	PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN BPM SEGÚN RESOLUCION 2674 del 2013

INTRODUCCION

En el Servicio de Alimentos de la Fundación Fana se trabaja con altos estándares de calidad y las personas que manipulan los alimentos conocen y aplican los conocimientos adquiridos en las diferentes capacitaciones que se realizan en el trascurso del año. El personal es capacitado principalmente en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura, y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, Plan de saneamiento ambiental y en el programa de manejo ambiental, adicional a estos temas se desarrollan temas que permiten adoptar precauciones para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, acorde con la Resolución 2674 de 2013.

OBJETIVOS

Actualizar al personal del servicio de alimentos en los conocimientos referentes al adecuado manejo de los insumos del servicio con el fin de brindar un servicio de alta calidad minimizando los riesgos y disminuyendo el impacto ambiental.

Realizar capacitación continua y permanente mediante charlas educativas y actividades que garanticen un óptimo servicio de calidad prestado a los usuarios del mismo.

ALCANCE

Capacitación permanente al personal Manipulador de alimentos en todos los aspectos necesarios como son:
Manipulación de alimentos

Practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

ETAS y manejo higiénico de alimentos

Conceptos de inocuidad alimentaria

	PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN BPM SEGÚN RESOLUCION 2674 del 2013

Buenas Prácticas de manufactura (Compras seguras, recibo de materia prima, Preparación de alimentos, Servida y distribución)

Disminución de riesgos generalidades de HACCP

Lavado de manos.

PARTICIPANTES

Auxiliares del Servicio de alimentación.

Auxiliares servicios generales

Profesionales

Técnicas

Auxiliares de atención primera infancia

CAROLINA OCHOA MARTINEZ
NUTRICIONISTA-DIETISTA
Calle 145 No 7f-57
TELS 7024063 Celular 3212037737
E-mail: caroochoa7@hotmail.com
BOGOTA, D. C.

RESUMEN

Nutricionista Dietista con Diplomado en Administración Profesional de cocinas experiencia en servicios de alimentos, planeación de menús, dietoterapia de acuerdo a las recomendaciones nutricionales de la población atendida y Educación nutricional.

ESTUDIOS REALIZADOS

UNIVERSITARIOS

1983- 1988 Pontificia Universidad Javeriana Bogotá, D. C
Nutricionista – Dietista.

1991 Ciclo de Actualización para Nutricionistas Bogota D.C.

1993 Actualización en Nutrición Clínica Bogota D. C.

1998 Simposio de Actualización en Obesidad Bogota D.C

1998 Actualización en Nutrición Clínica Bogota D. C

2004 Actualización en Obesidad. Bogota D.C

2007 Buenas Prácticas de manufactura, conservación de Alimentos, Plan Básico de Saneamiento. Compensar.

2008 Universidad Externado de Colombia
Diplomado en administración profesional de cocinas

2016 Sociedad Colombiana de Pediatría
Curso de Nutrición Pediátrica

2016 Universidad del Rosario
Diplomado virtual en Gestión Administrativa Institucional en Nutrición.

2021 Universidad de los Andes
Curso de Nutrición y salud emocional .

EXPERIENCIA LABORAL

Julio 2104 –Actual FUNDACION PARA LA ATENCION DE LA NIÑEZ ABANDONADA F.A.N.A

Coordinadora del servicio de alimentos, Nutricionista.
Valoración y seguimiento nutricional a niños y niñas de 0 a 18 años
Diseño, planeación y elaboración de todos los documentos de aval del servicio de alimentos que incluye elaboración de análisis de contenido nutricional para todos los grupos etareos atendidos.

Marzo 2006 – Julio 2014 Fundación Hogar San Mauricio

Nutricionista.

- Coordinadora Servicio de Alimentación, toma de medidas antropométricas, valoración y seguimiento nutricional a 170 niños, niñas y adolescentes bajo medida de protección del estado.
- Coordinadora del servicio de alimentación del Jardín infantil cofinanciado con Secretaria distrital de integración social.
  Componente técnico nutricional y ambientes saludables.
- Coordinadora de la planta de producción de productos de panadería con masa de soya.

Febrero 2008 – Junio 2008 Fundación Granjas Infantiles del padre Luna, Granja San Pedro, Guasca cund.

Noviembre 2012- diciembre 2019 Fundación María Madre de los Niños
Coordinadora Servicio de Alimentos.

Toma de medidas antropométricas peso y talla, seguimiento y valoración nutricional de 90 NNA bajo medida de protección.
Elaboración del ciclo de menús para la población atendida con el correspondiente análisis químico.
Nutricionista

2005 Caja de Compensación Familiar COMFACUNDI ARS

Nutricionista

- Atención Consulta

2000-2003 COMFAMILIAR AFIDRO IPS

Nutricionista

- Atención Consulta

1998-2003 COMFAMILIAR ASEGURADORES IPS

Nutricionista

- Atención consulta
- Capacitación en nutrición para madres gestantes y en etapa de lactancia.

2001 Alcaldía Municipio de Cota

Nutricionista

- Programa de desayunos escolares Supervisión y Capacitación en temas de salud y nutrición para padres de niños del programa.

1993 ALIMAR

Nutricionista

- Servicio de alimentación casino COLCERAMICA. Administración y dirección del servicio para 1000 usuarios repartidos en refrigerios, desayunos, almuerzos, comidas y cenas. Planeación de menús y elaboración de listas de mercado.

