LABORATORIO CLINICO
Dra. Mónica Pulido Herrera
BACTERIOLOGA
Universidad de los Andes
NIT: 51822375-1

NOMBRE: LADY JOHANA GUTIERREZ CORTEZ
IDENTIFICACION: 1.019.007.791 Edad: 37 Años
FECHA: Abril 29 de 2024

EXAMEN	RESULTADO	INTERVALO BIOLOGICO DE REFERENCIA

AREA DE MICROBIOLOGIA

FROTIS FARINGEO:

ESTREPTOCOCOS		
COCOS GRAM POSITIVOS	Escasos	
CELULAS EPITELIALES:	0-1 pcm	
REACCION LEUCOCITARIA:	Escasas	

FLORA NORMAL DE FARINGE

KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)
NO SE OBSERVAN ESTRUCCTURAS MICELIALES
NO SE OBSERVAN LEVADURAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

NEGATIVO PARA HONGOS

KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano izquierda)
NO SE OBSERVAN ESTRUCCTURAS MICELIALES
NO SE OBSERVAN LEVADURAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

NEGATIVO PARA HONGOS

Bacterióloga:

Dra. Monica Pulido Herrera
Bacterióloga - U. Andes
R.P. 51.822.375

Powered by CamScanner

MEDICINA OCUPACIONAL
CONCEPTO DE APTITUD LABORAL

BOGOTÁ D.C. Abril 29 de 2024
EMPRESA: Fundación Celestin Freinet
NOMBRE: Lady Johana Gutierrez Cortez
CEDULA: 1019007791 de Bogotá
CARGO: Personal de Alimento

TIPO DE EXAMEN

PREEMPLEO [✓] PERIODICO [ ] RETIRO [ ]

CONCEPTO

1. APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO [✓]
2. APTO CON RESTRICCIONES [ ]
3. NO APTO [ ]

OBSERVACIONES:

Exámenes de laboratorio clínico: Normales
AIU y vías Respiratorias: Sin Afección
Dx: Paciente Apto para el Cargo, Apto para Manipular Alimentos

Dra. Amparo Serrato Sun
Médico Cirujano
R.M. 41.579.839
U. Juan N. Corpas

FIRMA Y REGISTRO PROFESIONAL

1019007791 Bta

FIRMA DEL TRABAJADOR Y CEDULA

Certifico que todo lo registrado en la Historia Clínica es verídico, que no he omitido ninguna información sobre mi salud y puede ser confirmada

EL ALFA & LA OMEGA
" Puertas abiertas a su salud "
Calle 139 Bis No. 118 - 80 - Barrio Puerta del Sol - PBX 6870919 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
Dra. Mónica Pulido Herrera
BACTERIOLOGA
Universidad de los Andes
NIT: 51822375-1

NOMBRE: FLOR ANGELA RODRIGUEZ MONTAÑEZ
IDENTIFICACION: 52.396.243 Edad: 44 Años
FECHA: Abril 29 de 2024

EXAMEN	RESULTADO	INTERVALO BIOLOGICO DE REFERENCIA

AREA DE MICROBIOLOGIA

FROTIS FARINGEO:

ESTREPTOCOCOS	+
CELULAS EPITELIALES:	0-1 pcm
REACCION LEUCOCITARIA:	Escasas

FLORA NORMAL DE FARINGE

KOH DE UÑAS Y PIEL: **(Uñas y piel mano derecha)**
NO SE OBSERVAN ESTRUCCTURAS MICELIALES
NO SE OBSERVAN LEVADURAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

NEGATIVO PARA HONGOS

KOH DE UÑAS Y PIEL: **(Uñas y piel mano izquierda)**
NO SE OBSERVAN ESTRUCCTURAS MICELIALES
NO SE OBSERVAN LEVADURAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

NEGATIVO PARA HONGOS

Bacterióloga:

Dra. Monica Pulido Herrera
Bacterióloga - U. Andes
R.P. 51.822.375

Powered by CamScanner

MEDICINA OCUPACIONAL
CONCEPTO DE APTITUD LABORAL

BOGOTÁ D.C. Abril 29 de 2024

EMPRESA: Fundación Celestín Freinet

NOMBRE: Flor Angela Rodriguez Martínez

CEDULA: 52.396 243 de Bogotá, D.C.

