COMPESALUD

IPS E.U.NIT. 830.136.311-5
Código Prestador Servicios No. 1100112762-02
Licencia en Salud Ocupacional No. 10722 de 08/11/08

FECHA: 17/07/2023

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR: CASTRO BARRETO BRIGID ALEXANDRA **Sexo:** F
Documento de Identidad: C.C. [X] T.I. [ ] C.E. [ ] **Numero:** 1.030.554.869 **Edad:**34AÑOS
Estatura: 1.75CM **Peso:** 83 Kg **EPS.:** CAPITAL SALUD **RH.** A-
Empresa:JARDIN INFANTIL MANANTIAL **Cargo:** NUTRICION **NIT/C.C.:** 830.122.129-6
Recomendaciones:

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

R/

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

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: normal
Koh- Piel y Uñas: normal
Coprológico: normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Se expide para presentar ante las autoridades sanitarias.

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

Medico		**Trabajador**	
Firma:		**Firma:**	
Nombre:	**Dr. Vladimir Alberto Vega Rodriguez**	**Nombre**	
Reg. Medico	**72344909 RM: 5614 DE 26/04/2021**	**C.C. No.**	

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de salud Ocupacional. En constancia con la RESOLUCIÓN 2346 de Julio de 2017, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento.

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-072023- 1030554869

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CARNÉ MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRE: BRIGID CASTRO

CEDULA: 1030554869

VENCE: 17 De Julio Del 2024

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

ESTE CARNÉ ACREDITA AL PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (Resolución 2674 de 2013 Cap III Art 12 y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3

RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN AMBIENTAL
CAPACITADOR

GEMSAP Nit. 1014208551-3 - Contacto 310 708 94 94

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: equipo@gemsap.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-072023- 1030554869

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

NIT. 1014208551-3

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **BRIGID ALEXANDRA CASTRO BARRETO** con documento de identificación N °**1030554869** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas, con una intensidad horaria de Diez (10) horas, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos.

El presente certificado se expide a los 17 días del mes de Julio del año 2023.

GEMSAP NIT 1014208551-3 APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional en Administración Ambiental
CAPACITADOR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: equipo@gemsap.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

Powered by CamScanner

COMPESALUD

IPS E.U. NIT. 830.136.311-5
Código Prestador Servicios No. 1100112762-02
Licencia en Salud Ocupacional No. 10722 de 08/11/08

FECHA: 9/01/2024

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR: MERCHAN TRIANA ERIKA

Documento de Identidad: C.C. [X] T.I. [ ] C.E [ ] **Numero:** 1.012.435.920 **Sexo:** F

Edad:34 AÑOS

Estatura: 1.55 CM **Peso:** 53 Kg **EPS.:** CAPITAL **RH.** O-

Empresa:JARDIN INFANTIL **Cargo:** **NUTRICION**

Recomendaciones: **CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL**

R/

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

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: normal
Koh- Piel y Uñas: normal
Coprológico: normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Se expide para presentar ante las autoridades sanitarias.

Vladimir A. Vega R.
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Resolución 5014 / 2018

Medico		**Trabajador**	
Firma:		**Firma:**	
Nombre:	Dr. Vladimir Alberto Vega Rodriguez	**Nombre**	
Reg. Medico	72344909 RM: 5614 DE 26/04/2021	**C.C. No.**	

Powered by CamScanner

84521587

ingeniería
Alimenticia

En cumplimiento a la Resolución *2674* de *2.013*
hace constar que:

ERIKA XIOMARA MERCHAN TRIANA

Documento de identidad N° **1.012.435.920**

Conforme al capitulo III articulo 12 *educación y capacitación* de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

Fecha: 26/12/2023

- Legislación Sanitaria res. 2674/2.013
- Introduccion a la manipulación de alimentos
- Clasificación de alimentos
- Contaminacion de alimentos
- Causas de contaminación
- Medidas de protección

Fecha: 26/01/2024

- Microorganismos
- Clasificación de microorganismos
- Conservación de los alimentos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de la documentación
- Recomendaciones

Fecha: 26/02/2024

- Temperaturas de Conservacion
- Escalas de temperatura
- Clasificación de los desechos solidos
- Manejo adecuado de basuras
- Control de plagas
- Prácticas higiénicas

Alimenticia
NIT 11.187.795-1

Certifica

ingeniería
Alimenticia

ERIKA XIOMARA MERCHAN TRIANA

1.012.435.920

26/12/2023 **25/12/2024**

Alimenticia
NIT 11.187.795-1

Aut. Min. Salud y Protección Social

84521587

Powered by CamScanner

Nombre: ERIKA MERCHAN TRIANA
Fecha: 26/12/2023

PRÁCTICA PARA EXAMEN
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. El conjunto de acciones que permiten introducir en el organismo los alimentos para llevar a cabo sus funciones vitales se conoce como:

A. Alimentación
B. Dieta
C. Alimento
D. Nutriente

2. Lea el siguiente texto:

"Es la garantía de que un alimento no va a causar daño a la salud de la persona que lo consuma."