1991-1993 Secretaria Distrital de Salud. Programa Hospital día. Programa de Atención al Adulto Mayor (Contrato Gustavo Chavista)

Nutricionista

- Administración y dirección del Servicio de Alimentación.
- Refrigerios y almuerzos menú y dietas diarias para 950 personas

1988 – 1990 *Frigorífico Suizo*

Jefe Centro de Atención al Consumidor. Diseño de recetas con los productos carnicos, Orientación al consumidor en el Programa tardes suizo para amas de casa elaborando y presentado recetas y educando en nutrición y alimentación.

LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

EN ATENCION A QUE

CAROLINA OCHOA MARTINEZ

C.C. 51.859.825 BOGOTA

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA UN GRADO UNIVERSITARIO EN LA FACULTAD DE CIENCIAS

LE OTORGA

EN NOMBRE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA

Y POR AUTORIZACION DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

EL TITULO DE NUTRICIONISTA DIETISTA

Sept/92
UAD 771

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA

NOSOTROS EL RECTOR LOS DECANOS Y EL SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD

EXPEDIDO EN BOGOTA A LOS 13 DIAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO DE 1.988

Folio 15.0 Lib. 88
16 Agost. 1988

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA COLOMBIA

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

DECANO ACADEMICO

DECANO DEL MEDIO UNIVERSITARIO

N°0440-0418

Nº 11458

1 Dic/88

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS

ACTA DE GRADO Nº SG— 1402

En la ciudad de BOGOTA el día 13 del mes de JULIO de 19 88 se llevó a cabo el acto de graduación, presidido por el Padre Jorge Hoyos, S.J., Rector, en el cual la Pontificia Universidad Javeriana, previo el juramento reglamentario, confirió el título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

a CAROLINA OCHOA MARTINEZ

identificado (a) con C.C. Nº 51.859.825 de BOGOTA quien cumplió con los requisitos académicos, las exigencias establecidas en los Reglamentos y las normas legales; y le otorgó el Diploma Nº 0440-0418 que lo (la) acredita como tal.

La Universidad está autorizada para conferir este título por RESOLUCION Nº 1423 del 14 de agosto de 19 85 del ICFES

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado, en Bogotá el 13 de julio de 19 88

Firmada por

JORGE HOYOS, S.J.	JAIME BERNAL E., S.J.	HERNANDO ARELLANO
Rector	Secretario General	Decano

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá, julio 13 de 1988

El suscrito Notario Veintiseis encargado del Circulo de Bogotá CERTIFICA que las firmas que autorizan el anterior documento, corresponden a las registradas en la Notaría por Jaime Bernal S.J. según la confrontación que se ha hecho de ellas.

dado en Bogotá, a 08 AGO. 1988

REPUBLICA DE COLOMBIA
NOTARIA VEINTISEIS DE BOGOTA

SILVIO NOREÑA CANO REAL
Notario Encargado

Como Notaria Veintiseis del Circulo de Bogotá hago constar que esta copia coincide con original que he tenido a la vista
Bogotá D. E. República de Colombia
AGO. 08 1988
SILVIO DE J. NOREÑA C.
NOTARIO 26 ENCARGADO

Secretario General

17452

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ley 73 de 1979

No. MND 01498

Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética

MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA Y DIETISTA



Ochoa Martinez
Carolina
C.C 51.859.825
Pontificia Universidad Javeriana
Acta No.: 35 Fecha: 01/03/2006

PRESIDENTE

FANA

TEMA	FECHA	POBLACION A QUIEN VA DIRIGIDA	SUBTEMAS DURACION	OBJETIVO GENERAL	OBJETVO ESPECIFICO	METODOLOGIA	MATERIALES O AYUDAS DIDACTICAS	EVIDENCIAS DE DIFUSION
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	JULIO 18/21/25	Personal Servicio de alimentos	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM GENERALIDADES 1 HORA Plan de saneamineto programas	Actualizar al personal del servicio de alimentos en los conocimientos referentes al adecuado manejo de los insumos del servicio con el fin de brindar un servicio de alta calidad minimizando los riesgos y disminuyendo el impacto ambiental. Realizar capacitación continua y permanente mediante charlas educativas y actividades que garanticen un óptimo servicio de calidad prestado a los usuarios del mismo.		CHARLA EDUCATIVA CON APOYO DE MEDIOS AUDIOVISUALES Y ESCRITOS VIDEOS E INFOGRAFIAS	INFOGRAMAS VIDEOS, AFICHE, JUEGOS DIDACTICOS.	ACTA Y LISTADO DE ASISTENCIA
	AGOSTO 15 /25		MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS 1 HORA Limpieza y desinfeccion					
	SEPTIEMBRE 19 /25		MANIPULACION DE ALIMENTOS 3 HORAS,					
	OCTUBRE 24/25		BPM COMPRA SEGURA DE ALIMENTOS Y RECIBO DE MATERIA PRIMA. 1 HORA					
	NOVIEMBRE 28 /25		BPM PREPARACION DE ALIMENTOS 1 Hora					
	FEBRERO 20/26		ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS 1 Hora					
	MARZO 20 /26		PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS 1 HORA					
	ABRIL24/26		SERVIDA Y DISTRIBUCION ,BUENAS PRACTICAS 1 hora					
	MAYO 22 /26		BPM 1 HORA					