CARGO: Auxiliar de Cocina

TIPO DE EXAMEN

PREEMPLEO [✓] PERIODICO [ ] RETIRO [ ]

CONCEPTO

1. APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO [✓]
2. APTO CON RESTRICCIONES [ ]
3. NO APTO [ ]

OBSERVACIONES:

Exámenes de laboratorio clínico: Normales
Piel y vías respiratorias: Sin Afección
DX: paciente Apta para el Cargo, Apta para manipular Alimentos

Dra. Amparo Sierra Ju.
Médico Cirujano
R.M. 41.579.839
U. Juan N. Corp

FIRMA Y REGISTRO PROFESIONAL

Angela Rodriguez 52.396 243

FIRMA DEL TRABAJADOR Y CEDULA

Certifico que todo lo registrado en la Historia Clínica es verídico, que no he omitido ninguna información sobre mi salud y puede ser confirmada

EL ALFA & LA OMEGA

" Puertas abiertas a su salud "

Calle 139 Bis No. 118 - 80 - Barrio Puerta del Sol - PBX 6870919 Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

NIT: 51775405-0

Dra. Ana Rosa Alemán Gonzalez

Médico General Universidad Nacional

Especialista en Higiene y Salud Ocupacional

CALLE 142 N° 131 – 05

BARRIO TIBABUYES UNIVERSAL

TELÉFONO: 6881253 CELULAR: 312 3780044

FECHA: 12 DE ENERO DE 2024

NOMBRE: MARIA CRISTINA PATIÑO PALLARES

EXAMEN MEDICO DE UÑAS Y GARGANTA

O.R.L.: NORMAL

GARGANTA: SANA **FARINGE:** NORMAL

C/P: RS CS RS **PULMONES:** NORMAL

PIEL Y FANERAS:

PIEL: SANA

UÑAS MANO DERECHA: NEGATIVA PARA HONGOS

UÑAS MANO IZQUIERDA: NEGATIVA PARA HONGOS

CONCEPTO: UÑAS Y GARGANTA SANA

CERTIFICO QUE LA PERSONA ES APTA PARA MANIPULAR ALIMENTOS

12 ENE. 2024

DRA. ANA ROSA ALEMAN GONZALEZ

Registro Medico: 16851 Secretaria Distrital de Salud

TECNICAMENTE PREPARADOS OPORTUNAMENTE RESPONDIENTO

SALUD NUEVA

Calle 142 Nº 131 – 05
BARRIO TIBABUYES UNIVERSAL
Teléfono 6881253 Celular: 312 378 0044
NIT: 51775405-0

FECHA: 12 DE ENERO DE 2024

DATOS DEL TRABAJADOR

NOMBRE: MARIA CRISTINA PATIÑO PALLARES
TIPO DE DOCUMENTO 1.063.489.066
SEXO F EDAD 34 AÑOS
EMPRESA FUNDACION CELESTIN FREINET
CARGO: COCINA

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL INGRESO
RESOLUCION 12946 DE 09/10/2015

1.	APTO PARA TRABAJAR	SI	☒	NO	☐
2.	CON RETENCIONES PARA TRABAJO	SI	☐	NO	☒
3.	PRESENTA RESTRICCIONES PARA TRABAJO	SI	☐	NO	☒

TIPO DE RESTRICCION O LIMITACIONES: NO

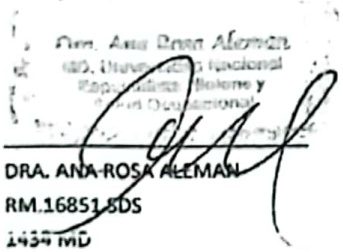
RECOMENDACIONES.

- Usar elementos de protección.
- Nutricionales: estilo de vida saludable
- Valoración o control por optometría anual
- Audiometría anual.



EXAMENES REALIZADOS:

Examen médico, valoración auditiva, visiometría, osteomuscular.





LICENCIA No. 12946
09-10-2015



DRA. ANA ROSA ALEMAN
RM.16851 SDS
1434 MD

Verifique la veracidad de este documento ingresando al correo: mercadeosaludnuevaocupacional@gmail.com o a los teléfonos 6016881253 y 3123780044. Este Certificado Ocupacional debe llevar un sticker de seguridad, de lo contrario no es válido.

CERTIFICA QUE:

MARIA CRISTINA PATIÑO PALLARES

Identificado(a) con C.C:. 20.750.523

Está asistiendo a la Capacitación Continua y Permanente en Manipulación Higiénica de Alimentos con una intensidad de 10 horas anuales
Resolución 2674 de 2013

Fecha de inicio 12 DE ENERO 024

Fecha de finalización 12 DE ENERO 2025

Capacitador autorizado según Resolución Nº 154 de abril de 2015 por el Hospital de Chapinero
Inscrito a la Secretaria de Salud

SALUD NUEVA

CALLE 142 Nº 131 – 05 Barrio Tibabuyes Universal
Tel.: 6881253 Cel.: 312 3780044 / 311 2713269
Email: mercadeosaludnuevaocupacional@gmail.com

Primera sesión 12 ENE 2024

Segunda sesión

Tercera sesión

Cuarta sesión

Quinta sesión

Dra. Ana [illegible]
MD. Universidad Nacional
Especialista Higiene y Salud Ocupacional

Fecha 12 ENE 2024

Verifique la veracidad de este documento ingresando al correo mercadeosaludnuevaocupacional@gmail.com o a los teléfonos 3016881253 y 3123780044. Este carnet debe llevar un sticker de seguridad, de lo contrario no es válido.

