados cárnicos y licores).
- Elaboración, control y actualización de documentos y registros ambientales o sanitarios.
- Elaboración del Plan de Manejo de Residuos Sólidos. Elaboración de medidas correctivas, preventivas y priorización de oportunidades de mejora.
- Actualización de la Matriz de Aspectos e Impactos ambientales.
- Formulación, acompañamiento, asesoría y coordinación del Plan de Gestión Ambiental.
- Seguimiento y control al programa control integrado de plagas (Insectos voladores y rastreros, y control de roedores).

Escaneado con CamScanner

CERTIFICADO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. INTRODUCCIÓN:

El presente plan de capacitación certifica que las personas relacionadas en el listado de asistencia están asistiendo o asistieron a la jornada de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos cuya duración es de mínimo diez (10) horas anuales; y cuenta con una metodología, desarrollo, cronograma, listado de asistencia y temáticas claras tal como lo establece la **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (ART. 12 y 13),**

El certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. Además, incluye los temas de capacitación para prevención de la enfermedad COVID -19 solicitados por la **Resolución 666 del 24 de abril de 2020.**

2. METODOLOGÍA: VIRTUAL – TEÓRICO - PRÁCTICO

2.1 Desarrollo de la capacitación

Participación virtual: En esta modalidad formativa se estructuraron diez (10) sesiones virtuales de aprendizaje que comprenden: una (1) sesión de inducción - generalidades, y nueve (9) sesiones de profundización. Cada tema de capacitación soporta una hora de capacitación, por lo cual los 10 temas previstos cumplen con las 10 horas del plan anual de capacitación.

Esta certificación se emite al participar y aprobar de manera satisfactoria la primera sesión u hora de capacitación, luego puede desarrollar las otras sesiones de acuerdo a la disponibilidad tiempo, pero se recomienda realizar una hora o sesión por mes durante el año de vigencia.

Participación presencial: Cuando sea acordado, se complementa la capacitación virtual con refuerzo presencial estudiando los mismos temas de capacitación del presente plan anual de capacitación.

2.2 Estrategias didácticas

Aprobada la primer sesión se entrega la CARTILLA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS".

Para cada sesión se recomienda una serie de herramientas de apoyo como lo son:

1. Video tutorial el cual es parte fundamental del aprendizaje del manipulador.
2. Material de lectura:
   - Presentación o memorias de la sesión aprobada.
3. Actividades participativas.
4. Taller – evaluación de impacto de la temática vista.

Escaneado con CamScanner

CES AMBIENTAL	JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANIPULACION DE ALIMENTOS - BOGOTA D.C.	Fecha Agost2021 Código: PO-AL-CE01

CPAA

CONSEJO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN AMBIENTAL

ADMINISTRADOR AMBIENTAL

JEFERSON DAVID FORERO SILVA

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

C.C. 1020734203

Matricula: **AA0663011020734203**

Resolucion: 0663 Noviembre 24 de 2016

Identificacion Plastica SAS

CPAA

Presidente CPAA

Secretaria Ejecutiva CPAA

FECHA EXPEDICION: 28/04/2017

6. LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS. CONSECUTIVO: 288

	NOMBRES	CEDULA	USUARIO	FIRMA MANIPULADOR:
1	DIANA MARCELA CHINCHILLA PARRADO	1.030.529.766	**USUARIO:** dianamarcelaparrado90@gmail.com **CLAVE:** cc.1030529766	
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

DIANA MARCELA CHINCHILLA P...

Escaneado con CamScanner

AMBIENTAL	JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANIPULACION DE ALIMENTOS - BOGOTA D.C.	Fecha Agost2021 Código: PO-AL-CE01

