ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

FORMATO DE INFORMACIÓN 2021

EN OCASIÓN DE LA PANDEMIA POR COVID - 19

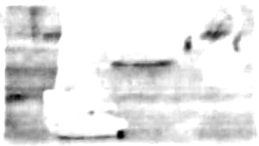
PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Sin embargo, actualmente ante la pandemia por covid – 19 aumenta el compromiso de las y los manipuladores de alimentos, quienes deben *extremar toda precaución y* poner en práctica las *buenas prácticas de manipulación (BPM)*, con el propósito de *evitar el contagio y la propagación del coronavirus*.

1.1. LINEAMIENTOS POR COVID-1 PARA ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.

- Lavado de manos mínimo cada 3 horas, uso de gel antibacterial, y toallas desechables.
- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- Distancia de seguridad recomendada, 1 metro de distancia con el cliente.
- El cliente no puede consumir alimentos y/o bebidas dentro del establecimiento.
- Verificar frecuentemente el estado de salud del equipo de trabajo.
- En caso de que algún empleado tenga síntomas de gripa, debe ser aislado.
- Dotar de elementos de protección personal a las y los empleados, en especial tapabocas.





2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM.
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGIA

Ante la pandemia por Covid–19, las capacitaciones en manejo higiénico de alimentos deben adaptarse a las condiciones actuales, con el fin de prevenir el contagio y evitar la propagación del virus, por tal razón, se realizarán encuentros de manera virtual con una duración de 2 horas, a través de plataformas digitales, ya sea *Zoom* o *Jitsi Meet*. Asimismo, se realizará un test al inicio y al final del taller previamente diseñados a través de *"Formularios de google"*, que serán realizados de forma autónoma por cada manipulador de alimentos, cada uno tendrá una duración entre 20 y 30 minutos.

Cabe resaltar, que en caso de que las y los manipuladores de alimentos no cuenten con dispositivos tecnológicos, se realizará la capacitación de forma presencial tomando las medidas de protección necesarias para reducir el riesgo de contagio

Escaneado con CamScanner

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT. 52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 2013 Decreto 1500 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO**

CC **1.023.929.498**

PROFESIONAL RESPONSABLE

Olga Lucia Aguirre

Manipulación de Alimentos

FECHA EXPEDICION 16708721

FECHA VENCIMIENTO 16708722

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

Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá, D.C.

Escaneado con CamScanner

4. AYUDAS DIDACTICAS

Para ello se utilizaran ayudas visuales como video beam, portátil, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura.

5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TEMA	TIEMPO PARCIAL
Pre – Test. Evaluación de conocimientos previos	25 minutos
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos. Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque Transporte	25 minutos
Seguridad alimentaria ante el Covid-19: ➢ Medidas de protección. ➢ Lineamientos para establecimientos de bebidas y alimentos.	1 hora
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 15 minutos
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora
ETA. Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora
Plan de saneamiento básico	35 minutos
Evaluación final	30 - 45 minutos
	Tiempo Total 10 horas

6. DATOS DEL CAPACITADOR

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725

(Sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

Calle 76C sur No. 5 – 49

Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144

Email: asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá D.C.

Escaneado con CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUDELO
NIT: 52103454-1

Nombre(s): Cristian Fernando Castancho Castancho 10/08/21

EVALUACIÓN

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

1. Busca las siguientes palabras:

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

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

a) 2918 de 1979
b) 3075 de 1997
c) 2215 de 2000
d) Ninguna de la anteriores

3. Defina las buenas prácticas de manufactura:

Principios Basicos de Higiene en el manejo de alimentos.

4. ¿Cuáles son las medidas que deben tomar las y los manipuladores de alimentos para prevenir el contagio y la propagación del COVID-19?

Lavado de manos minimo cada 3 Horas.
Uso adecuado de Tapabocas.
Distanciamiento Fisico.

Escaneado con CamScanner

5. Unir las columnas según corresponda:

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

6. ¿Es correcto mezclar detergentes con desinfectantes? , justifique su respuesta

No, ya que el desinfectante pierde su efecto.

