Manipulación de Alimentos

JOSE FERNANDO LEON UTIMA

CC. 79.618.469

Resolución 2674
Año 2013

Expedición 27/07/2024
Vencimiento 27/07/2025

¡Servicios de Alta Calidad!

Aprobado por

Cielo Constanza Caviedes R.
Ingeniera de Alimentos
M.P 25254-124906

Powered by CamScanner

VIRREY SOLIS I. P. S

CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA

RESOLUCIONES 2346 de 2007 y 3673 de 2008 MPS

Sede / Orden: 157 / 000030023698961207	**Fecha:** 27/07/2024	**Convenio:** PARTICULAR
Paciente: JOSE FERNANDO LEON UTIMA	**Identificación:** 79618469	**Sexo:** MASCULINO
Tipo de paciente: AMBULATORIO	**Edad:** 52 Años	**Servicio:** CONSULTA OCUP.
Médico tratante: JORGE E. BETANCOURTH	**Empresa:**	**Cargo:**

FINALIDAD DEL EXAMEN: *Establecer el estado de salud del trabajador de acuerdo con los factores de riesgo a los cuales estará expuesto en el cargo a desempeñar.*

El suscrito medico certifica que el citado paciente no presenta en la actualidad Ningún Signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen Físico General: Normal
FROTIS DE GARGANTA: NORMAL
NEGATIVO ALA 24 HORAS, COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N. FLORA BACTERIANA
NORMAL KOH DE UÑAS: NORMAL
NEGATIVI PARA ESTRUCTURAS MICITICAS Y HONGOS
COPROLOGICO: NORMAL
COLOR: CAFÉ
CONSISTENCIA: DURA
OLOR: SG
FLORA BACTERIANA: NORMAL
RESIDUOS VEGETALES: +++
GRASAS NEUTRAS: ++

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad y para manipular alimentos. Se expide para presentar con fines de trabajo.

Dr. Giovanni Alarcón López
C.C. 79.793.781
Médico General
R.M. 252072-02

LICENCIA S.O: 6796 de la S.D.S	**FIRMA DEL TRABAJADOR**	**HUELLA INDICE DERECHO**

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con la RESOLUCION 2346 de julio de 2007, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento

© Copyright Virrey Solis IPS.

Powered by CamScanner

EVALUACION CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: MAURICIO HERNANDEZ **FECHA:** 27-JULIO-2024

1. QUE ALIMENTOS SE CONSIDERA PERECEDEROS
   - SOLO CARNES Y PESCADOS
   - HUEVOS Y LACTEOS
   - GRANOS Y HARINAS
   - X CARNE PICADA, CARNES DE AVES, LACTEOS, HUEVOS, FRUTAS Y VERDURAS
2. INDICA CUAL ES UN CONTAMINANTE QUIMICO DE LOS ALIMENTOS
   - X RESIDUOS DE PLAGUICIDAS
   - ALIMENTOS EN DESCOMPOSICION
   - LEVADURAS
   - COMPUESTOS RESULTANTES DEL PROCESO DE ALIMENTOS

3 LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION ES DE:

   - DE 0 A -10 GRADOSC
   - DE 10 A 65 GRADOSC
   - X DE 0 A 4GRADOSC
   - DE 65 A 80 GRADOSC

4 ¿DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES CUAL ES FALSA?

   - LAVARSE LAS MANOS FRECUENTEMENTE
   - X SE PUEDEN MEZCLAR LAS VERDURAS CRUDAS Y COCINADAS PARA SU CONSERVACION
   - JAMAS VOLVER A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO
   - LOS ALIMENTOS DEBEN MANTENERSE ALEJADOS DE LA BASURA

5 ¿CUANDO DEBEMOS LAVARNOS LAS MANOS?

   - SOLO CUANDO TOQUEMOS ALIMENTOS COCINADOS
   - X DESPUES DE TOCAR ALIMENTOS CRUDOS (PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA)
   - CUANDO TERMINEMOS LA JORNADA
   - SOLO CUANDO PODAMOS LIMPIARNOS CON UNA TOALLA

6 LA CONTAMINACION CRUZADA SE PRODUCE POR:

   - MEZCLAR ALIMENTOS CRUDOS CON COCINADOS
   - X UTILIZAR LOS MISMOS UTENCILIOS PARA ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS
   - TOSER ENCIMA DE LOS ALIMENTOS
   - RESIDUOS DE DETERGENTES

7 QUE SIGNIFICAN LAS SIGLAS **HACCP**

   - ANALISIS DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y CAUSAS DE CONTAMINACION
   - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTAMINACION CRUZADA
   - X ANALISIS DE PELIGROS EN PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

ING. OTELO CASTAÑEDA CAVIEDES ROMERO

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA DE ELABORACION

27 DE JULIO DEL 2024

Objetivo

Capacitar, orientar e instruir asertivamente al personal asistente en ***BPM*** (Buenas Prácticas de Manufactura) con el fin de promover capacidades y competencias que les permita implementar un sistema de inocuidad y calidad alimentaria asegurando el alimento durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Está dirigido a todos aquellos establecimientos, personas y/o empresas cuyo enfoque directo se relaciona con los alimentos. Basado en la **Resolución 2674 de 2013** en Colombia.