SALUD NUEVA

CRONOGRAMA DE MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMEN

PROFESIONAL: Ana Rosa Alemán

Bacterióloga U.C.M.C
M.D. Especialista en higiene y salud ocupacional

INTRODUCCION – RESEÑA HISTORICA – OBJETIVOS DEL CURSO – LEGISLACION SANITARIA

FECHA: ENERO 2024

1. **Entidades nacionales e internacionales**
   Alimentos de alto riesgo
   Cadena de frio
   Contaminación de los alimentos y su clasificación
   Contaminación cruzada y prevención

Dra. Ana Rosa Alemán
MD. Universidad Nacional
Especialista en Salud Ocupacional y Trabajo

CERTIFICADO 12 ENE. 2024

ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

FECHA: ABRIL2024

2. **Microorganismos generales: ETAS, parasitosis, virus y bacterias**
   Agentes, signos, síntomas
   Alimentos implicados, factores y prevención

ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

FECHA: JULIO 2024

3. **Materia prima**
   Almacenamiento de los alimentos
   Temperaturas de riesgo
   Temperaturas adecuadas
   Termómetros: uso, clases y calibración
   Sistemas de PEPS – HACCP

ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

FECHA: _____

4. **Instalaciones y equipos**
   Plan de saneamiento
   Tanque de agua
   Manejo del agua potable, PH

_____
ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

FECHA: ENERO 2025

5. **Manipulador de alimentos**
   Hábitos de higiene y lavado de manos
   Seguridad en el trabajo
   BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

_____
ASISTIO Y CUMPLIO

Actividad explicativa – diapositivas – video Duración dos (2) horas

- Evaluación final

Se hace entrega de: Carnet, Acta y fotocopia de la última Resolución del capacitador (2015).

_____
FIRMA Y SELLO

SALUD NUEVA

Calle 142 Nº 131 – 05
BARRIO TUBABUYEN UNIVERSAL
Teléfono: 6861253 Celular: 312 3780044
NIT: 51775405-05

ACTA DE MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

PRIMERA SESION

FECHA: 12 ENE 2024 DURACION: 2 HORAS

OBJETIVO

CAPACITAR A LAS PERSONAS QUE A DIARIO MANIPULAN ALIMENTOS PARA QUE ELABOREN PRODUCTOS SALUDABLES QUE NO SEAN DE RIESGO PARA LA SALUD TANTO DE NIÑOS COMO ADULTOS.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- CONOCER LA LEGISLACION SANITARIA Y ENTIDADES SANITARIAS NACIONALES E INTERNACIONALES
- INSTRUIR SOBRE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACION
- ENSEÑAR LA CONTAMINACION CRUZADA Y SU PREVENCION
- EDUCAR SOBRE LA CADENA DE FRIO Y SU IMPORTANCIA AL MANIPULAR ALIMENTOS
- COMPRENDER CUALES SON LOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA Y SU MANEJO

METODOLOGIA

ACTIVIDAD EXPLICATIVA, DIAPOSITIVAS, PREGUNTAS Y RESPUESTAS, ACLARAR DUDAS, EVALUACION FINAL.

Dra. [illegible]
MD. Universidad Nacional
Especialista Medicina y Salud Ocupacional

FIRMA Y SELLO

(3)

Salud Nueva
Ocupacional

TALLER – EXAMEN MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre: Maria Cristina Patiño P. **Fecha:**
Tel:

Establecimiento para el que elabora:

Preguntas:

1. El manipulador de alimentos empieza desde:
   a) La fábrica donde procesan los alimentos hasta el empaque
   b) La granja hasta la mesa
   c) La granja hasta la distribución de los alimentos procesados

2. Si encontramos un cabello en la comida, de qué tipo de contaminación estoy hablando:
   a) Física
   b) Biológica
   c) Química

CERTIFICADO 17 ENE 2024

3. La contaminación cruzada, se produce cuando:
   a) Un alimento contaminado hace contacto con otro que no lo está
   b) Dos alimentos contaminados se tocan entre sí
   c) Dos alimentos contaminados no se tocan entre sí

Dra. Ana Patiño

4. Cuál de estos síntomas no corresponde a las ETAS:
   a) Vomito
   b) Diarrea
   c) Alergias
   d) Dolor abdominal

5. El secado de las manos se debe realizar con:
   a) Con un paño limpio
   b) Toallas de felpa limpias
   c) Con toallas de papel desechables
   d) No es necesario secarlas

6. Si la cadena de frio se rompe:
   a) Se producirán daños que afectaran a las cámaras del refrigerador
   b) Se producirán daños irreversibles en los alimentos
   c) No ocurre nada si después congelo el alimento