La definición enunciada en el texto anterior corresponde al término:

A. Seguridad
B. Calidad
C. Inocuidad
D. Higiene

3. Lea la siguiente información:

Para velar por la inocuidad se debe
1. Establecer controles a lo largo de la cadena alimentaria
2. Controlar que los alimentos tengan buen sabor, color, aroma y textura
3. Introducir peligros en el alimento como metales, piedras sustancias químicas

¿Con cuáles números de los anteriores se identifican las afirmaciones correctas?

A. 1, 2, 3
B. Solo 1
C. Solo 2 y 3
D. Solo 1 y 2

4. Conocer la forma correcta de manejar los alimentos en forma higiénica es una responsabilidad de:

A. De todos los manipuladores de alimentos
B. Solo del dueño del servicio de alimentos
C. Solo de las autoridades sanitarias
D. Solo de los consumidores

Powered by CamScanner

5. Capacitar a su personal, así como cumplir con la legislación son responsabilidades de:

A. Autoridades sanitarias
B. Manipulador de alimentos
C. Dueño de un servicio de alimentos
D. Los consumidores

6. Lea la siguiente información:

1. Si usted elabora, transporta, cosecha, comercializa, sirve alimentos o los consume, entonces usted es un manipulador de alimentos
2. La contaminación de los alimentos, ingredientes o equipo puede ser evitado por el manipulador de alimentos
3. La salud del consumidor solo es responsabilidad de las autoridades sanitarias

¿Con cuáles números de los anteriores se identifican las afirmaciones correctas?

A. 1, 2, 3
B. Solo 1 y 2
C. Solo 2 y 3
D. Solo 1 y 3

7. Lea el siguiente texto:
"Son seres vivos tan pequeños que es necesario hacer uso de un microscopio para poder apreciarlos."

La definición enunciada en el texto anterior corresponde al término:

A. plagas
B. microorganismos
C. algas
D. nutrientes

8. Lea la siguiente información:
1. Desinfectantes
2. Temperatura
3. Tiempo

¿Con cuáles de los números de los anteriores se identifican algunos de las necesidades que tienen los microorganismos para reproducirse?

A. 1, 2, 3
B. Solo 2
C. 2 y 3
D. Solo 3

Powered by CamScanner

INEAS

INGENIEROS ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICACION

PARTICIPO EN EL CURSO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

INTENSIDAD: 5 HORAS FECHA: 13 - SEPT - 23

INTENSIDAD: 5 HORAS FECHA: 14 - SEPT - 23

INTENSIDAD: HORAS FECHA:

NOMBRE: KIMBERLIN CAROLINA FUENMAYOR MORA

C.C. PPT: 4828524

SEGUN LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO ES VALIDO SOLO EN ORIGINAL ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE. VIGENCIA UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

Milena Castañeda López
INGENIERA DE ALIMENTOS ESP.
T. P. 2525408856 CND
Cel.: 300 558 3387

32512

FERNANDO POVEDA
Médico General
Reg. Med. No. 1304/2005

CONSULTORIO
Carrera 11 No.116-08
Tel. 7 51 08 26 - Bogotá

Fecha: 01 DE AGOSTO DE 2023

Nombre: **KIMBERLIN CAROLINA FUENMAYOR MORA** PPT: 4828524

℞/ EL SUSCRITO MÉDICO HACE CONSTAR QUE EL PACIENTE NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA EN VÍAS RESPIRATORIAS SUPERIORES, PIEL Y UÑAS QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD. SEGÚN VALORACÓN MÉDICA Y EX. DE LABORATORIO RELACIONADOS A CONTINUACIÒN

ES APTA PARA MANIPULAR ALIMENTOS

FROTIS FARINGEO
Coloración Gram:
-Reacción Polimofornuclear: Moderada
-Células Epiteliales: +
-Flora Mixta Normal de Orofaringe: +

Fernando Poveda
Médico General
Reg. Méd. No. 1304 / 2005

HONGOS: EXAMEN DIRECTO:
Muestra: Uñas manos
KOH: Negativo
Levaduras: No se Observa
Hifas y Pseudohifas: No se Observa

Powered by CamScanner