Docente

Cielo Constanza Caviedes Romero
Ingeniera de alimentos
MP.25254-124906

Metodología

Entrenamiento y acompañamiento in situ: mediante talleres con charlas magistrales y videos, donde los participantes aprenden por medio de alta participación directa

Temario

- Normatividad Vigente
- Glosario
- Clasificación alimenticia
- Tipos de contaminación
- ***ETAS*** (Enfermedades transmitidas por alimentos)
- Métodos de conservación
- El manipulador de alimentos
- SISTEMA **HACCP**
- Plan de saneamiento

Intensidad

- 10 Horas

ING. CIELO CONSTANZA CAVIEDES ROMERO

Powered by CamScanner

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE CAPACITACION PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA DE ELABORACION 27 DE JULIO DEL 2024

	TEMAS - ACTIVIDADES	FECHAS	FECHAS	FECHAS
1	INTRODUCCION ALA MANIPULACION ALIMENTARIA	21 DE JUNIO 2024		
2	NORMATIVIDAD RESOLUCION 2674 DEL 2023	21 DE JUNIO 2024		
3	CLASIFICACION ALIMENTARIA		04 DE JULIO 2024	
4	TIPOS DE CONTAMINACION		04 DE JULIO 2024	
5	(ETA) ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	21 DE JUNIO 2024		
6	METODOS DE CONSERVACION			27 DE JULIO 2024
7	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			27 DE JULIO 2024
8	BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA (BPM)	21 DE JUNIO 2024		
9	SISTEMA HACCP		04 DE JULIO 2024	
10	PLAN DE SANEAMIENTO			27 DE JULIO 2024

INGENIERA - CIELO CONSTANZA CAVIEDES ROMERO MP. 25254-124906

RESOLUCION 2674 DEL 2013

Powered by CamScanner

	SISTEMA DE GESTIÓN, SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA LISTA DE ASISTENCIA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Página 1 de 1 27 DE JULIO 2024

Intensidad Horaria: Diez (10) horas).

	NOMBRE COMPLETO	No. CÉDULA	FECHA	CANTIDAD DE HORAS	FIRMA
1	JOSE FERNANDO LEON UTIMA	79.618.469	21 JUNIO 2024	4	✓
1	MAURICIO HERNANDEZ	5.658.421	21 JUNIO 2024	4	✓
2	JOSE FERNANDO LEON UTIMA	79.618.469	04 JULIO 2024	3	✓
2	MAURICIO HERNANDEZ	5.658.421	04 JULIO 2024	3	✓
3	JOSE FERNANDO LEON UTIMA	79.618.469	27 JULIO 2024	3	✓
3	MAURICIO HERNANDEZ	5.658.421	27 JULIO 2024	3	✓

CIELO CONSTANZA CAVIEDES ROMERO – ING. DE ALIMENTOS

ING. CIELO CONSTANZA CAVIEDES ROMERO

Powered by CamScanner

Manipulación de Alimentos

MAURICIO HERNANDEZ

CC. 5.658.421

Resolución 2674
Año 2013

Expedición 27/07/2024
Vencimiento 27/07/2025

¡Servicios de Alta Calidad!

Aprobado por

Cielo Constanza Caviedes R.
Ingeniera de Alimentos
M.P 25254-124906

Powered by CamScanner

VIRREY SOLIS I. P. S

CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA

RESOLUCIONES 2346 de 2007 y 3673 de 2008 MPS

Sede / Orden: 156 / 000030023698961206	**Fecha:** 27/07/2024	**Convenio:** PARTICULAR
Paciente: MAURICIO HERNANDEZ	**Identificación:** 5658421	**Sexo:** MASCULINO
Tipo de paciente: AMBULATORIO	**Edad:** 53 Años	**Servicio:** CONSULTA OCUP.
Médico tratante: JORGE E. BETANCOURTH	**Empresa:**	**Cargo:**

FINALIDAD DEL EXAMEN: *Establecer el estado de salud del trabajador de acuerdo con los factores de riesgo a los cuales estará expuesto en el cargo a desempeñar.*

El suscrito medico certifica que el citado paciente no presenta en la actualidad Ningún Signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen Físico General: Normal
FROTIS DE GARGANTA: NORMAL
NEGATIVO ALA 24 HORAS, COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N. FLORA BACTERIANA
NORMAL KOH DE UÑAS: NORMAL
NEGATIVI PARA ESTRUCTURAS MICITICAS Y HONGOS
COPROLOGICO: NORMAL
COLOR: CAFÉ
CONSISTENCIA: DURA
OLOR: SG
FLORA BACTERIANA: NORMAL
RESIDUOS VEGETALES: +++
GRASAS NEUTRAS: ++

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad y para manipular alimentos. Se expide para presentar con fines de trabajo.

