# EXAMENES Y CERTIFICADO MANIPULACIÓN DE AIMENTOS

# MARTHA SALCEDO

# 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 **MARTHA CRISTINA SALCEDO SEQUERA**

C.C. **52.830.332** de **BOGOTA**

PROFESIONAL RESPONSABLE

Olga Lucia Aguirre

Ingeniera de Alimentos

ASESORIA INTEGRAL OLGA LUCIA AGUIRRE NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICION 16/02/23 FECHA VENCIMIENTO 16/02/24

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

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

Bogotá, D.C.

DOCTOR GILBERTO EDUARDO SARMIENTO PARRA
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
CONCEPTO MEDICO

CRA 10 N° 78A 15 SUR LA ANDREA
TELEFONO: 7214609
Email: gilbertosarmiento@yahoo.com

*INGRESO:* ***18500-401***

EMPRESA CONTRATANTE: **ASESORIA INTEGRAL** CIUDAD: BOGOTA D.C. FECHA: **JULIO 21 DE 2023**

NOMBRES Y APELIDOS: **MARTHA CRISTINA SALCEDO S.** IDENTIFICACION: **52.830.332 Edad: 42 Años**

**TIPO DE EVALUACION**

■ CONCEPTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

☐ EGRESO ☐ INGRESO ☐ PERIODICO

**EXAMENES REALIZADOS LABORATORIO**

☐ COPROLOGICO ■ FROTIS DE GARGANTA ■ KOH UÑAS OTROS:

**CONCEPTO EVALUACION MEDICA**

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS APTO ■ APLAZADA ☐

RECOMENDACIONES: PAUSAS ACTIVAS, USO EPP, HABITOS DE VIDA SALUDABLES, EJERCICIO FRECUENTE.

RESTRICCIONES:

Concepto Emitivo por Medico General como resultado del analisis de la valoracion medica y examenes complementarios realizados al paciente y dando cumplimiento a la Ley. Res. 2346 /07 - 1016 / 89

DR. GILBERTO E. SARMIENTO
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Firma y Sello del Medico:

Registro profesional: 19396236 SDS

LABORATORIO CLINICO
Análisis clínicos y especializados
Dra. Carolina Castillo Romero
Bacterióloga U. Colegio Mayor de Cundinamarca
NIT 52530339-4

Fecha: 19 – Julio - 2023
Nombre: MARTHA CRISTINA SALCEDO SEQUERA
Edad: 42 Años

Ingreso: 18500-401
Identificación:75.075.227
Femenino

## RESULTADOS DE LABORATORIO

### KOH DE UÑAS

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICÓTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

### FROTIS FARINGEO

SE OBSERVAN:

REACCIÓN POLIMORFONUCLEAR: ESCASA

FLORA NORMAL DE CAVIDAD FARINGEA

CAROLINA CASTILLO ROMERO
BACTERIOLOGA U.C.M.C.
T.P. 52530339

# ELIZABETH LOPEZ

# TALLER DE SANEAMIENTO AMBIENTAL S.A.S.

INGENIERÍA SANITARIA Y AMBIENTAL
NIT.: 901390734-8
CONCEPTO SANITARIO SECRETARÍA DE SALUD

Nuestro Negocio es Proteger el SUYO

## Capacitadores Especialistas En Seguridad Alimentaria

# CERTIFICACION

QUIEN INTERESE

Se Certifica Que El Día 17 Febrero Del 2023 Se Inició La Capacitación De Manejo Higiénico de Alimentos en **TALLER DE SANEAMIENTO AMBIENTAL SA.S.** Ubicado en **CALLE 48 Z SUR # 5 - 36** Donde participo: **ELIZABETH LOPEZ BENAVIDES C.C. 52.952.312.**

**Plan De Capacitación Continua En Tres (3) Capacitaciones Designadas En La Temática.** Este certificado se emite debido a que por directrices de la Secretaria de Salud el Hospital de Chapinero a partir del 17 de Diciembre del 2015 no recibe radicados de información de cursos, ni cancelaciones lo anterior teniendo en cuenta que de acuerdo a la Resolución 2674 del 2013, Articulo 36, Párrafo 1, no se establece que las empresas o personas Capacitadoras Naturales o Jurídicas tengan la obligación de estar autorizadas por la Autoridad Sanitaria Local como anteriormente si lo exigía el Decreto 3075 de 1997, Artículo 40 , Párrafo 1.

