Higiene Alimentaria



NIT 22030089
CERTIFICA QUE:

ELKIN ALEJANDRO ROMERO B.

Identificado con CC. 1022345443 Asistió a la capacitación
De Educación sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM

Fecha de Expedición 06-ABR-2026 Intensidad 10 horas

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN

RESOLUCION CSO -04-2016

Representante Legal

Profesional a Cargo

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Realizar baño diario utilizando abundante agua y jabón.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Conservar el cabello limpio y debidamente recogido, utilizando gorro o cofia.
- Mantener la ropa, accesorios y objetos personales alejados de los alimentos y de los utensilios de trabajo.
- Lavar y desinfectar cuidadosamente los utensilios antes y después de cada preparación.
- Cumplir en todo momento con las normas de higiene relacionadas con las actitudes, hábitos y comportamiento durante la manipulación de alimentos

Scanned with CamScanner

HIGIENE ALIMENTARIA	BPM 10 HORAS

PLAN DE CAPACITACIÓN

EDUCACIÓN SANITARIA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ELKIN ALEJANDRO ROMERO BENAVIDES

C.C 1.022.345.443

FICHA DE IDENTIFICACIÓN

PROGRAMA	Educación sanitaria en manipulación de alimentos BPM	INTENSIDAD	10 horas
FECHA	06 de abril de 2026	MODALIDAD	Teórico-práctica
DIRIGIDO A	Personal manipulador	PERIODICIDAD	Anual

PRESENTACIÓN

La capacitación tiene como finalidad fortalecer los hábitos de higiene y las prácticas seguras de manipulación, con énfasis en la prevención de contaminación y en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos y prácticas de educación sanitaria y BPM para favorecer una manipulación higiénica y segura de los alimentos durante las actividades de preparación y manejo.

RUTA DE CAPACITACIÓN

BLOQUE	CONTENIDO PRINCIPAL	TIEMPO
01	Educación sanitaria e inocuidad	1 h 30 min
02	Higiene personal del manipulador	1 h 30 min
03	Buenas Prácticas de Manufactura	2 h
04	Limpieza y desinfección	1 h 30 min
05	Prevención de contaminación cruzada	1 h 30 min
06	Manipulación y preparación segura	1 h
07	Evaluación y cierre	1 h

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- Realizar baño diario utilizando abundante agua y jabón.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Conservar el cabello limpio y debidamente recogido, utilizando gorro o cofia.
- Mantener ropa, accesorios y objetos personales alejados de los alimentos y utensilios de trabajo.
- Lavar y desinfectar cuidadosamente los utensilios antes y después de cada preparación.
- Cumplir las normas de higiene relacionadas con actitudes, hábitos y comportamiento durante la manipulación.

METODOLOGÍA

Se utilizarán explicaciones, demostraciones, ejercicios prácticos, análisis de situaciones y participación de los asistentes. Las actividades se relacionarán con las tareas reales de manipulación de alimentos.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS

EVIDENCIA	REGISTRO
Asistencia	Listado de asistencia
Aprendizaje	Evaluación
Aplicación práctica	Registro de actividad
Capacitación	Registro correspondiente

Representante Legal

Profesional a Cargo

Higiene y Manipulación de Alimentos

Scanned with CamScanner

IPS Santa Sofia
SALUD OCUPACIONAL

- **Fecha:** 08/04/2026
- **Nombre:** ELKIN ALEJANDRO ROMERO BENAVIDES
- **Historia:** 1.022.345.443
- **Estudio:** Exámenes médicos para manipulación.

CERTIFICADO MEDICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA:

COCOS GRAM POSITIVOS:

BACILOS GRAM NEGATIVO+

POLIMORFONUCLEARES: ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE.