7. Indique a qué tipo de residuo hace referencia la imagen:







R Peligroso | R organico | R inorganico Reciclable

8 ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) Las destruye.
- Temperatura ambiente Facilita su reproducción
- Frio (Bajo los 5°C) las inactiva

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿cuál sería la temperatura ideal para hacerlo?

a. Más de 40°C
b. No existe la desinfección por calor
c. Más de 80°C

10. ¿Qué significa el término E.T.A? , y mencione una de sus principales causas

Enfermedad trasmitida por un alimento. Sus principales causas son Consumo de Alimentos vencidos, Mal cocidos, etc

Escaneado con CamScanner

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

ESTABLECIM ENTO: ASESORIA INTEGRAL

DIRECCIÓN: CALLE 76C No. 5 - 49

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2021

PLANILLA DE ASISTENCIA
FORMATO 2021

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DE CEDULA	EXPEDIDA EN	No. DE TELEFONO / CELULAR	FIRMA
Diana Milena Peña Martinez	1024549244	Bogota	3147672564	Diana Peña M.
MARCELA MAYO RAMIREZ	1077479252	QUIBDO	3165732396	MARCELA MAYO.
Cristian Fernando Arisbancho	1023529498		3142266384	Cristian Fernando
Stefani Andrea Trujillo Espina	1000935890	Bogota	3223435035	Stefani trujillo.
Gineth Alejandra Guzman R.	52.725.908.	Bogotá.	3222255872.	Gineth Guzman.

Recuerda: Evitar el contagio y la propagación del virus está en tus manos. Refuerza tus buenas prácticas higiénicas.

Escaneado con CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

FORMATO DE INFORMACIÓN 2021
EN OCASIÓN DE LA PANDEMIA POR COVID - 19

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Sin embargo, actualmente *ante la pandemia por covid – 19 aumenta el compromiso de las y los manipuladores de alimentos*, quienes deben *extremar toda precaución* y poner en práctica las *buenas prácticas de manipulación* (BPM), con el propósito de *evitar el contagio y la propagación del coronavirus.*

1.1. LINEAMIENTOS POR COVID-1 PARA ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.

- Lavado de manos mínimo cada 3 horas, uso de gel antibacterial, y toallas desechables.
- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- Distancia de seguridad recomendada, 1 metro de distancia con el cliente.
- El cliente no puede consumir alimentos y/o bebidas dentro del establecimiento.
- Verificar frecuentemente el estado de salud del equipo de trabajo.
- En caso de que algún empleado tenga síntomas de gripa, debe ser aislado.
- Dotar de elementos de protección personal a las y los empleados, en especial tapabocas.



2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM.
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGIA

Ante la pandemia por Covid–19, las capacitaciones en manejo higiénico de alimentos deben adaptarse a las condiciones actuales, con el fin de prevenir el contagio y evitar la propagación del virus, por tal razón, se realizarán encuentros de manera virtual con una duración de 2 horas, a través de plataformas digitales, ya sea *Zoom* o *Jitsi Meet*. Asimismo, se realizará un test al inicio y al final del taller previamente diseñados a través de *"Formularios de google"*, que serán realizados de forma autónoma por cada manipulador de alimentos, cada uno tendrá una duración entre 20 y 30 minutos.

Cabe resaltar, que en caso de que las y los manipuladores de alimentos no cuenten con dispositivos tecnológicos, se realizará la capacitación de forma presencial tomando las medidas de protección necesarias para reducir el riesgo de contagio

Escaneado con CamScanner

4. AYUDAS DIDACTICAS

Para ello se utilizaran ayudas visuales como video beam, portátil, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura.

5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TEMA	TIEMPO PARCIAL	
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	25 minutos	
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos	
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora	
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque Transporte	25 minutos	
Seguridad alimentaria ante el Covid-19: ➢ Medidas de protección. ➢ Lineamientos para establecimientos de bebidas y alimentos.	1 hora	
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 15 minutos	
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora	
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora	
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos	
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos	
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora	
Plan de saneamiento básico	35 minutos	
Evaluación final	30 - 45 minutos	
	Tiempo Total	10 horas

6. DATOS DEL CAPACITADOR

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725

(Sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

Calle 76C sur No. 5 – 49

Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144

Email: asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá D.C.