Luz Angela Chica Ordoñez
T.P. 52906542
BACTERIÓLOGA

LUZ ANGELA CHICA ORDOÑEZ

BACTERIOLOGA
T.P. 52.906.542

Calle 48Z No. 5-36 Sur - Tels: 7712708
Cel.: 313 2062333 - 311 2313242
Email: tallerdesaneamiento@hotmail.com
Bogota D.C., Colombia

Powered by CamScanner

## MANTENIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION

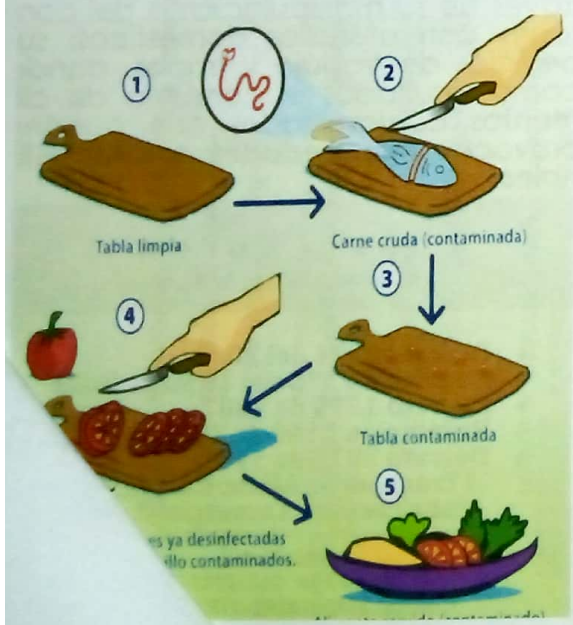
Los establecimientos y el equipo deben mantenerse en adecuado estado de conservación para facilitar todos los procedimientos de limpieza y desinfección y para que el equipo cumpla la función propuesta, especialmente las etapas esenciales de seguridad y prevención de contaminación de alimentos por agentes físicos, químicos o biológicos.

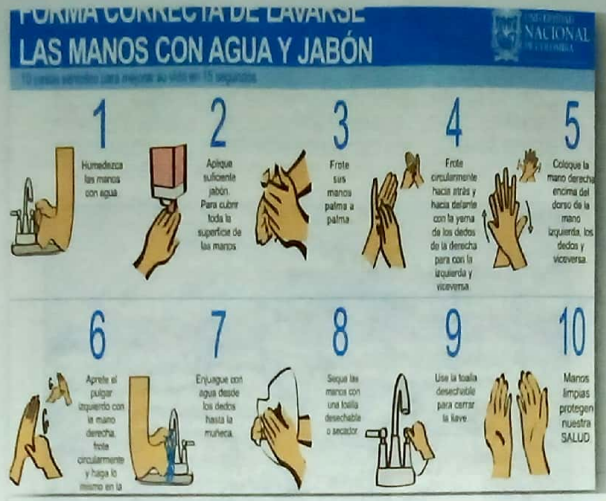
La limpieza debe remover los residuos de alimentos y suciedades que puedan ser fuente de contaminación. Los métodos de limpieza y los materiales adecuados dependen de la naturaleza del alimento. Puede necesitarse una desinfección después de la limpieza.

Determinadas bacterias, incluidas algunas patógenas, pueden adaptarse a condiciones adversas cuando forman una película biológica, las mismas no son efectivamente re-movidas con los procedimientos normales de limpieza con agua y jabón neutro. Llegan a ser mil (1000) veces más resistentes a los desinfectantes comunes comparadas con las que se encuentran en estado libre. Debe seguirse una rutina de limpieza sistemática para su remoción.

**Importante Recordar que:**

Después de preparar cada alimento y antes de comenzar con el siguiente lave bien las tablas de picar, utensilios y superficies de las mesas con agua caliente y detergente prefiera utilizar toallas de papel para limpiar la superficie de la cocina si usa paños de tela recuerde higienizarlos todos los días.