KOH UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO:

COLOR: AMARILLA
CONSISTECIA: BLANDA
OLOR: S.G.
FLORA BACTERIANA: NORMAL
LEUCOCITOS: 0-08 xc
FIBRAS MUSCULARES:+

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA

DRA LUISA
CAMACHO
M. BACTERIOLOGA RM.
52353283
FIRMADO DIGITALMENTE

Scanned with CamScanner

IPS Santa Sofia
SALUD OCUPACIONAL

- **Fecha:** 08/04/2026
- **Nombre:** ELKIN ALEJANDRO ROMERO BENAVIDES
- **Historia:** 1.022.345.443
- **Estudio:** Certificado médico para manipulación de alimentos

CERTIFICADO MEDICO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico certifica que el citado paciente no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

EXAMEN FÍSICO GENERAL:	SIN ALTERACIONES.
FROTIS DE GARGANTA:	NORMAL
KOH DE UÑAS:	NORMAL
COPROLOGICO:	NORMAL

OPINION:

Los exámenes se encuentran normal por tal razón se considera sin restricción para manipular alimentos.

Se expide para presentar con fines de trabajo.

FRANCISCO SUAREZ B
MED ESP OCUPACIONAL
R.M.

DR. FRANCISCO SUAREZ
M. OCUPACIONAL RM.
80.370.222
FIRMADO DIGITALMENTE

Scanned with CamScanner

Higiene Alimentaria



NIT 22030089

CERTIFICA QUE:

JOHN ALEXANDER BALAGUERA SANCHEZ

Identificado con CC. 79.989.038 **Asistió a la capacitación**

De Educación sanitaria en Manipulación de Alimentos BPM

Fecha de Expedición 06-ABR-2026 Intensidad 10 horas

SECRETARIA SECCIONAL DE SALUD Y PROTECCIÓN

RESOLUCION CSO -04-2016

Representante Legal

Profesional a Cargo

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Realizar baño diario utilizando abundante agua y jabón.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Conservar el cabello limpio y debidamente recogido, utilizando gorro o cofia.
- Mantener la ropa, accesorios y objetos personales alejados de los alimentos y de los utensilios de trabajo.
- Lavar y desinfectar cuidadosamente los utensilios antes y después de cada preparación.
- Cumplir en todo momento con las normas de higiene relacionadas con las actitudes, hábitos y comportamiento durante la manipulación de alimentos

Scanned with CamScanner

HIGIENE ALIMENTARIA	BPM 10 HORAS

PLAN DE CAPACITACIÓN

EDUCACIÓN SANITARIA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

JOHN ALEXANDER BALAGUERA SANCHEZ

C.C 79.989.038

FICHA DE IDENTIFICACIÓN

PROGRAMA	Educación sanitaria en manipulación de alimentos BPM	INTENSIDAD	10 horas
FECHA	06 de abril de 2026	MODALIDAD	Teórico-práctica
DIRIGIDO A	Personal manipulador	PERIODICIDAD	Anual

PRESENTACIÓN

La capacitación tiene como finalidad fortalecer los hábitos de higiene y las prácticas seguras de manipulación, con énfasis en la prevención de contaminación y en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos y prácticas de educación sanitaria y BPM para favorecer una manipulación higiénica y segura de los alimentos durante las actividades de preparación y manejo.

RUTA DE CAPACITACIÓN

BLOQUE	CONTENIDO PRINCIPAL	TIEMPO
01	Educación sanitaria e inocuidad	1 h 30 min
02	Higiene personal del manipulador	1 h 30 min
03	Buenas Prácticas de Manufactura	2 h
04	Limpieza y desinfección	1 h 30 min
05	Prevención de contaminación cruzada	1 h 30 min
06	Manipulación y preparación segura	1 h
07	Evaluación y cierre	1 h

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- Realizar baño diario utilizando abundante agua y jabón.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Conservar el cabello limpio y debidamente recogido, utilizando gorro o cofia.
- Mantener ropa, accesorios y objetos personales alejados de los alimentos y utensilios de trabajo.
- Lavar y desinfectar cuidadosamente los utensilios antes y después de cada preparación.
- Cumplir las normas de higiene relacionadas con actitudes, hábitos y comportamiento durante la manipulación.