Escaneado con CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Nombre(s): Marylu Moque

EVALUACIÓN

Recuerda: Evitar el contagio y la propagación del virus está en tus manos. Refuerza tus buenas prácticas higiénicas.

1. ***¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?***
Son las normas establecidas que regulan las buenas practicas de manipulacion de alimentos.

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

(Ejem. Equipos y utensilios), limpieza y desinfeccion, almacenamiento higiene personal.

3. ***¿Cuál es la resolución que rige las BPM?***

A.2918 de 1979
B.3075 de 1997
C.2215 de 2000
(D).2674 de 2013

4. ***Indique a qué tipo de contaminación hace referencia la imagen***



Biologico



contaminacion cruzada



Quimico



FISICOS

5. **¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA). Marque con una X la opción correcta.**

A. Enfermedad causada por el consumo de agua, alimentos inocuos y/o bebidas.

(B) Son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento.

C. Son aquellas que se originan a través del contacto físico con alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor.

Escaneado con CamScanner

6. **De los siguientes alimentos, indique cuales son de alto o bajo riesgo de sufrir contaminación:**

Carnes, pescados y mariscos crudos ___X___

Nueces, almendras, avellanas. Almacenados adecuadamente _____

Carnes molidas o en picadillo, leche y productos lácteos sin pasteurizar ___X___

Alimentos enlatados hasta que se abre la lata y cereales secos _____

7. **Unir las columnas según corresponda, ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?**

Calor (70°C – 100°C)	Las bacterias se destruyen asegurando un alimento inocuo y seguro
Temperatura ambiente	Las bacterias alcanzan su mayor reproducción
Frio (Bajo los 5°C)	Se retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias.

8. **Además de la temperatura, ¿Qué otros factores favorecen la reproducción de microorganismos?** (Marque con una X la respuesta correcta).

A. Sal, Agua y tiempo.

B. Nutrientes, Agua, oxígeno y tiempo.

C. Agua, frio, azúcar y acidez.



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

A. Uno de los métodos correctos de descongelación utilizada por los manipuladores de alimentos, es dejar el alimento sobre la mesa de trabajo a temperatura ambiente F

B. Las BPM no se emplean en toda la cadena de producción de los alimentos, únicamente en su proceso de elaboración F

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

10. Menciones tres aspectos claves para la inocuidad de los alimentos:

Mantener los alimentos a temperatura segura, cocine completamente, mantener todo limpio

Escaneado con CamScanner

ACTIVIDAD 1

FECHA: 29 Mayo 2021

NOMBRE: Mónica Andrea Rojas Casanova.

CEDULA: 1'024479.602 Bogotá D.C

Busque en la sopa de letras los siguientes términos.

BPM (Buenas prácticas de manufactura)

FAENADO Proceso despues del sacrificio de un animal

ETAS (Enfermedades trasmitidas por alimentos)

PEPS (Primero en entrar primero en salir)