### *HABITOS DE HIGIENE PERSONAL*



1.- USO ADECUADO Y LIMPIO DEL UNIFORME

2.- NO SE DEBE COMER O FUMAR DURANTE EL HORARIO DE TRABAJO, NI EN LAS ZONAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

1.- LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEBEN BAÑARSE DIARIAMENTE AL IGUAL QUE MANTENER LIMPIOS LOS DIENTES, PIEL, MANOS Y UÑAS

.- LAS MANOS DEBEN SER LAVADAS PERIODICAMENTE Y SIEMPRE ANTES DE ENTRAR AL AREA DE PROCESAMIENTO Y DESPUES DE IR AL BAÑO



.OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS, NO DEBEN USAR DURANTE SUS LABORES, JOYAS, RELOJ, NI AMULETOS.



LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEBEN PRESENTARSE AL TRABAJO CON UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE

**¡ C A P A C Í T A T E !**

## Taller de Saneamiento Ambiental

Dirección: Calle 48z N° 5 - 36
Teléfono Fijo: 031-7712708
Celular: 3112313247-3132062333
E-mail:
tallerdesaneamiento@hotmail.com

# Taller de Saneamiento Ambiental

Capacitadores Especialistas
En Seguridad Alimentaria
Nit: 901390734-8

## PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS




**A partir del 17 de Diciembre de 2015**
y de acuerdo a la
Resolución **2674 de 2013, articulo 36, parágrafo 1,**
NO se establece que las empresas, personas capacitadoras naturales o jurídicas tengan la obligación de estar debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local "Hospital de Chapinero", como anteriormente si lo exigia el
**Decreto 3075 de 1997, articulo 40, parágrafo 1.**

**Contáctenos**
**Teléfono Fijo: 031-7712708**
**Celular: 3112313242-**

Powered by CamScanner

# Capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos

El servicio de alimentación es el lugar donde se transforman los alimentos, materias primas para la preparación de las comidas que cubran las necesidades nutricionales de los usuarios y estén acordes con sus gustos y hábitos alimentarios.

Debido a que la **materia prima empleada es muy perecedera**, **se requiere de muchos cuidados para que su calidad no se deteriore y no afecte la salud de quienes la consumen**, **igualmente se deben suministrar comidas de alta calidad higiénica y nutricional para lo cual requiere de procesos específicos, de tiempo y de temperaturas determinados para su almacenamiento, procesamiento, distribución y entrega**. Esto implica una responsabilidad muy grande del personal que allí trabaja, ya que manejan un aspecto fundamental en su vida: **L a alimentación**.

## DOCE ENEMIGOS EN TU MANO




**NO DEJES QUE TUS MANOS TE ENFERMEN**

Hay más de 300,000 bacterias en una mano aparentemente limpia.
Lava tus manos con frecuencia.
Tu salud esta en tus manos. Lávatelas.

TRIUNFAR!

**CUIDA TU SALUD. CUIDA TU VIDA**

## Manipulador de Alimentos

Se refiere a aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

## Higiene del Manipulador y presentación personal

**HIGIENE**
- Cuerpo y manos limpias.
- Cabello recogido, limpio y cubierto.

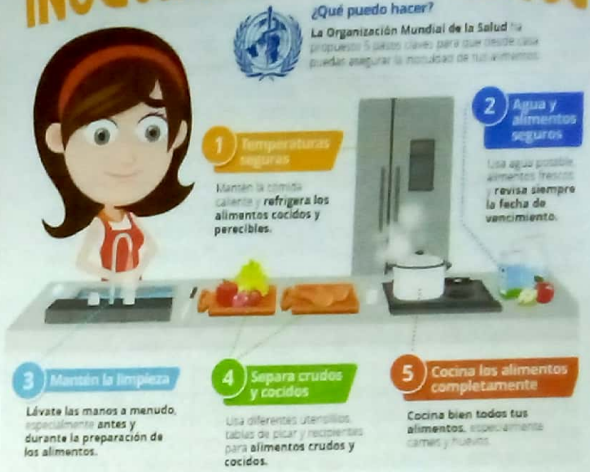
**HÁBITOS**
- Buenos hábitos de higiene

**PRESENTACION**
- Usar un uniforme de color claro, siempre limpio: gorra, uniforme y zapatos
- Debidamente afeitados
- Sin Maquillaje
- Uñas recortadas y sin esmalte.
- No usar: Pulseras, relojes, anillos y otros accesorios

## Control de temperaturas




## 5 PASOS CLAVE PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS




La **"Contaminación Cruzada"** es l transferencia de microorganismos in fecciosos (patógenos) desde alimen tos crudos o sin desinfectar, hacia lo que están listos para el consumo, c través de su manipulación o del con tacto con utensilios domésticos, su perficies de trabajo y trapos, dand como resultados el consumo de ali mentos contaminados que pueder provocar **enfermedades gastrointesti nales.**