METODOLOGÍA

Se utilizarán explicaciones, demostraciones, ejercicios prácticos, análisis de situaciones y participación de los asistentes. Las actividades se relacionarán con las tareas reales de manipulación de alimentos.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN Y EVIDENCIAS

EVIDENCIA	REGISTRO
Asistencia	Listado de asistencia
Aprendizaje	Evaluación
Aplicación práctica	Registro de actividad
Capacitación	Registro correspondiente





Representante Legal **Profesional a Cargo**

Higiene y Manipulación de Alimentos

Scanned with CamScanner

IPS Santa Sofia
SALUD OCUPACIONAL

- **Fecha:** 08/04/2026
- **Nombre:** JOHN ALEXANDER BALAGUERA SANCHEZ
- **Historia:** 79.989.038
- **Estudio:** Exámenes médicos para manipulación.

CERTIFICADO MEDICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA:

COCOS GRAM POSITIVOS:

BACILOS GRAM NEGATIVO+

POLIMORFONUCLEARES: ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE.

KOH UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO:

COLOR: AMARILLA
CONSISTECIA: BLANDA
OLOR: S.G.
FLORA BACTERIANA: NORMAL
LEUCOCITOS: 0-08 xc
FIBRAS MUSCULARES:+

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA

DRA LUISA CAMACHO
M. BACTERIOLOGA RM.
52353283
FIRMADO DIGITALMENTE

Scanned with CamScanner

IPS Santa Sofia
SALUD OCUPACIONAL

- **Fecha:** 08/04/2026
- **Nombre:** JOHN ALEXANDER BALAGUERA SANCHEZ
- **Historia:** 79.989.038
- **Estudio:** Certificado médico para manipulación de alimentos

CERTIFICADO MEDICO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico certifica que el citado paciente no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

EXAMEN FÍSICO GENERAL:	SIN ALTERACIONES.
FROTIS DE GARGANTA:	NORMAL
KOH DE UÑAS:	NORMAL
COPROLOGICO:	NORMAL

OPINION:

Los exámenes se encuentran normal por tal razón se considera sin restricción para manipular alimentos.

Se expide para presentar con fines de trabajo.

FRANCISCO SUAREZ B
MED ESP OCUPACIONAL
R.M. 80370222

DR. FRANCISCO SUAREZ
M. OCUPACIONAL RM.
80.370.222
FIRMADO DIGITALMENTE

Scanned with CamScanner

Salud Humana
Germán Maldonado MD.

RESULTADOS DE LABORATORIO CLINICO

FECHA DE PROCESO:31 de Marzo de 2026

PACIENTE: JULIO CESAR CUELLAR FLORIANO
IDENTIFICACION:83058333
Convenio: Particular Médico Tratante: Medico Solicitante: INMUNOLOGÍA

SEROLOGIA (PRUEBA NO TREPONEMICA) VDRL EN SUERO O LCR

ANALISIS	RESULTADO
SEROLOGIA	NO REACTIVA

MICROBIOLOGIA

COLORACION DE GRAM DE CUALQUIER MUESTRA

ANALISIS	RESULTADO
TIPO MUESTRA:	SECRECIÓN DE GARGANTA
MICROORGANISMO:	COCOS GRAM POSITIVOS
CANTIDAD:	ESCASO 0-0X CAMPO
POLIMORFONUCLEARES	NO SE OBSERVAN

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

ANALISIS	RESULTADO
MUESTRA:	UÑAS MANOS
RESULTADO	NEGATIVO: NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO
TIPO MUESTRA: MATERIA FECAL

COLOR:	CAFÉ OSCURO
CONSISTENCIA:	SECO
HEMATIES:	0-2 X CAMPO
LEUCOCITOS:	ESCASO 0-1 X CAMPO
PARASITOS:	NO SE ENCONTRARON

NEGATIVO PARA PARASITOS INTESNTINALES

RESPONSABLE:

Claudia Molina
1079010384
Bacteriologa U.C.M.C.

Scanned with CamScanner

Salud Humana
Germán Maldonado MD.

CERTIFICADO EXAMEN MEDICO DE APTITUD DE TRABAJO EN MANIPULACION Y PREPARACION DE ALIMENTOS

EMPRESA: PARTICULAR
CARGO: MANIPULADOR@

FECHA: 01 DE ABRIL DE 2026
HORA: 9:28 A. M.