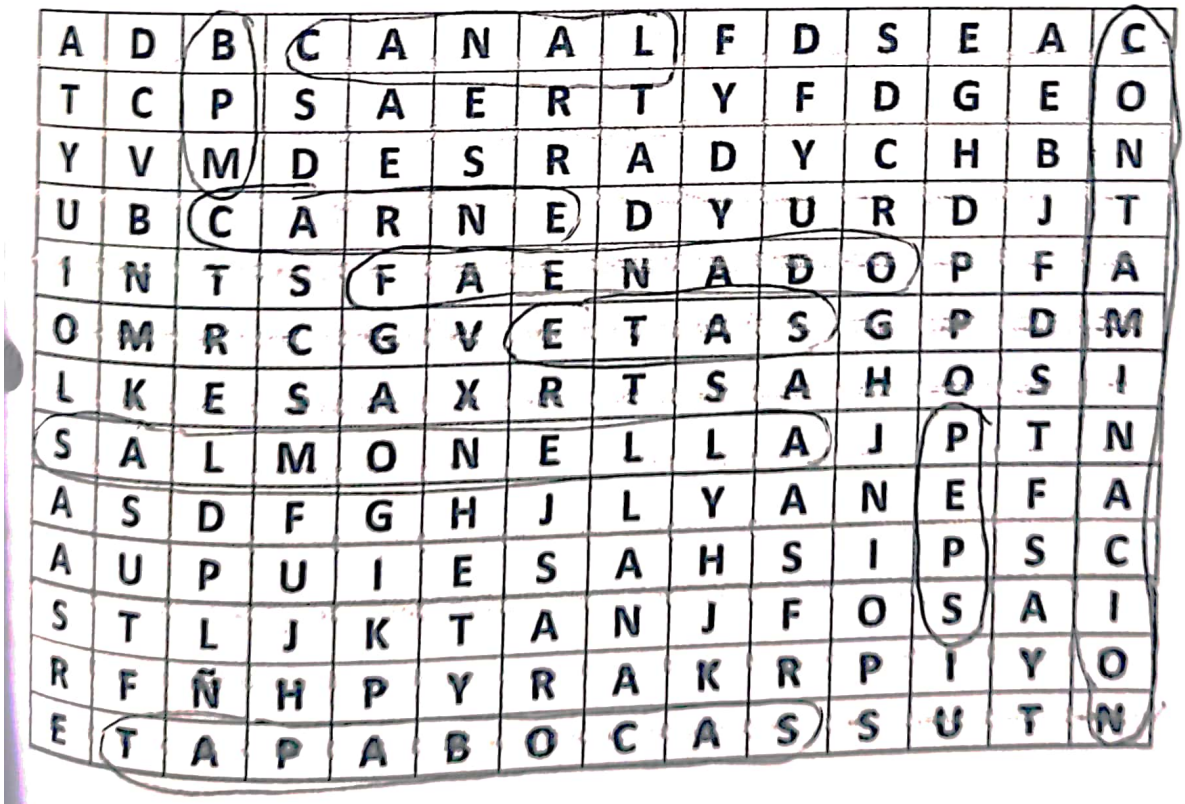
CONTAMINACIÓN

CANAL es la carne que sale despúes del sacrific

SALMONELLA

TAPABOCAS

CARNE



A	D	B	C	A	N	A	L	F	D	S	E	A	C
T	C	P	S	A	E	R	T	Y	F	D	G	E	O
Y	V	M	D	E	S	R	A	D	Y	C	H	B	N
U	B	C	A	R	N	E	D	Y	U	R	D	J	T
I	N	T	S	F	A	E	N	A	D	O	P	F	A
O	M	R	C	G	V	E	T	A	S	G	P	D	M
L	K	E	S	A	X	R	T	S	A	H	O	S	I
S	A	L	M	O	N	E	L	L	A	J	P	T	N
A	S	D	F	G	H	J	L	Y	A	N	E	F	A
A	U	P	U	I	E	S	A	H	S	I	P	S	C
S	T	L	J	K	T	A	N	J	F	O	S	A	I
R	F	Ñ	H	P	Y	R	A	K	R	P	I	Y	O
E	T	A	P	A	B	O	C	A	S	S	U	T	N

Escaneado con CamScanner

ACTIVIDAD 2

FECHA: 24 de Mayo 2021

NOMBRE: Mónica Andrea Rojas Casanova.