Dr. Giovanni Alarcón López
C.C. 79.703.781
Médico General
R.M. 052072-92

LICENCIA S.O. 4179	**FIRMA DEL TRABAJADOR**	**HUELLA INDICE DERECHO**

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con la RESOLUCION 2346 de julio de 2007, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento

© Copyright Virrey Solis IPS.

Powered by CamScanner

EVALUACION CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: JOSE FERNANDO LEON UTIMA **FECHA:** 27-JULIO-2024

1. QUE ALIMENTOS SE CONSIDERA PERECEDEROS
   - SOLO CARNES Y PESCADOS
   - HUEVOS Y LACTEOS
   - GRANOS Y HARINAS
   - X CARNE PICADA, CARNES DE AVES, LACTEOS, HUEVOS, FRUTAS Y VERDURAS
2. INDICA CUAL ES UN CONTAMINANTE QUIMICO DE LOS ALIMENTOS
   - X RESIDUOS DE PLAGUICIDAS
   - ALIMENTOS EN DESCOMPOSICION
   - LEVADURAS
   - COMPUESTOS RESULTANTES DEL PROCESO DE ALIMENTOS

3 LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION ES DE:

   - DE 0 A -10 GRADOSC
   - DE 10 A 65 GRADOSC
   - X DE 0 A 4GRADOSC
   - DE 65 A 80 GRADOSC

4 ¿DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES CUAL ES FALSA?

   - LAVARSE LAS MANOS FRECUENTEMENTE
   - X SE PUEDEN MEZCLAR LAS VERDURAS CRUDAS Y COCINADAS PARA SU CONSERVACION
   - JAMAS VOLVER A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO
   - LOS ALIMENTOS DEBEN MANTENERSE ALEJADOS DE LA BASURA

5 ¿CUANDO DEBEMOS LAVARNOS LAS MANOS?

   - SOLO CUANDO TOQUEMOS ALIMENTOS COCINADOS
   - X DESPUES DE TOCAR ALIMENTOS CRUDOS (PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA)
   - CUANDO TERMINEMOS LA JORNADA
   - SOLO CUANDO PODAMOS LIMPIARNOS CON UNA TOALLA

6 LA CONTAMINACION CRUZADA SE PRODUCE POR:

   - MEZCLAR ALIMENTOS CRUDOS CON COCINADOS
   - X UTILIZAR LOS MISMOS UTENCILIOS PARA ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS
   - TOSER ENCIMA DE LOS ALIMENTOS
   - RESIDUOS DE DETERGENTES

7 QUE SIGNIFICAN LAS SIGLAS **HACCP**

   - ANALISIS DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y CAUSAS DE CONTAMINACION
   - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTAMINACION CRUZADA
   - X ANALISIS DE PELIGROS EN PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

ING. ADELO CONSTANZA CAVIEDES ROMERO

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA DE ELABORACION

27 DE JULIO DEL 2024

Objetivo

Capacitar, orientar e instruir asertivamente al personal asistente en ***BPM*** (Buenas Prácticas de Manufactura) con el fin de promover capacidades y competencias que les permita implementar un sistema de inocuidad y calidad alimentaria asegurando el alimento durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Está dirigido a todos aquellos establecimientos, personas y/o empresas cuyo enfoque directo se relaciona con los alimentos. Basado en la **Resolución 2674 de 2013** en Colombia.

Docente

Cielo Constanza Caviedes Romero
Ingeniera de alimentos
MP.25254-124906

Metodología

Entrenamiento y acompañamiento in situ: mediante talleres con charlas magistrales y videos, donde los participantes aprenden por medio de alta participación directa

Temario

- Normatividad Vigente
- Glosario
- Clasificación alimenticia
- Tipos de contaminación
- ***ETAS*** (Enfermedades transmitidas por alimentos)
- Métodos de conservación
- El manipulador de alimentos
- SISTEMA **HACCP**
- Plan de saneamiento

Intensidad

- 10 Horas

ING. CIELO CONSTANZA CAVIEDES ROMERO

Powered by CamScanner

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Powered by CamScanner