NOMBRES: JULIO CESAR CUELLAR FLORIANO
C.C: 83058333

EXAMENES PARACLÍNICOS REALIZADOS: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico, serología, consulta fonoaudiología, optometría EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS PARA DETERMINAR LAS CONDICIONES DE SALUD Y ESTADO SANITARIO DE LA BOCA, PIEL, Y UÑAS.

DECLARACIÓN MÉDICA DEL EXAMINADOR

APTO	X
APTO CON RESTRICCIONES	
APTO CON RECOMENDACIONES	
APTO APLAZADO	

CERTIFICO: Que el(a) paciente en mención, se encuentra en buen estado de salud, libre de enfermedades infectocontagiosas y establece que actualmente no existe riesgo sanitario.
Por lo tanto, es apto para manipular y preparar alimento.

RECOMENDACIONES/RESTRICCIONES: Higiene postural, pausas activas, uso de EEP requeridos por el panorama de manipulación, control ocupacional periódico.

Médico Cirujano Universidad Nacional de Colombia
Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional
Especialista en Administración Hospitalaria
Licencia a nivel nacional en Seguridad y Salud en el Trabajo, Resolución 6234 de 2013

Calle 40F Sur # 74f-22 Bogotá Tel 3054160486

LA CERTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS ESTÁ REGLAMENTADA POR EL DECRETO 3075 DE 1997 Y LAS RESOLUCIONES 1500 DE 2007 Y 2674 DE 2013, ESTABLECEN QUE TODO MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE REALIZARSE UN EXAMEN MÉDICO AL INGRESO, CON CONTROLES ANUALES O EN EL MOMENTO EN QUE SE PRESENTE UNA CONDICIÓN DE SALUD QUE LO REQUIERA.

Scanned with CamScanner

Salud Humana
Germán Maldonado MD.

SALUD HUMANA

GERMÁN MALDONADO MD.

PLAN DE CURSO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

1. DATOS GENERALES

Dato	Información
Participante	JULIO CESAR CUELLAR FLORIANO
Documento de identidad	C.C. 83.058.333
Tema	Manipulación de Alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
Intensidad horaria total	10 horas
Fecha de inicio	26-03-2026
Fecha de finalización	01-04-2026
Modalidad	Teórico-práctica
Dato	**Información**
Responsable de la capacitación	CLAUDIA MOLINA
Documento / Registro Médico	1019016389
Institución	Salud Humana — Germán Maldonado MD.
Cargo	Capacitador / Responsable del curso

2. PROPÓSITO

Fortalecer en el participante los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para realizar de manera segura las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, aplicando principios de higiene, saneamiento y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y contribuir a la protección de la salud de los niños, niñas y demás personas atendidas en el servicio de alimentación.

3. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar competencias básicas para la manipulación higiénica y Segura de alimentos, mediante una capacitación de 10 horas que combine fundamentos teóricos, demostraciones, ejercicios prácticos y verificación de aprendizajes.

4. RESULTADOS ESPERADOS

- Reconocer los principios fundamentales de higiene y manipulación segura de alimentos.
- Identificar peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los alimentos y las principales medidas de prevención.

Scanned with CamScanner

- Aplicar correctamente prácticas de higiene personal, lavado y desinfección de manos, uso adecuado de uniforme y elementos de protección.
- Aplicar BPM durante la recepción, almacenamiento, preparación, servido y conservación de alimentos.
- Reconocer condiciones adecuadas de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- Comprender la importancia del control de temperaturas, cadena de frío y prevención de contaminación cruzada.
- Actuar adecuadamente ante situaciones que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.
- Demostrar, mediante actividades prácticas y evaluación, la apropiación de los contenidos trabajados.