Rosita sale con sus dos hijos un domingo en la tarde a dar un paseo citadino. Durante el paseo deciden comer empanadas de carne en una cafetería, quien los atiende tiene cofia y unas pinzas, toma tres empanadas de una vitrina expuestas al medio ambiente; con empanadas en mano continúan con el paseo. Sobre el final de la tarde y antes de regresar a la casa degustan un salpicón servido por una vendedora ambulante, quien usa cofia y tapabocas (el cual le cubría el mentón y parte del cuello, pero no la boca); el salpicón se encuentra en un balde de plástico y es servido en vasos de plástico, la vendedora tiene la precaución que después de recibir el dinero se coloca los guantes transparentes que tienen ya la forma de sus manos y que deja sobre el mesón improvisado se su puesto ambulante. Una vez en la casa y sobre el final de la noche antes de acostarse, la madre abnegada decide servir algo ligero para comer, para esto va a la cocina, teniendo la precaución de no pisar a Lucky, su labrador, quien ocupa parte de la entrada de la cocina; prende la luz y observa la mancha liquida, producto de las "gracias" de su fiel mascota; sin pensarlo dos veces toma el trapero y limpia la mancha; se dirige al mesón de la cocina, mira la jaula de los canarios, la cual está sobre un costado de la estufa, ya que es un espacio que ofrece calor a los canarios, cuyo trinar da alegría al hogar de Rosita; toma del lavaplatos la esponjilla y limpia de la pared la mancha recurrente producto de las salpicaduras de la jaula; aprovecha y le cambia a los virtuosos del canto el papel periódico. Consciente de la limpieza, Rosita usa un spray que deja el aroma floral agradable en la cocina. Ahora si saca de la nevera la leche, Rosita rigurosa del cumplimiento de las BPM, se fija en la fecha de vencimiento y la encuentra vigente, la huele y la encuentra perfecta. A pesar que Rosita tiene dos vajillas nuevas en sus cajas respectivas encima del armario, usa en esta ocasión, que no es especial, unos pocillos de les falta las orejas y tienen leves desportilladuras; exigente y rigurosa de la limpieza, Rosita toma la esponjilla del lavaplatos, lava los pocillos y en ellos sirve leche; al tratar de cortar un trozo de bocadillo, este se resbala y cae al piso muy cerca del territorio dominado por Lucky, Rosita "menos mal había limpiado el piso, porque la limpieza es lo primero", recoge el bocadillo y lo sirve en un platico. Después de degustar la leche con bocadillo con su familia, Rosita se va a descansar con la conciencia tranquila de haber cuidado de sus dos pequeños.

Escaneado con CamScanner

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÒN DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS-2021

PLAN DE CAPACITACION	METODOLOGIA
Resoluciòn 2674 LEY 9 DE 1979 BPM Limpieza y Desinfecciòn Rotulado Instalaciones Fisicas Instalaciones Sanitarias Personal Manipulador Normas de Higiene Definiciones Resoluciòn Contaminaciòn Cruzada Requisitos de Febricaciòn Aseguramiento Calidad Transporte de alimentos Almacenamiento Refuerzo conceptos (definiciones) Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674 Refuerzo Aseguramiento Calidad Refuerzo Normas de Higiene Refuerzo Condiciones de Almacenamiento Refuerzo prevenciòn de la contaminaciòn cruzada	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes caracteristicas: 1. ETAPA DE INDUCCIÓN. a- Con un conversatorio, se determinan los oficios comunes de los discentes, y se establecen las percepciones generales de términos de educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura como: Alimento, nutriente, energía vital, contaminación, microrganismo, BPM, inocuidad y desinfección. b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnico científicas pertinentes. Se relacionan los términos anteriores con los principales objetivos de la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud Y protección social dela república de Colombia. c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higiénicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos. 2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN. Se pacta con la empresa interesada un cronograma pormenorizado que involucre: el enfoque, contenido y alcance de la capacitación, acorde con el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Tendrá una duración de aproximadamente 7 horas. Se busca que esta entidad pueda demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de los temas a tratar. Se asegura con esta fase, que el manipulador de alimentos comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además de conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. Entre los temas frecuentes a tratar se encuentran: Plan de saneamiento básico, aseo y desinfección, principios de nutrición, Etiquetado de productos alimenticios. Enfermedades transmitidas por alimentos.
Refuerzo Condiciones de Almacenamiento Refuerzo prevenciòn de la contaminaciòn cruzada	INTENSIDAD: 10 HORAS
CAPACITADOR **DIRECCION** **TELEFONO**	LUZ ELENA VARGAS CALLE 27 SUR NO 19-19 4087000 — RESOLUCIÒN 2674 DE 2013
MAYO 2021-5 HORAS	TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÒN-PLAN DE SANEAMIENTO- ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÒN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS. NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD--PEPS-ETAS.
NOVIEMBRE DE 2021 PROX 4 HORAS	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÒN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Escaneado con CamScanner

Enfoque Humano Humano

ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD EN ALIMENTOS

Capacitación continua en manipulación de alimentos, documentación e Implementación en BOM, asesorías y auditorías en calidad, laboratorio Clínico y microbiología, control integrado de plagas, lavado de tanques, gestión de documentación INVIMA Y SDDS.