## LEGISLACIÓN SANITARIA

- Decreto 2674 del 2013
- Resolución 378 del 28 Mayo 2013
- Decreto 1575 de 2007
- Resolución 5109 de 2005
- Decreto 3075 de 1997:
  (Transporte, Alimentación Fabricación y Comercializ

ERAL

EGUNTA #1 Si mantene

X Que los alimentos

Una cantidad may

Que los alimento

¿Cuál de

Contáctanos
Teléfono Fijo: 031-771
Celular: 3112313242-31

Powered by CamScanner

el 28 Mayo 2012
2007
de 2005
1997:
mentación,
mercializ
ERAL
os
-7712
313

8/8

**PREGUNTA #1** Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos:

- [X] *Que los alimentos no hagan daño.*
- [ ] *Una cantidad mayor de alimentos.*
- [ ] *Que los alimentos tengan mejor aspecto.*

**PREGUNTA #2** ¿Cuál de las siguientes afirmaciones respecto a la formación de manipuladores de alimentos es correcta?

- [ ] *Es obligatoria para trabajar con alimentos.*
- [ ] *Te permite adquirir conocimiento en el área para un mejor desempeño de tus labores como manipulador de alimentos.*
- [X] *Las dos respuestas anteriores son ciertas.*

**PREGUNTA #3** Los Microorganismos son:

- [ ] *Todos dañinos.*
- [ ] *Todos beneficiosos.*
- [X] *Algunos dañinos y otros beneficiosos.*

**PREGUNTA #4** ¿Hay alimentos con más riesgo que otros de generar ETAS(Enfermedades Trasmitidas por alimentos)?:

- [ ] *Sí, el pollo y los huevos.*
- [ ] *Sí, los embutidos y los dulces.*
- [X] *No, todos los alimentos tienen alto riesgo.*

**PREGUNTA #5** Sabemos que hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

- [ ] *Al entrar al baño.*
- [ ] *Al manipular el celular*
- *Al ingresar a la zona de trabajo donde manipulara los alimentos*
- [X] *Todas las anteriores*

**PREGUNTA #6** Se considera contaminación cruzada a:

- [ ] *Almacenar lechugas y carne guisada juntos en el mismo separador en el refrigerador.*
- [ ] *Cortar en una tabla vegetales y después carne.*
- [X] *Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.*

**PREGUNTA #7** Seleccione las malas prácticas de un manipulador de alimentos que pueda identificar a continuación:

- [X] *Solo lavarse las manos al ingresar o salir del lugar de trabajo y no al manipular dinero, llaves, celular u otros objetos que posiblemente estén contaminados.*
- [X] *Estornudar en la zona de trabajo y tener el tapabocas solo cubriendo el mentón.*
- [X] *Probar los alimentos con la misma cuchara y reutilizarla sin lavar probando nuevamente el mismo alimento u otro durante su preparación.*

**PREGUNTA #8** Seleccione las malas prácticas de un manipulador de alimentos que pueda identificar a continuación:

- [X] *Usar maquillaje (mujeres), accesorios tales como cadenas, piercing, aretes, anillos u otros mientras manipula lo alimentos en la zona de trabajo.*
- [X] *Es usar los implementos del manipulador de alimentos (tapabocas, guantes y cofia) inadecuadamente o no usarlos según el caso.*

NOMBRES Elizabeth López Benavides.

Powered by CamScanner

**TALLER DE SANEAMIENTO AMBIENTAL S.A.S**
**CAPACITADORES ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**
**NIT 901390734-8**

# Certificación

## A QUIEN INTERESE

Se certifica que el día 17/02/2023 se realizó la Capacitación en Manejo Higiénico de alimentos en **TALLER DE SANEAMIENTO AMBIENTAL S.A.S.** Ubicado en CALLE 48 Z SUR # 5 - 36 con una intensidad Horaria de 10 horas programada en 3 CAPACITACIONES EN EL AÑO.

Este certificado se emite debido a que por directrices de la secretaria de salud. El Hospital Chapinero, a partir del 17 de Diciembre de 2015 no recibe radicados de información de cursos, ni cancelaciones. Lo anterior teniendo en cuenta que de acuerdo a la resolución 2674 de 2013, articulo 36, parágrafo 1, no se establece que las empresas, personas capacitadoras naturales o jurídicas tengan la obligación de estar debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local.

