



EL DIVINO NIÑO JESUS

Unidad Médica de Especialistas

UMED LTDA. I.P.S.

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad
y Salud en el Trabajo No. 1799 de 26/02/2020



Código de prestador de servicios de la salud No. 110010565901
Aprobado por la Secretaría de Salud de Bogotá según
Resolución No. 1701 de Mayo 26 de 1997
Dra. María Luisa Molina M. CPTP No. 13958-T
Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional
Lic. de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Res. 7402 de 27/08/2019 de la Secretaría de Salud

NIT: 830.015.894-4

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha de Realización: miércoles, 6 de noviembre de 2024

EMPRESA: INDEPENDIENTE
NOMBRE: JOSE DE JESUS SANCHEZ BOCANEGRA
CEDULA: 93360421
GENERO: MASCULINO
CARGO: CONDUCTOR

EDAD: 59

*El suscrito medico hace constar que el paciente en mención no padece de enfermedades infecto contagiosas que le impidan vivir en comunidad:
Su sistema respiratorio, su piel y faneras se encuentran en condiciones satisfactorias.*

Paciente apto para laborar en manipulación de alimentos.

Observaciones: FROTIS FARINGEO Y KOH DE UÑAS DENTRO DE LOS LIMITES NORMALES.

- Se sugiere el uso de elementos de protección personal
- Realizar exámenes periódicos

Atentamente:

DOCTOR
NESTOR RAUL GARZON RODRIGUEZ
LICENCIA NO. 6660 DE 30/07/19

*Néstor Garzón Rodríguez
Medico Especialista en
Salud Ocupacional y Trabajo
Resolución No. 6660 de 30/07/19*

Líderes en Salud Ocupacional, Medicina
Preventiva, Familiar y Laboral
Gracias por Confiar en Nosotros

Cursos autorizados para
Manipulación de Alimentos

Practique sus Exámenes en Centros Médicos
Aprobados por la Secretaría de Salud

UMED LTDA. IPS MEDICINA LABORAL maneja todos los protocolos de bioseguridad
para SARS COV-2, COVID-19 según resolución 666 del Ministerio de Salud del 24/Abril/2020

Realice sus exámenes en Instituciones médicas aprobadas por la
Secretaría Distrital de Salud: UMED LTDA. I.P.S. Salud Ocupacional

Carrera 21 No. 26-00/06 Sur
Barrio Olaya - Bogotá, D.C.
Tels.: 278 5555 - 366 5291 - 239 1657
Cels.: 311 265 5841 - 301 541 2992
umedltda@gmail.com - www.umedips.com



EL DIVINO NIÑO JESUS

Unidad Médica de Especialistas

UMED LTDA. I.P.S.

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad
y Salud en el Trabajo No. 1799 de 26/02/2020

Código de prestador de servicios de la salud No. 110010565901
Aprobado por la Secretaría de Salud de Bogotá según
Resolución No. 1701 de Mayo 26 de 1997
Dra. María Luisa Molina M. CPTP No. 13958-T
Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional
Lic. de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo
Res. 7402 de 27/08/2019 de la Secretaría de Salud

NIT: 830.015.894-4

LABORATORIO CLINICO

Empresa: INDEPENDIENTE		Numero: 75516	
INFORMACION DEL ASPIRANTE O TRABAJADOR		Fecha De Realización: 6/11/2024	
Nombres Apellidos: JOSE DE JESUS SANCHEZ BOCANEGRA		Documento de Identidad: 93360421	EDAD: 59

EXAMEN	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA
--------	-----------	---------------------

Frotis Faringeo GRAM		
Celulas Epiteliales	1 -4 xc	
PMN	Escasa	
	Flora bacteriana mixta normal de orogaringe	

Koh		
KOH Uñas	Negativo para estructuras Fúngicas	

LABORATORIO CLINICO

Dra. Blanca E. Osorio
C.C. 51.858.527

Fecha de Impresión: 06/11/2024

Lea este código QR
con su celular para
validar su autenticidad



UMED LTDA. IPS MEDICINA LABORAL maneja todos los protocolos de bioseguridad
para SARS COV-2, COVID-19 según resolución 666 del Ministerio de Salud del 24/Abril/2020

Realice sus exámenes en Instituciones médicas aprobadas por la
Secretaría Distrital de Salud: UMED LTDA. I.P.S. Salud Ocupacional

Carrera 21 No. 26-00/06 Sur
Barrio Olaya - Bogotá, D.C.

Tels.: 278 5555 - 366 5291 - 239 1657

Cels.: 311 265 5841 - 301 541 2992

umedltda@gmail.com - www.umedips.com



CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

HACE CONSTAR QUE:

JOSE DE JESUS SANCHEZ BOCANEGRA CC
93.360.421

Participa activamente en el programa de
capacitación continua en manejo higiénico de
alimentos.

VIGENCIA: 6/11/2024 - 6/11/2025



CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACIÓN (2023 -- 2024)

SESIONES	INTENSIDAD HORARIA	FECHA
SESIÓN 1	6 HORAS	29/10/2024
SESIÓN 2	6 HORAS	6/11/2024

Sesiones relacionadas con la normatividad vigente y
según lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013
del ministerio de la protección social.
Se anexan soportes relacionados y fichas técnicas a
este soporte.