CERTIFICACION CAPACITACION CONTINUA
(Resolución 0857 de 2018, Capitulo III Articulo 12-13 y 36)

ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD EN ALIMENTOS (ENFOQUE HUMANO), Certifica que el (los) manipulador (es) que se relacionan a continuación, asistió (eron) a la Capacitación.
CONTENIDO: BPM, buenas prácticas de manufactura, LYD, deberes y responsabilidades Del manipulador de alimentos, ETAS, microbiología de alimentos, PEPS, clases de Contaminación, trazabilidad, ciclo RMP – comercialización y cliente final, actualización Normatividad vigente: Dec. 1575 y res. 2115 de 2007, dec. 3075 de 1997 y resolucion0857 de 2018.

DURACION: 10 HORAS
FECHA: 31 DE MAYO DE 2021
FECHA DE VENCIMIENTO: 31 DE MAYO DE 2022
METODOLOGIA: EXPOSICION Y EVALAUACION ESCRITA
MANIPUADOR (ES) CERTIFICADO (S):

1	VEGA JARAMILLO YULIETH PAOLA	1.067.930.000

ANEXOS:
1 LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION.
2 FOLLECTO INSTRUCTIVO DEL RESUMENDE LA CAPACITACION.
3 EVALUACION ESCRITA.

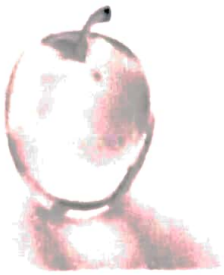
Enfoque Humano
Fernando Cárdenas
Ingeniero de Alimentos
R.M. 853-021

FIRMA DEL CAPACITADOR

Esta certificación no tiene validez sin firma original y sellos de enfoque humano
Verificación de la legalidad de este documento:enfoquehumano@gmail.com
FIJO: 3461420
CARRERA 45 No. 19 – 35 Oficina 301

BPM HACCP ISO 22000

Escaneado con CamScanner



ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD EN ALIMENTOS

NOMBRE: Julieth Pada vega Jaramillo FECHA: 31-05-21

1. ¿Cuál es el código nacional sanitario?

2. ¿De qué nos habla la resolución 2674 de 2013?
nos habla de la regulación de todas las actividades que puedan generar Factores de riesgo por el consumo de alimentos, con el Fin de evitar las ETAS.
3. ¿Quién es un manipulador de alimentos?
es aquellas Personas que estan en contacto con los alimentos
4. ¿Cuáles son los deberes higiénicos de un manipulador de alimentos?
lavado de manos, muñecas y uñas cada vez que el manipulador cambie de actividad
5. ¿Cuáles son los tipos de alimentos?
Simples, y Compuestos.
6. ¿Cómo podemos identificar un alimento contaminado?
Por el olor se vuelven rancios o mohosos.
7. ¿Nombre los tipos de contaminación en alimentos y de un ejemplo de cada una?
Fisica: hueso, cristales, afectos Personales, etc
Quimicos: sustancias toxicas, Productos de limpieza, etc.
Biologicos: seres vivos como insectos, roedores, aves microorganismos. etc.
8. ¿Qué es un microorganismo?
es un ser vivo o un sistema biologico que solo Puede visualizarse Con el microscopio
9. ¿Qué puede causar un microorganismo patógeno en nuestro cuerpo?
nos causa daño al infectarnos
10. ¿Que son las ETA?
Enfermedades de transmision alimentaria
11. ¿Cómo podemos garantizar la inocuidad de los alimentos?
mantener la limpieza separa los alimentos crudos y cocidos

NIT on: 375155.

Escaneado con CamScanner

ACTIVIDAD 1

FECHA: 31 - mayo. 2021

NOMBRE: Joltanna moreno vera

CEDULA: 5 2 tel 081

Busque en la sopa de letras los siguientes términos.