5. RUTA DE APRENDIZAJE – 10 HORAS

Ruta / Módulo	Contenido principal	Metodología	Horas	Evidencia
1. Fundamentos de inocuidad y BPM	Conceptos de alimento inocuo; peligros biológicos, físicos y químicos; contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos (ETA); principios de BPM.	Exposición participativa, preguntas orientadoras y estudio de casos.	1,5 h	Participación y ejercicio de identificación de peligros.
2. Higiene personal y hábitos del manipulador	Estado de salud; lavado correcto de manos; uñas, cabello, uniforme, accesorios; conductas permitidas y no permitidas; elementos de protección personal.	Demostración, práctica guiada y lista de verificación.	1,5 h	Demostración práctica de higiene de manos y presentación personal.
3. Recepción y almacenamiento de alimentos	Verificación de condiciones de recepción; fechas de vencimiento; integridad de empaques; rotación PEPS; almacenamiento seco, refrigerado y congelado; cadena de frío.	Análisis de situaciones y ejercicio práctico de organización.	1,5 h	Ejercicio de recepción y almacenamiento seguro.
4. Preparación, contaminación cruzada y control de temperaturas	Flujo higiénico de preparación; separación crudo/cocido; utensilios y superficies; descongelación; cocción; conservación; temperaturas seguras.	Demostración, práctica y resolución de casos.	2,0 h	Aplicación de controles durante un proceso simulado.
5. Limpieza, desinfección y manejo de residuos	Diferencia entre limpieza y desinfección; procedimientos; productos y concentraciones según ficha técnica/protocolo; equipos y utensilios; manejo de residuos y	Demostración y taller práctico.	1,5 h	Secuencia práctica de limpieza y desinfección.

Scanned with CamScanner

	control de plagas.			
6. Evaluación, retroalimentación y compromiso de aplicación	Repaso general; evaluación de conocimientos; verificación práctica; identificación de oportunidades de mejora y compromisos.	Cuestionario, observación directa y retroalimentación.	2,0 h	Evaluación final y compromiso de aplicación de BPM.

Total intensidad horaria: 10 horas.

6. METODOLOGÍA

La capacitación se desarrollará bajo una metodología teórico-práctica, participativa y orientada al contexto del servicio de alimentación. Se utilizarán exposición dialogada, demostraciones, análisis de casos, ejercicios prácticos, listas de verificación, preguntas de retroalimentación y evaluación final.

7. RECURSOS

- Material audiovisual y/o presentación de apoyo.
- Elementos de protección personal y uniforme requerido para la práctica.
- Jabón, elementos para higiene y materiales para demostración de lavado de manos.
- Equipos, utensilios y superficies disponibles para ejercicios prácticos.
- Termómetro para alimentos, cuando esté disponible.
- Listas de chequeo, cuestionario de evaluación y formatos institucionales aplicables.

8. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

La evaluación será continua y considerará participación, comprensión de conceptos, desempeño en las demostraciones prácticas y resultado de la evaluación final. Se recomienda dejar registro de asistencia, evidencias de las actividades realizadas y compromisos de mejora. La aprobación o certificación deberá ajustarse a los criterios y procedimientos definidos por la entidad o institución responsable de la capacitación.

9. COMPROMISOS DEL PARTICIPANTE

- Aplicar permanentemente las prácticas de higiene y BPM en las actividades que le sean asignadas.
- Cumplir los protocolos institucionales de limpieza, desinfección, manipulación y manejo de alimentos.
-
- Informar oportunamente cualquier condición de salud o situación que pueda representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
- Participar activamente en las actividades de capacitación y mantener una actitud de mejora continua.

10. CONSTANCIA Y FIRMAS

Se deja constancia de que el participante recibió y desarrolló el plan de capacitación con una intensidad total de 10 horas.

10. FIRMAS

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN	RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO
Claudia Molina Bacteriologa U.C.M.C.	
Firma: _____	Firma : _____
Cargo : Bacteriologa	Cargo :Medico Cirujano

Scanned with CamScanner

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: RUBEN DARIO MEJIA
C.C: 79.954.038
Fecha: 3/01/2026

KOH UÑAS	Negativo para hongos y levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Bacilos Positivos	+
	Cocos positivos	+
	Frotis de Garganta normal	

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 3/01/2026
Nombre: RUBEN DARIO MEJIA
Edad: _____ Sexo [X] M [ ] F D. Identidad: 79.954.038

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mencion, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infecto contagiosas de la piel o garganta, con examenes paraclinicos normales apto para manipular alimentos

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875449 E.M.S.N.C.