SESIÓN	DURACIÓN	MATERIAL DE APOYO	FECHA / SOPORTE
Tema 1 Disposiciones generales - Normativa Resolución 2674 del 2013 - Definiciones (art. 3).	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=MOWNf9t8E	AGOSTO
Tema 2 Protocolo de bioseguridad para la promoción y prevención del coronavirus (covid-19) 2.1 Qué es coronavirus (covid-19) 2.2 Formas de transmisión 2.3 Manejo de los tapabocas 2.4 Factores de riesgo del hogar y la comunidad	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=hQiMymnt4JQc	SEPTIEMBRE
Tema 3 Los alimentos. 3.1 Cadena alimentaria. 3.2 Peligros de los alimentos. 3.3 Tipos de contaminación en los alimentos. 3.4 Alimentos más susceptibles. 3.5 Temperatura y tiempo ideal de conservación. 3.6 Factores que favorecen la reproducción de los microorganismos. 3.7 Factores que desfavorecen su reproducción.	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=97HdeLFLBNg	OCTUBRE
Tema 4 Enfermedades transmitidas por los alimentos ETA. COVID-19 4.1 Definición ETA y Causas comunes de adquirir ETA 4.2 Síntomas comunes de las (ETA). 4.3 El ciclo epidemiológico Fecal oral corto. 4.4 Medidas de prevención coronavirus **Res. 666: 24 / abril / 2020**	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=yT9QeWc8NA	NOVIEMBRE
Tema 5 Cadena alimentaria, almacenamiento, fabricación, transporte, distribución y comercialización. 5.1 Características del lugar de almacenamiento. 5.2 Factores a controlar en la manipulación. 5.3 Condiciones para el transporte de alimentos y materias primas. 5.4 Registro recepción de materia prima y condiciones básicas. 5.5 Identificación vehículos. 5.6 Condiciones del expendio de alimentos.	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=UC_WMwDcFvY	DICIEMBRE
Tema 6 Prácticas correctas de manipulación de alimentos e higiene. 6.1 Buenas prácticas de manufactura BPM.	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=FGfsCfTGKrI	ENERO
Tema 7 Plan de saneamiento básico. (Formatos). 7.1 Programa de limpieza y desinfección. 7.2 Programa manejo de residuos Sólidos. 7.3 Programa Manejo Integrado de Plagas (MIP). 7.4 Abastecimiento o suministro de agua potable.	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=2sxbWS5vNGs&t=45	FEBRERO
Tema 8 Plan de muestreo y trazabilidad – Rotulado. 8.1 Que es y para qué sirve 8.2 Importancia del sistema de trazabilidad. 8.3 Razones para la implementación del programa de trazabilidad. 8.4 Sistemas de Identificación – Rotulación. 8.5 Planes de Muestreo.	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=WoOWCXyG7ek	MARZO
Tema 9 Conservación, envasado y etiquetado. 9.1 La conservación de alimentos. 9.2 Rangos de temperatura para control de microorganismos. 9.3 Rotación de las materias primas. 9.4 Métodos de Conservación. 9.5 Ubicación alimentos en refrigerador. 9.6 Envasado y rotulado de alimentos. 9.7 Materiales de envasado.	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=DOh80glchds	ABRIL
Tema 10 Diseño del local 10.1 Necesidades esenciales 10.2 Techos, ventanas, paredes y suelos 10.3 Edificación e instalaciones	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=rJLK0WmTtk4&t=321s	MAYO
Tema 11 Sesión general del plan de capacitación	1 Hora	https://www.youtube.com/watch?v=UczUK9RCZgE	JUNIO

MARCELA CHINCHILLA PARRADO

Escaneado con CamScanner

GES-AMBIENTAL

CERTIFICADO MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

En cumplimiento a la RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13):

Se certifica que la persona relacionada a continuación está asistiendo a la jornada de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos cuya duración es de diez (10) horas.

NOMBRE: DIANA MARCELA CHINCHILLA

DOCUMENTO: 1.030.529.766

VIGENCIA: 03 de Agosto del 2022

CONSECUTIVO: 286

Pegar Foto

jeferson.forero.gesambiental@gmail.com

Cel.: 3208680117

Escaneado con CamScanner

Dr. ARMANDO ARTEAGA MUÑOZ

Medicina General
U. N. de la Plata Argentina
R.M. 9201 Min. Salud

FECHA		
04	08	2021

A
ORDEN No. 2075

NOMBRE: Diana Marcela Chicaiza J

DOCUMENTO: 1030529766

EDAD: 35 Años

CERTIFICADO MÉDICO

SE HACE CONSTAR QUE:

PRESENTA BUEN ESTADO DE SALUD
EXAMEN FÍSICO GENERAL: NORMAL
EXAMEN RESPIRATORIO: NORMAL
EXAMEN DE PIEL Y UÑAS: NORMAL

NO PRESENTA SIGNOS DE ENFERMEDADES INFECTO CONTAGIOSAS QUE LE IMPIDAN CONVIVIR EN COMUNIDAD.

EL PACIENTE ES APTO FÍSICAMENTE PARA MANIPULAR Y TRABAJAR CON ALIMENTOS

NO ES VALIDO SIN SELLO DE SEGURIDAD.

SE EXPIDE PARA PRESENTAR ANTE LAS AUTORIDADES SANITARIAS.
COD. P.S. 1100115 294 S.D.S.

Dr. Armando Arteaga Muñoz
MÉDICO GENERAL
R.M. 9201

UNIDAD MÉDICA GLOMAR
Carrera 21 No. 22 - 76 Sur
Tels.: 272 57 56 - 272 84 20 * 320 448 83 77
artemu_7@hotmail.com

Escaneado con CamScanner