BPM (Buenas prácticas de manufactura) ~~de~~ HIGENE resolucion: 2674-2013.

FAENADO *

ETAS (Enfermedades trasmitidas por alimentos) Natacion.

PEPS (Primero en entrar primero en salir) Fisica y Biologica Quimica: pelo. utirio esponjilla

CONTAMINACIÓN cuando mascamos o manipulamos alimentos sin los protocolos de vioseguridad.

ANAL —

SALMONELLA — cando utilizamos una tabla de picar por ejp pollo y despues picamos verdura nos produce.

TAPABOCAS cubri boca nariz en todo momento.

CARNE *

A	D	B	C	A	N	A	L	F	D	S	E	A	C
T	C	P	S	A	E	R	T	Y	F	D	G	E	O
Y	V	M	D	E	S	R	A	D	Y	C	H	B	N
U	B	C	A	R	N	E	D	Y	U	R	D	J	T
I	N	T	S	F	A	E	N	A	D	O	P	F	A
O	M	R	C	G	V	E	T	A	S	G	P	D	M
L	K	E	S	A	X	R	T	S	A	H	O	S	I
S	A	L	M	O	N	E	L	L	A	J	P	T	N
A	S	D	F	G	H	J	L	Y	A	N	E	F	A
A	U	P	U	I	E	S	A	H	S	I	P	S	C
S	T	L	J	K	T	A	N	J	F	O	S	A	I
R	F	Ñ	H	P	Y	R	A	K	R	P	I	Y	O
E	T	A	P	A	B	O	C	A	S	S	U	T	N

Escaneado con CamScanner

ACTIVIDAD 2

FECHA:

NOMBRE: Contaminacion cruzada.

Rosita sale con sus dos hijos un domingo en la tarde a dar un paseo citadino. Durante el paseo deciden comer empanadas de carne en una cafetería, quien los atiende tiene cofia y unas pinzas, toma tres empanadas de una vitrina expuestas al medio ambiente; con empanadas en mano continúan con el paseo. Sobre el final de la tarde y antes de regresar a la casa degustan un salpicón servido por una vendedora ambulante, quien usa cofia y tapabocas (el cual le cubría el mentón y parte del cuello, pero no la boca); el salpicón se encuentra en un balde de plástico y es servido en vasos de plástico, la vendedora tiene la precaución que después de recibir el dinero se coloca los guantes transparentes que tienen ya la forma de sus manos y que deja sobre el mesón improvisado se su puesto ambulante. Una vez en la casa y sobre el final de la noche antes de acostarse, la madre abnegada decide servir algo ligero para comer, para esto va a la cocina, teniendo la precaución de no pisar a Lucky, su labrador, quien ocupa parte de la entrada de la cocina; prende la luz y observa la mancha liquida, producto de las "gracias" de su fiel mascota, sin pensarlo dos veces toma el trapero y limpia la mancha; se dirige al mesón de la cocina, mira la jaula de los canarios, la cual está sobre un costado de la estufa, ya que es un espacio que ofrece calor a los canarios, cuyo trinar da alegría al hogar de Rosita; toma del lavaplatos la esponjilla y limpia de la pared la mancha recurrente producto de las salpicaduras de la jaula; aprovecha y le cambia a los virtuosos del canto el papel periódico. Consciente de la limpieza, Rosita usa un spray que deja el aroma floral agradable en la cocina. Ahora si saca de la nevera la leche, Rosita rigurosa del cumplimiento de las BPM, se fija en la fecha de vencimiento y la encuentra vigente, la huele y la encuentra perfecta. A pesar que Rosita tiene dos vajillas nuevas en sus cajas respectivas encima del armario, usa en esta ocasión, que no es especial, unos pocillos de les falta las orejas y tienen leves desportilladuras; exigente y rigurosa de la limpieza, Rosita toma la esponjilla del lavaplatos, lava los pocillos y en ellos sirve leche; al tratar de cortar un trozo de bocadillo, este se resbala y cae al piso muy cerca del territorio dominado por Lucky, Rosita "menos mal había limpiado el piso, porque la limpieza es lo primero", recoge el bocadillo y lo sirve en un platico. Después de degustar la leche con bocadillo con su familia, Rosita se va a descansar con la conciencia tranquila de haber cuidado de sus dos pequeños.