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

EXPEDIDO TRES DE ENERO DE 2026

Scanned with CamScanner

PLAN INDIVIDUAL DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Participante	RUBEN DARIA MEJIA GONZALEZ	**Documento**	C.C. 79.954.038
Intensidad total	10 horas	**Modalidad**	Teórico-práctica
Área temática	Inocuidad y manipulación de alimentos	**Nivel**	Formación básica / actualización
Fecha de inicio	26/DICIEMBRE/2025	**Fecha de finalización**	03/ENERO/2026

1. PROPÓSITO

Fortalecer en el participante los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para realizar la manipulación segura de alimentos, aplicando principios de higiene, saneamiento y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y contribuir a la protección de la salud de los consumidores.

2. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar competencias básicas para la manipulación higiénica y segura de alimentos, mediante la comprensión y aplicación de prácticas de higiene personal, limpieza y desinfección, prevención de contaminación y control de condiciones sanitarias durante las diferentes etapas de manejo de alimentos.

3. RESULTADOS ESPERADOS

- Reconoce los conceptos fundamentales de inocuidad alimentaria, contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos.
- Identifica peligros físicos, químicos y biológicos asociados a la manipulación de alimentos y establece medidas preventivas.
- Aplica adecuadamente prácticas de higiene personal, lavado de manos, uso correcto de elementos de protección y presentación higiénica.
- Diferencia limpieza de desinfección y reconoce su importancia dentro de las BPM.
- Aplica criterios básicos para la recepción, almacenamiento, preparación, conservación y servicio seguro de alimentos.
- Identifica situaciones de riesgo y propone acciones correctivas orientadas a prevenir la contaminación cruzada.
- Demuestra, mediante ejercicios teórico-prácticos, comportamientos acordes con las Buenas Prácticas de Manufactura.

4. RUTA DE APRENDIZAJE – INTENSIDAD 10 HORAS

Scanned with CamScanner

Ruta / Módulo	Contenido principal	Metodología / Evidencia	Horas	Resultado de aprendizaje
1. Fundamentos de inocuidad	Inocuidad, alimentos seguros; peligros biológicos, físicos y químicos; ETA; cadena de contaminación.	Socialización, estudio de casos y preguntas de verificación.	1.5 h	Identifica peligros y comprende su impacto en la inocuidad.
2. Higiene personal y salud del manipulador	Lavado y desinfección de manos; uniforme, cabello, uñas; accesorios; hábitos higiénicos; condiciones de salud.	Demostración y práctica guiada de lavado de manos.	2.0 h	Aplica prácticas correctas de higiene personal.
3. Buenas Prácticas de Manufactura	Principios BPM; instalaciones, equipos y utensilios; flujo de procesos; prevención de contaminación cruzada.	Exposición, análisis de imágenes y lista de verificación.	2.0 h	Reconoce y aplica principios básicos de BPM.
4. Limpieza, desinfección y manejo sanitario	Diferencias entre limpiar y desinfectar; superficies, utensilios, productos, procedimientos y frecuencia.	Ejercicio práctico y diseño de secuencia de limpieza.	1.5 h	Describe y ejecuta una secuencia sanitaria adecuada.
5. Recepción, almacenamiento y manipulación segura	Recepción; temperaturas; almacenamiento; rotación; conservación; separación de crudos y cocidos; contaminación cruzada.	Casos prácticos y simulación de organización de alimentos.	1.5 h	Aplica controles básicos en almacenamiento y manipulación.
6. Evaluación y cierre	Repaso general; evaluación de conocimientos; compromisos y retroalimentación.	Evaluación final y retroalimentación individual.	1.5 h	Integra los aprendizajes y establece compromisos de mejora.

5. METODOLOGÍA

La capacitación se desarrollará mediante una metodología teórico-práctica, participativa y orientada a situaciones reales de manipulación de alimentos. Se emplearán explicación guiada, demostraciones, análisis de casos, ejercicios prácticos, preguntas de verificación y evaluación final.

6. RECURSOS

Material de apoyo sobre BPM e inocuidad; material audiovisual; cartillas o infografías; elementos para demostración de lavado de manos; elementos de protección personal; utensilios y superficies de trabajo; listas de verificación y formatos de evaluación.

