Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.051.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: SINTIA DEL CARMEN

APELLIDOS: MEJIA MARTINEZ

DOCUMENTO: 1143166889

VIGENCIA: MARZO 11 DE 2024 – MARZO 10 DE 2025

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Telefono 7581644 – 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higien
manipulación de alimentos desde el dia 11 de Marzo de 2024, con
intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan
capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17295

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

FECHA: 11/03/2024

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de Alimentos a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Primera capacitación Charla teórica presencial, segunda y tercera capacitación metodología virtual

- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico

- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA			
VISITA	FECHA	TEMAS	TIEMPO
1	11/03/2024	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. - características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos	4 horas
2	04/07/2024	- revisión de implementos - implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	3 horas
3	04/09/2024	- evaluar establecimiento - capacitación de debilidades	3 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	HORAS	FECHA 11/03/2024 FIRMA	HORAS	FECHA 2° 11/07/2024 FIRMA	HORAS	FECHA 3° 11/09/2024 FIRMA
Santos Alberto Mejia Fontes	1121358889	1 hr	Santos Mejia M				

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA



MATRICULA No. 252541094441CND
INGENIERA DE ALIMENTOS

DE FECHA 15/07/2004
LOPEZ GALVIS
MYRIAM YOLANDA
C.C. 52013769
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

Con Cédula de Ciudadania No. 52013769

Cursó y aprobó la acción de Formación

ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL ¿ HACCP

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los dos (2) días del mes de agosto de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Subdirectora (E)
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

92139007 - 02/08/2023
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 92139007CC52013769C.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

CIMA	**CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE** **EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**	**CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1** **Nota:**

NOMBRE: Sonia C. Carmona Rojas Martinez
IDENTIFICACIÓN: 1143169889

1. **ALIMENTO FRAUDULENTO** es aquel:

a. Que requiere registro y no lo tiene.
b. Que se expende con otro nombre o mal etiquetado.
c. Que no procede del verdadero fabricante declarado.
X. Todas las anteriores

2. El concepto **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** se refiere a:

a. Características de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre.
X. Características de un alimento que se perciben a través de los órganos de los sentidos.
c. Características de un alimento que lo catalogan como climatérico o no climatérico.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?**

a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo; y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
X. Todas las anteriores.

4. La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina se denomina Inocuidad.

5. El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada de que trata la resolución 2674 de 2013 debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

6. Si un establecimiento cuenta con menos de seis (6) manipuladores de alimentos, puede disponer de UN (1) BAÑO MIXTO.

a. Falso
X. Verdadero

7. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
X. Verdadero

8. Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.
a. Falso
X. Verdadero

9. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.
X. Falso
b. Verdadero

10. Un establecimiento DEBE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento.

a. Falso
X. Verdadero

Carrera 26 B # 42 – 37 sur Teléfono 7581644 – 3108777689; 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LUZ ELENA LANDAZÁBAL G.

MÉDICO GENERAL

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

11	MAR	2024

NOMBRES:	Sintia del Carmen	APELLIDOS:	Mejia Martinez

DOCUMENTO:	X	CC		TI		OTRO	Nº:	1143168889

Resultados obtenidos en laboratorio:

FROTIS DE GARGANTA		FROTIS DE UÑAS	
Coloración de Gram		KOH	
Bacterias	Reacción Leucocitaria	Uñas Mano Derecha	Uñas Mano Izquierda
Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +	ESCASAS	NEGATIVO	NEGATIVO

CONCEPTO

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no posee enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad: con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera APTO/A para manipular alimentos.

APTO SIN RESTRICCIONES	X	RECOMENDACIONES
APTO CON RECOMENDACIONES		Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.
APTO CON RESTRICCIONES		

"El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta"

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.

Dra. Luz E. Landazábal G.
Médico General
Universidad del Cauca
RM 6196

Dra. Luz Elena Landazábal G.
C.C. 34522500
REGISTRO MD 34.522.500
MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

NOMBRE Y FIRMA DEL PACIENTE

CARRERA 26B #42 - 37 SUR TEL (601) 7581504 - CEL 3202293694

Digitalizado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-112341- 52064721

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES CARNÉ MANIPULADOR DE ALIMENTOS NOMBRE: SARA MATILDE MELO CEDULA: 52064721 VENCE: 15 DE ENERO 2025	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 AUTORIZADO POR RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA PROFESIONAL EN ADIMINISTRACIÓN AMBIENTAL CAPACITADOR
Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales	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-112341- 52064721

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 **SARA MATILDE MELO MEJIA** con documento de identificación N°**1053340800**

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 15 ENERO del año 2024.