**Capacitador(a):**

Luz Angela Chica Ordoñez
T.P. 52906542
BACTERIOLOGA

LUZ ANGELA CHICA ORDOÑEZ
BACTERIOLOGA-CAPACITADORA
T. Profesional N°52906542
Expedida el 28-12-2012










**Nota aclaratoria**:

Esta certificación es válida para el establecimiento TALLER DE SANEAMIENTO AMBIENTAL S.A.S. y estará vigente por un año en el periodo comprendido entre el 17/02/2023 al 16/06/2024

Calle 48 z sur No 5 36 Tel: 7712708 Celular: 3112313242-3132062333
tallerdesaneamiento@hotmail.com

Powered by CamScanner

## Evaluación Refuerzo

## Capacitación Manejo Higiénico de Alimentos

Nombre: Elizabeth Lopez Benavides

Fecha: 17 de Febrero 2023.

**Con base en la capacitación realizada y el material de apoyo entregado (Folleto)**

**1.¿Describe con tus propias palabras la labor que desempeña el manipulador de alimentos y menciona que debe tener en cuenta (higiene y presentación personal) para el desarrollo de sus labores?**

Brindar un buen Servicio con todal las normas de Saniamiento, utilizando bien la desinfección de los alimentos, no usar maquillaje ni joyas, mantener un buen aseo personal, lavarce las manos constantemente, mantener el cabello recojido tener buen olo y limpio el uniforme.

**2. Cuando hablamos de inocuidad en los alimentos tenemos en cuenta:**

**1.Temperatura (Segura para los alimentos)**

**2.Agua y Alimentos (Que brinden seguridad)**

**3.Limpieza**

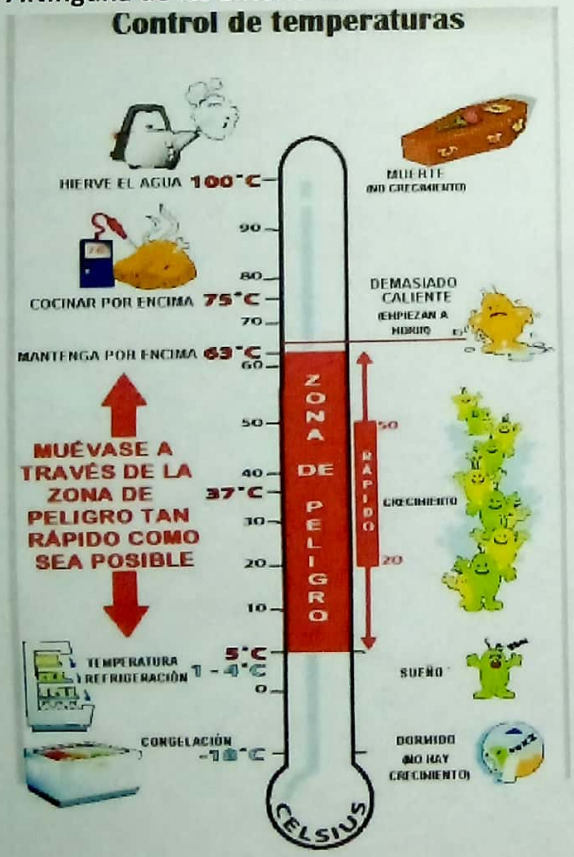
**4. Separación de alimentos Crudos y cocinados**

**5.Cocinar los alimentos completamente**

**6. Todas las anteriores**

**7.Ninguna de las anteriores**

**7. Respuestas 1 y 3**




**8. Respuestas 2 y 4 y 5**

**9. Respuestas 1, 2, 3**

**3.Segun la imagen y la capacitación brindada describe con tus propias palabras cual es la importancia que tiene el manejo de las diferentes temperaturas al conservar y procesar los alimentos:**

Tenemos que tener bien presentes las temperaturas de los alimentos ya que con esto podemos evitar una contaminación mayiva, o intoxicación teniendo en cuenta los alimentos de Servicio Caliente y Servicio Frio.