WILMER DANILO JIMENEZ ORTIZ
INGENIERO SANITARIO
TARJETA PROFESIONAL 25237-384143

Carrera 29 N° 56 - 15 Sur - San Vicente

3176803325 Celular: 3142756803

vatohaingenieria@gmail.com
alianzafumigaciones@gmail.com

2024 - 2025

V.A 587

**PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO
HIGIENICO DE ALIMENTOS
TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS**



JOSE DE JESUS SANCHEZ BOCANEGRA

93.360.421



VATOHA

INGENIERIA S.A.S
901.479.098 - 6

JUSTIFICACION

La atención del saneamiento se enfoca en la conservación de los alimentos teniendo en cuenta factores importantes como el servicio, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y los conocimientos que adquiera el personal manipulador de alimentos mediante las capacitaciones de manejo e higiene de alimentos, con el propósito de disminuir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y juega un papel importante en el cuidado de la salud de los consumidores.

OBJETIVOS

- Orientar al personal del vehículo transportador de alimentos de alimentos en el manejo integral de los alimentos comercializados y entregados
- Dar a conocer los requerimientos y obligaciones que tiene los manipuladores de alimentos relacionados con el parte higiénico – sanitarios, para evitar los riesgos en salud de la comunidad servida.
- Evaluar al personal manipulador para así mismo reforzar los conocimientos adquiridos durante el proceso de capacitación.

METODOLOGIA

Se realizarán dos sesiones de capacitación de forma virtual y evaluación presencial, con el interesado hasta abarcar temáticas indispensables en el manejo integral de los alimentos de forma higiénica para evitar consigo los riesgos en salud asociados a la inadecuada manipulación de los alimentos.

La capacitación será de forma presencial o virtual (Zoom, Google Meet, WhatsApp y Skype), con ayuda de herramientas audiovisuales, folletos y una cartilla ilustrativa en donde se expondrá de manera didáctica los temas vistos.

En la primera capacitación se socializará de forma general la mayoría de temáticas importantes y algunos temas de mayor interés en salud pública se irán reforzando en la siguiente capacitación.

Finalmente se realizará una evaluación de los temas vistos en cada sesión.

TEMARIO DE PLAN DE CAPACITACION

1. NORMATIVIDAD

- Ley 9/1979
- Resolución 2674/2013
- Decreto 5109/2005

2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

3. VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

Diseño Sanitario del vehículo y condiciones óptimas de:

- Pisos
- Paredes
- Techo
- Puertas

4. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Condiciones de estibas y canastillas
- Materiales higiénicos sanitarios.
- Superficies en contacto con el alimento.

5. PERSONAL MANIPULADOR

➤ PRACTICAS HIGIENICAS

- Lavado de manos (protocolo, elementos a utilizar).
- Presentación personal.
- Prácticas y elementos que se deben evitar.

➤ ESTADO DE SALUD

- Estado general óptimo para manipulación de alimentos
- Medidas preventivas
- Medidas correctivas en caso de afectaciones físicas
- Exámenes de reconocimiento

6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Limpieza
- Desinfección
- Elementos a utilizar y dosificaciones.
- Frecuencias y registros de control por escrito

7. MANEJO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

- Clasificación de los alimentos
- Temperaturas de conservación de alimentos
- Procesos de producción y almacenamiento
- Vida útil de alimentos
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Estado óptimo de productos empacados.
- Riesgos ante el manejo y expendio de productos que requieran refrigeración
- Verificación de fechas de vencimiento y riesgos asociados.

8. NORMA DE ROTULADO DE PRODUCTOS

- Resolución 5109/2005 de rotulado, Resolución 0719/2015 clasificación de alimentos
- Condiciones generales de rotulado y especificaciones técnicas y normativas.

FIRMAS DE ASISTENCIA A LA CAPACITACIÓN

FECHA: OCTUBRE-NOVIEMBRE

SESIÓN ANUAL: 2 SESIONES

TEMATICA: LIMPIEZA Y DESIFECCION, CONSERVACION DE ALIMENTOS, NORMATIVIDAD

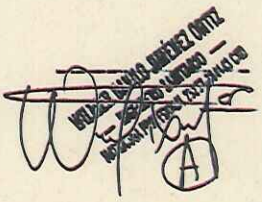
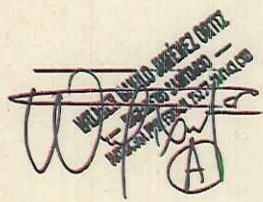
NOMBRES	APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
Jose de Jesus	Sanchez D	93 360 421	Conductor	


FIRMA CAPACITADOR(A)

FIRMA CAPACITADOR(A)

CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACION CONTINUO

El cronograma está sujeto a cambio en cuanto a fecha y temas de acuerdo a la necesidad identificada en las auditorias o visitas de control y verificación o a lo requerido por el establecimiento a fin de garantizar la aplicación de las Buenas Prácticas de manufactura.

TEMAS	CAPACITACION 1 29/10/2024	CAPACITACION 2 6/11/2024	INTENSIDAD HORARIA (HORAS)
1.NORMATIVIDAD		X	0.5
2.BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	X	X	1
3.VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	X		0.5
4.EQUIPOS Y UTENSILIOS	X		0.5
5.PERSONAL MANIPULADOR	X		1
6.LIMPIEZA Y DESINFECCION	X		0.5
7.MANEJO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	X	X	1
8.ROTULADO DE ALIMENTOS		X	1
9.RIESGOS A LA SALUD POR INADECUADO MANEJO DE ALIMENTOS		X	0.5
10. TALLER LUDICO Y EVALUACION		X	1
INTENSIDAD HORARIA TOTAL	5	5	10
REALIZADO POR: FIRMA Y SELLO DEL CAPACIADOR			



Matrícula Profesional No.
25237-384143 CND
Fecha de Expedición: **22/03/2018**

Nombre:
**WILMER DANILO
JIMENEZ ORTIZ**

Identificación:
C.C. 1012362713

Profesión:
INGENIERO SANITARIO

Institución:
**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**



180044/0118

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003,
que autoriza al titular a ejercer como Ingeniero en el Territorio Nacional.

DIRECTOR GENERAL