7. EVALUACIÓN

Momento	Estrategia	Criterio
Diagnóstica	Preguntas iniciales / conversación orientadora	Reconoce conocimientos previos.
Formativa	Observación, ejercicios y participación	Aplica prácticas y corrige situaciones de riesgo.
Final	Cuestionario y/o ejercicio práctico	Demuestra comprensión y aplicación de las BPM.

8. COMPROMISOS DEL PARTICIPANTE

- Aplicar permanentemente las prácticas de higiene personal y manipulación segura aprendida.
- Prevenir la contaminación cruzada y reportar oportunamente condiciones que puedan afectar la inocuidad.
- Mantener hábitos de limpieza, orden y desinfección en las áreas, equipos y utensilios relacionados con la manipulación de alimentos.

Scanned with CamScanner

-
- Cumplir los procedimientos internos y las orientaciones sanitarias aplicables al lugar de trabajo.

9. FIRMAS

Firma del participante	**Firma del capacitador(a)**

Documento editable para diligenciamiento y control de capacitación. Se recomienda ajustar a los procedimientos y requisitos sanitarios vigentes de la organización.

Scanned with CamScanner

Kanacol

CERTIFICADO

Manipulación de Cárnicos

NIT: 52.409.058-3

Certifico a:

JEISSON MIGUEL SALINAS H.

C.C. 80.229.772

Asistió a la capacitación Continua en Manipulación de Cárnicos el 20, 02 del 2026.
Con una intensidad de 10 horas.
Esta certificación es personal e intransferible.
Próxima capacitación 20, 02 de 2027.

SGIA ISO 22000 de 2018, HACCP-BPM, CODEX 2020 DECRETO 1500 2007 MODIFICACION Decreto 2270 de 2012 Resolución 240 Y 242

Firma de capacitador autorizado
kanacolasesorias@hotmail.com
Cel. 313 205 7772 - 302 583 3959

SELLO DE SEGURIDAD Kanacol

Este certificado tendrá validez sin el sello seco y sin el de seguridad de la empresa.

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

DR. SANTIAGO ANDRES RUBIO
MÉDICO GENERAL

Fecha: FEBRERO 20/2026

Nombre: JEISSON MIGUEL SALINAS H. C.C. 80.2[illegible]

R:/.

CERTIFICADO MEDICO

Al examen médico el paciente no presenta enfermedad infectocontagiosa aguda o crónica, su estado de salud es bueno y se encuentra apto para manipular alimentos.

Dr. Santiago Rubio Villegas
MEDICO GENERAL UDCA
RM: 1.030.667.152

DR: SANTIAGO ANDRES RUBIO VILLEGAS
RM: 1030667152
Cel: 3057543518
Dir: Calle 108 # 81F -20

Calle 108 # 81f - 20 / 3057543518 /
laboratorioclinicodelacolina@gmail.com

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

Laboratorio Clínico De La Colina

Dra Pilar Liliana Abril S.

Fecha de muestra: FEBRERO 20/2026

Paciente JEISSON MIGUEL SALINAS HERNANDEZ

Documento ID: C.C: 80.229.772

MICROBIOLOGÍA

	Resultado	Valor de referencia
Frotis de Garganta		
GRAM:	Escasa reacción leucocitaria. Abundantes cocos Gram + sueltos. Escasos bacilos Gram + tipo corynebacterium.	
KOH de uñas:	Negativo para hongos.	

COPROLOGICO

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
PH	7.3	7.0 – 7.5
Leucocitos	No se observa	
Eritrocitos	4.1	4.1 – 5.4
PARASITOS MICROSCOPICOS	AUSENTES	

DRA. PILAR ABRIL SARMIENTO
BACTERIOLOGA
UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER (UIS)
ESPECIALISTA EN BIOQUÍMICA CLÍNICA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Carrera 58 # 128 A - 43 • 3046284777 - 3103156699 - 4020040 • labcolina@hotmail.com

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Scanned with CamScanner

PLAN DE **CAPACITACIÓN**

Manipulación higiénica de alimentos · BPM

A Quien Interese:

PARTICIPANTE	DOCUMENTO	INTENSIDAD
Johan Andres Hernandez Ortiz	CC. 1030521929	10 HORAS

Fecha: 20 de abril de 2026

01 PROPÓSITO

Desarrollar y reforzar conocimientos, hábitos y procedimientos que permitan al manipulador actuar de manera higiénica y segura en las diferentes etapas de manejo de los alimentos.