Powered by CamScanner

# SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

## LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 16/02/2023 04:10:44

Fecha 15/02/2023 07:21:38

Dicc.: Calle 27 SUR No 18 - 19 Tel: 4087800-4072406-3183830985-3115147029. NIT 900157744-0

D.I. 52.952.312 Nombre: ELIZABETH LOPEZ BENAVIDES Edad 40 Años Sexo: F

PARTICULAR

| Parámetro | Resultado | Rango referencia |
|---|---|---|
| **KOH UÑAS** | | |
| KOH UÑAS | **NEGATIVO** | **NEGATIVO** |

Angie Paola Miranda
TP: 1143384773
SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES
SANTA ELENA S.A.S.
Su IPS de Confianza

| | | |
|---|---|---|
| **FROTIS DE GARGANTA** | | **ANGIE PAOLA MIRANDA BELLO**<br>**Especialidad: BACTERIOLOGO**<br>**CC: 1143384773 RM:** |
| Diplococos Gram Positivos | + | |
| Cocos Gram Negativos | + | |
| Cocos Gram Positivos | + | |
| Reacción Leucocitaria | Escasa | |
| Asociación Fuso Espirilar de Vincet | Negativa | |

Angie Paola Miranda
TP: 1143384773
SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES
SANTA ELENA S.A.S.
Su IPS de Confianza

| | | |
|---|---|---|
| **COPROPARASTARIO:** | FISICO:<br>Color: Café<br>**Aspecto: Homogéneo**<br>**Consistencia: Blando**<br>COPROLOGICO:<br>Grasas: ESCASAS<br>Restos Vegetales (++)<br>Hematies: 5-8<br>Piocitos: 4-7<br>Moco: ESCASAS<br>INV. POLIMORFONUCLEARES: NEGATIVO | **ANGIE PAOLA MIRANDA BELLO**<br>**Especialidad: BACTERIOLOGO**<br>**CC: 1143384773 RM:** |

Angie Paola Miranda
TP: 1143384773
SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES
SANTA ELENA S.A.S.
Su IPS de Confianza

| | |
|---|---|
| **PARASITARIO NEGATIVO**<br>Observaciones: Flora Bacteriana Normal<br>**SANGRE OCULTA (HECES): (+)** | **ANGIE PAOLA MIRANDA BELLO**<br>Especialidad: BACTERIOLOGO<br>CC: 1143384773 RM: |

S/S

*Se expide certificado médico de paciente en mención el cual 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 para manipular alimentos*

*Vladimir A. Vega R.*
*Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales*
Resolución 5614 / 2018

VLADIMIR ALBERTO VEGA RODRIGUEZ
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 72344909 RM: 5614 DE 26/04/2018

Powered by CamScanner

# FANNY BRAVO

**CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN**
**BPM**

**PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE**

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Certifica que: **FANNY ESTHER BRAVO BELEÑO** Con cc: **22.949.679**

Asistio

Responsable

**08 ABRIL/21 ABRIL/15 MAYO 2023 VENCE: 15 MAYO 2024**

Cumpliendo con el Capitulo III Art. 12 Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolucion 2674/2013
Decreto 1500/2007 / Decreto 1366/2020 Decreto 1686 / 2012

Cursos de Manipulación
Certificación Médica
Examen de Laboratorio
Plan de Saneamiento
Fumigación y Lavado de Tanques

Cels: 311 526 09 05 capacitar.as@gmail.com

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 13-05-2023
Nombre: Fanny Esther Bravo
Edad: Sexo M F D. Identidad: 22.949.679

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
C.C. 80876949 - E.M.S.N.C.

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

ALIMENTACIÓN SANA

# LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

**Paciente:** FANNY ESTHER BRAVO
**C.C:** 22.949.679
**Fecha:** 13/05/2023

| | | |
|---|---|---|
| **KOH UÑAS:** | Negativo para hongos y Levaduras | |
| **FROTIS DE GARGANTA:** | Diplococos Gram Negativos | ++ |
| | Bacilos Gram Negativos | + |
| | Frotis de Garganta Normal | |

José Mendoza

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

ALIMENTACIÓN SANA

# LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo



**Paciente:** FANNY ESTHER BRAVO
**C.C:** 22.949.679
**Fecha:** 13/05/2023

**COPROLOGICO:**

| | |
|---|---|
| **Consistencia:** | **Blanda** |
| **Color:** | **Café** |
| **Flora Bacteriana:** | **Normal** |
| **Grasas Neutras:** | **+** |
| **Almidones:** | **++** |