Escaneado con CamScanner

ACTIVIDAD 3

FECHA:

NOMBRE:

CEDULA:

1. **Pasos para el lavado de manos:**

en medio de los dedos o entrelazados. de manos
en medio de los dedos o entrebrazos y secado de manos y uñas y un buen secado.

2. **Pasos para la limpieza y desinfección de una lechuga:**

lavar bien. Desinfectar en clorox o ~~Vinagre~~ Hipoclorito una ~~tapita~~ de gaseosa. y dejar por 15 minutos en un recipiente.
Hipoclorito un militro por cada litro. de 3. a 5. minutos

3. **Mencione un alimento que en Colombia este exento de fecha de vencimiento: (alimento empacado y con marca)**

Sal.

4. **Cuanto es la vida útil de un huevo almacenado a temperatura ambiente:**

~~15~~ dias 20 dias

Escaneado con CamScanner

5.Mencione los 8 (ocho requisitos) que debe tener un rotulo (empaque de un alimento. Resolución 5109 de 2005

Fecha de vencimiento / lote el empaque. el sello de cosmetico 2. Registro Sanitario de envinc 3. metodo de conservacion 4. con servacion 5. ingredientes 6. nombre del producto 7. datos del Fabricante 8. contenido

6. Cual es el rango de temperatura de refrigeración en °C según la normatividad Colombiana.

0,4 a 4 °C. congelacion −18 grados C. Tompetura cosibido en caliente 65 grados C.

7. Coloque 4 ejemplos de una mala manipulación de alimentos que haya evidenciado Preferiblemente en su trabajo.

8. Que es trazabilidad y de un ejemplo:

Historia del inicio asta Final.

Escaneado con CamScanner

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÒN DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS-2021

PLAN DE CAPACITACION	METODOLOGIA
Resoluciòn 2674	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes características:
LEY 9 DE 1979	1. ETAPA DE INDUCCIÓN.
BPM	a- Con un conversatorio, se determinan los oficios comunes de los discentes, y se establecen las percepciones generales de términos de educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura como: Alimento, nutriente, energía vital, contaminación, microrganismo, BPM, inocuidad y desinfección.
Limpieza y Desinfecciòn	b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnico científicas pertinentes. Se relacionan los términos anteriores con los principales objetivos de la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud Y protección social dela república de Colombia.
Rotulado	c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higiénicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.
Instalaciones Fisicas	
Instalaciones Sanitarias	
Personal Manipulador	
Normas de Higiene	
Definiciones Resoluciòn	
Contaminaciòn Cruzada	
Requisitos de Fabricaciòn	2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN.
Aseguramiento Calidad	Se pacta con la empresa interesada un cronograma pormenorizado que involucre: el enfoque, contenido y alcance de la capacitación, acorde con el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Tendrá una duración de aproximadamente 7 horas.
Transporte de alimentos	Se busca que esta entidad pueda demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de los temas a tratar.
Almacenamiento	Se asegura con esta fase, que el manipulador de alimentos comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además de conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
Refuerzo conceptos (definiciones)	Entre los temas frecuentes a tratar se encuentran: Plan de saneamiento básico, aseo y desinfección, principios de nutrición, Etiquetado de productos alimenticios. Enfermedades transmitidas por alimentos.
Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674	
Refuerzo Aseguramiento Calidad	
Refuerzo Normas de Higiene	
Refuerzo Condiciones de Almacenamiento	INTENSIDAD: 10 HORAS
Refuerzo prevenciòn de la contaminaciòn cruzada	
CAPACITADOR	LUZ ELENA VARGAS — RESOLUCIÒN 2674 DE 2013
DIRECCION	CALLE 27 SUR NO 19-19
TELEFONO	4087000
MAYO 2021-6 HORAS	TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD
	MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÒN-PLAN DE SANEAMIENTO-
	ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÒN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS.
	NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD--PEPS-ETAS.
NOVIEMBRE DE 2021 PROX 4 HORAS	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÒN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Escaneado con CamScanner