02 RESULTADOS ESPERADOS

- Reconocer los principales riesgos asociados a la manipulación de alimentos.
- Aplicar hábitos adecuados de higiene personal.
- Realizar correctamente actividades básicas de limpieza y desinfección.
- Prevenir situaciones de contaminación cruzada.
- Adoptar prácticas seguras durante la preparación y conservación.

03 RUTA DE APRENDIZAJE

A **Higiene personal** 1 h 30 min	B **Buenas prácticas de manipulación** 1 h 30 min
C **Contaminación y riesgos** 1 h 30 min	D **Limpieza y desinfección** 1 h 30 min
E **Contaminación cruzada** 1 h 30 min	F **Manejo y conservación** 1 h 30 min

Scanned with CamScanner

G Evaluación y cierre 1 h	
04	PRÁCTICAS CLAVE

ANTES	DURANTE	DESPUÉS
• Higiene personal adecuada • Uñas cortas y limpias • Cabello recogido	• Lavado de manos • Utensilios limpios • Evitar contaminación cruzada	• Limpieza de utensilios • Desinfección de superficies • Dejar el área organizada

05	METODOLOGÍA

La jornada combinará explicación breve, demostraciones, análisis de situaciones reales, ejercicios de identificación de riesgos y actividades prácticas. Se promoverá la participación activa del asistente.

06	VERIFICACIÓN

ASISTENCIA	Registro de participación
CONOCIMIENTOS	Evaluación final
APLICACIÓN	Ejercicio práctico
SOPORTE	Registro de capacitación

07	DATOS DE REFERENCIA

GUÍA VISUAL DE MANIPULACIÓN SEGURA

Johan Andres Hernandez Ortiz

A	CICLO BÁSICO DE SEGURIDAD

01 **LAVAR** Manos	02 **PREPARAR** Área	03 **MANIPULAR** Alimento	04 **LIMPIAR** Utensilios	05 **VERIFICAR** Resultado

B	HIGIENE PERSONAL

MANOS Lavar antes de manipular	**UÑAS** Cortas y limpias	**CABELLO** Limpio y recogido	**ROPA** Limpia y adecuada

Scanned with CamScanner

⊘ **HÁBITOS** Evitar acciones contaminantes	✓ **UTENSILIOS** Limpios y desinfectados	↔ **SEPARAR** Evitar contaminación cruzada	★ **CUIDAR** Proteger los alimentos

C **SEMÁFORO DE RIESGOS**

ALTO	ATENCIÓN	SEGURO
Situación que puede contaminar	Revisar el procedimiento	Práctica correcta

D **RECORRIDO DE APRENDIZAJE**

1	2	3	4
CONOCER	OBSERVAR	PRACTICAR	APLICAR

E **LISTA RÁPIDA ANTES DE EMPEZAR**

☐ Manos limpias	☐ Verificar
☐ Uñas limpias y cortas	☐ Verificar
☐ Cabello recogido	☐ Verificar
☐ Área organizada	☐ Verificar
☐ Utensilios limpios	☐ Verificar
☐ Alimentos protegidos	☐ Verificar

Ing. Mauricio Albornoz Mancera T.P. 23234-
307811 CND

Scanned with CamScanner

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

FECHA: ABRIL20/2026 H.C. 1.030.521.929

NOMBRE: JOHAN ANDRES HERNANDEZ ORTIZ

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EM MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Pedraza R.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

Scanned with CamScanner

CERTIFICACIÓN
Manipulador de Alimentos
Según Resolución 2674 de 2013

Al (a) Señor (a): Johan Andres Hernandez Ortiz

Identificación: CC. 1030521929

Fecha: **Día 20 Mes 04 Año 2026**

Participó en el curso de
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Intensidad: 10 horas

Ing. Mauricio Albornoz Mancera T.P. 25254-307811 CND



Firma Autorizada
Según Resolución No 230 de 2015
Capacitador independiente
Secretaría de Salud
VIGENCIA: Un (1) año

Este certificado es personal e intransferible

Scanned with CamScanner