**Negativo para Amebas y parásitos intestinales**

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

# TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

## CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

**OBJETIVO**

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

**METODOLOGIA**

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

**DURACION**

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

| MODULO 1 | FECHA | MODULO 2 | FECHA | MODULO 3 | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|
| **LEGISLACION VIGENTE**<br><br>**ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013<br>**CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242<br>**BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012 | 08 ABRIL 2.023 | **TIPOS DE CONTAMINACION**<br><br>FISICA<br>QUIMICA<br>BIOLOGICA<br>CRUZADA O TRANSMITIDA | 21 ABRIL 2.023 | **PLAN DE SANEMIENTO BASICO**<br>¿Qué es?, importancia<br><br>POES - ¿Qué es?<br>Registros o planillas ¿para q se diligencian? | 15 MAYO 2.023 |
| **LA IMPORTANCIA DE LA**<br>Limpieza y Desinfección | INTENCIDAD HORARIA | **METODOS DE CONSERVACION**<br>Efecto de la temperatura<br>Calor<br>Frio<br>Medio Ambiente | INTENCIDAD HORARIA | **TRANSPORTE DE ALIMETOS**<br><br>Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto | INTENCIDAD HORARIA |
| **USO DE EPP**<br>(elementos de protección) | 3 HORAS 30 MINUTOS | **CADENA DE FRIO**<br>Refrigeración y congelación | 3 HORAS 30 MINUTOS | **MICROORGANISMOS**<br>Benéficos en la industria alimentaria<br>Nocivos para la salud | 3 HORAS |
| **BPM**<br>(buenas prácticas de manufactura) | | Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS** | | MANEJO DE AGUA POTABLE<br><br>Importante contar con tanque de reserva | |
| **ETA**<br>(enfermedades transmitidas por alimentos) | | CONTROL DE PLAGAS<br>MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS | | CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS) | |

## PLANILLA DE ASISTENCIA

**08 DE ABRIL 2.023**

| # | NOMBRE Y APELLIDO | # CEDULA |
|---|---|---|
| 1 | Doc Tulsa | 52121299 |
| 2 | Indira Mena | 1036026 |
| 3 | Brecly Padilla | 26672016 |
| 4 | Jhonatan Reyes | 1031149768 |
| 5 | Diego Cobos | 99952490 |
| 6 | Johanna Guerrero | 52350292 |
| 7 | Candelaria Gutierrez | 35457512 |
| 8 | Soraya Galindo | 28542692 |
| 9 | FANNY E BRAVO | 22949679 |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |

## PLANILLA DE ASISTENCIA

**21 DE ABRIL 2.023**

| # | NOMBRE Y APELLIDO | # CEDULA |
|---|---|---|
| 1 | BRECLY PADILLA | 26672010 |
| 2 | Indira Mena | 1036026426 |
| 3 | Johanna Guerrero | 52350292 |
| 4 | Doc Tulsa | 52121299 |
| 5 | Jhonatan Reyes | 1031149767 |
| 6 | Diego Cobos | 99952490 |
| 7 | SORAYA GALINDO | 28542692 |
| 8 | FANNY E BRAVO | 22949679 |
| 9 | Candelaria Gutierrez | 35457512 |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |

## PLANILLA DE ASISTENCIA

**15 DE MAYO 2.023**

| # | NOMBRE Y APELLIDO | # CEDULA |
|---|---|---|
| 1 | Johanna Guerrero | 52350292 |
| 2 | Doc Tulsa | 52121299 |
| 3 | Brecly Padilla | 26672010 |
| 4 | Indira Mena | 1036026426 |
| 5 | Diego Cobos | 99952490 |
| 6 | Jhonatan Reyes | 1031149769 |
| 7 | FANNY E BRAVO | 22949679 |
| 8 | Candelaria Gutierrez | 35457512 |
| 9 | SORAYA GALINDO | 28542692 |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |

**NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A CADA MODULO DE ASISTENCIA**

**LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS EXIGIDA**

**VARIOS OFICINA**

**ALIMENTACION SANA**

# ORFANERIS ARIAS

**CERTIFICADO DE CAPACITACION**

**BPM**

**PLAN DE CAPACITACION**
**CONTINUO Y PERMANENTE**

SANA
Nit 52 822 934-0

Certifica que: **ORFANERIS DEL CARMEN ARIAS BERTEL** Con cc: **23.225.413**

Asistio

Responsable

**08 MAYO/16 MAYO/03 JUNIO 2023 VENCE: 03 JUNIO 2024**

Sandra Milena Ruiz

Cumpliendo con el Capitulo III Art. 12 Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolucion 2674/2013
Decreto 1500/2007 / Decreto 1366/2020 Decreto 1686 / 2012