Atentamente,

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

CERTIFICADO-112341- 52064721

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador y la validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Aval Ministerio de Salud Curso Virtual Valido Toda Colombia

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

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-112341- 52064721

GEMSA
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVI
AMBIENTALES & PROFESIONA

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

CAPACITACION	INTENSIDAD HORARIA	OBJETIVOS
	PRIMERA SESIÓN	
Normatividad vigente	1 hora	Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para el manejo de los alimentos en Colombia.
Buenas Prácticas de manufactura Res 2674 de 2013	2 horas	Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en de los alimentos, que garantice la entrega de un producto inocuo y a consumo humano.
Los Alimentos y los microorganismos	2 horas	Identificar el concepto de alimento, así como sus características, l contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecin las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitida alimentos.
	SEGUNDA SESIÓN	
Practicas Higienicas	2 horas	Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al tra alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alin manejo higiénico
Factores claves en la conservación de alimentos	2 horas	Identificar los factores claves que beneficien la conservación de lo: temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de lo: limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **seguros.**
Inspección Sanitaria	1 hora	Reconocer los puntos críticos y los requerimientos que se deben de cu las autoridades competentes durante una inspección sanitaria.

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

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-112341- S2064721

GEMSA
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVI
AMBIENTALES & PROFESIONA

La salud es de todos | Minsalud

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: 2019214003311311
Fecha: 2019-03-19

Bogota D.C.,

Señor
RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
Calle 78 # 112 07
Bogotá D.C., Colombia
ra.orjuela@gmail.com

ASUNTO: Respuesta al Radicado N° 2019424003307 92

Respetado señor

Referente a su consulta concerniente a la emisión de un concepto frente al cumplimiento de los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con la validez del proceso de formación destinado a manipuladores de alimentos de manera virtual, es decir a través de plataforma digital educación tipo online, esta Cartera manifiesta que:

El precitado acto administrativo señala que las empresas objeto de la misma resolución, deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la mencionada resolución.

Cuando el plan de capacitación sea realizado por personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, las mismas deben demostrar su idoneidad técnica y científica, así como 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.

Por lo anterior, la selección de la persona natural o jurídica para impartirá el mencionado Plan de capacitación, estará a cargo de la empresa que requiere de este servicio y es quien valora su experticia para el desarrollo de la actividad de capacitación; sin embargo la misma norma, no condiciona a que sea de manera presencial o virtual.

El artículo 13 de la mencionada resolución, frente al plan de capacitación, señala que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes,

AVAL MINISTERIO DE SALUD Y RIESGO PARA LA EMPRESA GEMSA CAPACITADOR RAFAEL ORJUELA

La salud es de todos | Minsalud

Al contestar por favor cite es
Radicado No.: 2019214
Fecha: 2

cronograma y temas específicos a impartir. Por tanto, cuando en el F
capacitación se hace referencia a la metodología, es en este aparte, donc
hacerse mención a si la capacitación se impartirá de manera virtual o presencia

Se recuerda que el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida d
acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que
En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los opera
condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capa
impartida, lo cual se verifica con el proceso de inspección, vigilancia y control re
por las autoridades sanitarias del orden nacional y territorial.

Esperamos haber dado respuesta a la consulta.

Cordialmente,

ELISA MARÍA CADENA GAONA
Subdirectora de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas
Dirección de Promoción y Prevención

Elaboró: eavila
Revisó/Aprobó: ecadena

C:\Users\eavila\Documents\MSPS - SSNAB 2019\MEMOS Y OFICIOS\R
2019424003307 92 Rafael Orjuela.docx

Sistema de gestion Orfeo. http://www.minsalud.gov.co



Carrera 13 No. 32- 76 Bogotá, D.C., Código Postal 110311
PBX: (57-1) 3305000 - Línea gratuita: 018000-960020 Fax: (57-1) 3305050 www.minsalud.gov.

Powered by CamScanner

COMPESALUD

IPS E.U.NIT. 830.136.311-5
Código Prestador Servicios No. 110011276202
Licencia en Salud Ocupacional No. 10722 de 08/11/08

FECHA: 15/01/2024

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR: SARA MATILDE MELO

Sexo: F
Edad: 54 AÑOS
RH. A +

Documento de Identidad: C.C. [X] **T.I.** [ ] **C.E.** [ ] **Numero:** 52064721

Estatura: 1.50 CM **Peso:** 80 Kg **EPS.:** FAMISANAR

Empresa: F. CASTILLO SAN LUCAS **Cargo:** MANIPULADORA **NIT/C.C.:** 900.119.083-0

Recomendaciones:

R/

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

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
Firma:
Nombre: Dr. Vladimir Alberto Vega Rodriguez
Reg. Medico 72344909 RM: 5614 DE 26/04/2021

Trabajador
Firma:
Nombre
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

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

Calle 27 No. 14-48 sur
Cel. 3212480515
Bogotá D.C. - Colombia

FECHA: 15/01/2024

INFORMACION GENERAL:
NOMBRE DEL TRABAJADOR: SARA MATILDE MELO

Documento de Identidad: C.C. [X] T.I. [ ] C.E. [ ] **Numero:** 52064721 **Sexo:** [F] **Edad:** 54 AÑOS

FROTIS DE GARGANTA – KOH DE UÑAS- COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA
Negativo
COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N. ESCASAS
FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDO
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES:	++
GRASAS NEUTRAS:	+

LUZ MARIA PINZON
BACTERIOLOGA
RM 52353283 UNC
FIRMA BACTERIOLOGA
LICENCIA S.O: 6796 de la S.D.S.

Medico Firma:
Nombre: Dra. Luz María Pinzón
Reg. Medico RM: 52353238 UNC

Trabajador Firma:
Nombre
C.C. No.

Powered by CamScanner