Cursos de Manipulación

Certificación Médica

Examen de Laboratorio

Plan de Saneamiento

Fumigación y Lavado de Tanques

Cels: 311 526 09 05 capacitar.as@gmail.com

ALIMENTACIÓN SANA

# LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

**Paciente:** ORFANERIS DEL CARMEN ARIAS
**C.C:** 23.225.413
**Fecha:** 02/06/2023



**COPROLOGICO:**

| | |
|---|---|
| **Consistencia:** | **Blanda** |
| **Color:** | **Parda** |
| **Flora Bacteriana:** | **Normal** |
| **Grasas Neutras:** | **+** |
| **Almidones:** | **+** |

**Negativo para Amebas y parásitos intestinales**

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

# TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

## CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

**OBJETIVO**

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

**METODOLOGIA**

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

**DURACION**

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

| MODULO 1 | FECHA | MODULO 2 | FECHA | MODULO 3 | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|
| **LEGISLACION VIGENTE**<br><br>**ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013<br>**CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242<br>**BEBIDAS** Decreto 1368 de 2.020<br>Decreto 1686 de 2.012 | 08 MAYO 2.023 | **TIPOS DE CONTAMINACION**<br><br>FISICA<br>QUIMICA<br>BIOLOGICA<br>CRUZADA O TRANSMITIDA | 16 MAYO 2.023 | **PLAN DE SANEMIENTO BASICO**<br>¿Qué es?, importancia<br><br>POES - ¿Qué es?<br>Registros o planillas ¿para q se diligencian? | 03 JUNIO 2.023 |
| **LA IMPORTANCIA DE LA**<br>Limpieza y Desinfección | INTENCIDAD HORARIA | **METODOS DE CONSERVACION**<br>Efecto de la temperatura<br>Calor<br>Frio<br>Medio Ambiente | INTENCIDAD HORARIA | **TRANSPORTE DE ALIMETOS**<br><br>Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto | INTENCIDAD HORARIA |
| **USO DE EPP**<br>(elementos de protección) | 3 HORAS 30 MINUTOS | **CADENA DE FRIO**<br>Refrigeración y congelación | 3 HORAS 30 MINUTOS | **MICROORGANISMOS**<br>Benéficos en la industria alimentaria<br>Nocivos para la salud | 3 HORAS |
| **BPM**<br>(buenas prácticas de manufactura) | | Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS** | | **MANEJO DE AGUA POTABLE**<br><br>Importante contar con tanque de reserva | |
| **ETA**<br>(enfermedades transmitidas por alimentos) | | **CONTROL DE PLAGAS**<br>**MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS** | | **CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)** | |

## PLANILLA DE ASISTENCIA

08 DE MAYO 2.023

| # | NOMBRE Y APELLIDO | # CEDULA |
|---|---|---|
| 1 | Jose N. Castaño | 6027398 |
| 2 | Katherine Santos | 1023919741 |
| 3 | EDWIN CASTILLO | 1103714259 |
| 4 | Astrid. Fuentes | 1100951335 |
| 5 | Orfanelis Arias | 23222413 |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A CADA MODULO DE ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

## PLANILLA DE ASISTENCIA

16 DE MAYO 2.023

| # | NOMBRE Y APELLIDO | # CEDULA |
|---|---|---|
| 1 | Katherine Santos | 1023919741 |
| 2 | Astrid Fuentes | 1100951335 |
| 3 | Jose N Castaño | 6027398 |
| 4 | EDWIN CASTILLO | 1103714259 |
| 5 | Orfanelis Arias | 23222413 |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS EXIGIDA

ALIMENTACION SANA

## PLANILLA DE ASISTENCIA

03 DE JUNIO 2.023

| # | NOMBRE Y APELLIDO | # CEDULA |
|---|---|---|
| 1 | Astrid Fuentes | 1100951335 |
| 2 | Jose N Castaño | 6027398 |
| 3 | Katherine Santos | 1023919741 |
| 4 | EDWIN CASTILLO | 1103714259 |
| 5 | Orfanelis Arias | 23222413 |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |
| 18 | | |

A

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

3115260905

S