Consultorio Médico Dr. Octavio Reyes Quin
Médico - cirujano
Especialista Gerencia en Seguridad y Salud en el Trabajo.
NIT: 700042099-8 Código de Prestador S.D.S: 1100118141
Carrera 89 a Bis a 59-40 sur piso 2 cons 203 Teléfono: 3018561



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 7.482

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN				TIPO DE EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL
14 DÍA	06 MES	2024 AÑO	BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

PARTICULARES CONTADO	PARTICULARES
Nombre de la empresa	Empresa en misión

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

CASTILLO DIANA MILENA	Genero	Edad	Documento de Identificación
Apellidos y Nombres	FEMENINO Teléfonos	38 AÑOS 7 MESES 20 DÍAS	CC (Tipo) 1081392943 (Número)

Cargo
SERVICIOS GENERALES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO (SIN PATOLOGÍAS EVIDENTES; CUMPLE CON LOS CRITERIOS MÉDICOS PARA EL CARGO)

Observaciones: *NO APLICA*

NO SE EVALUARÓN REQUISITOS DE SALUD (Alturas, Espacios Confinados, Manipular Alimentos) **N/A**

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL	✓	EVALUACIÓN OCUPACIONAL OSTEOMUSCULAR	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
	USO DE EPP	HÁBITOS SALUDABLES
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	CONTROL DE PESO
		DIETA BALANCEADA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

HIGIENE POSTURAL Y DE COLUMNA// EJERCICIOS DE ESTIRAMIENTO MUSCULAR (PAUSAS ACTIVAS)//DIETA HIPOCALORICA Y EJERCICIO CARDIOVASCULAR PARA REDUCCION DE PESO

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados entes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico	Aspirante o Trabajador
Firma:	Firma: Diana Milena Castillo
Nombre: REYES QUIN OCTAVIO	Nombre: CASTILLO DIANA MILENA
R. M.: 251017/2007 L.S.O.: 736-18/01/2018	CC: 1081392943

Dr. Octavio Reyes Quin
Médico - Cirujano
R.M. 251017/2007
Esp. Gerencia Salud Ocupacional
Lic. S.O. 736-18/01/2018

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CODIGO DE HABILITACIÓN S.G.S. 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 67 Sur No. 87A-27 Bosa Nova - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - 3017585348 - Email: unidadmedicabosanova@gmail.com

No. 0003959



Certificación de manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674/13

DIANA MILENA CASTILLO

Nombre y Apellidos

1.081.392.943

Documento

Software para el sector salud - www.biofile.com.co

Certifica 10 horas de capacitación realizada en DOS DIAS según cronograma adjunto en la evaluación sobre:
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION
B.P.M - CEL:3102802760 - TEL:784634

Código de Seguridad
C895I41O3957

25/06/2024
Fecha de Expedición

Gloria I. Del Valle
NIT 51 678 627 - 3
ATC Alimentos
Gloria I. Del Valle
ING CAPACITADORA
Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS
NIT 901458228-7
CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Calle 62 Sur No 87B-22 Bosa Nova -Tropezon - Bogotá D.C.
Cel. 3102802760 - Tel. 7846348 - Email. unidadmedicabosanova@gmail.com



CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13, y es APTO para MANIPULAR ALIMENTOS.**

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	CASTILLO DIANA MILENA	**DOCUMENTO:**	1081392943	**EDAD:**	38 AÑOS 7 MES
DIRECCIÓN:	CALLE 73 No 92 85 SUR	**TELÉFONO:**	321 3054819	**GENERO**	FEMENINO
EMPRESA:	PARTICULAR			**FECHA EXPEDICIÓN:**	25/06/2024

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS - INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U.
MÉDICO GENERAL
CC. 1033765774 R.M. FICS

Firma Médico

Código de Seguridad
Q895W41C4577

UNIDAD MÈDICA BOSA NOVA IPS SAS

CÒDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
CL. 62 SUR 87 B 22 - BOSA NOVA (TROPEZÓN) - BOGOTA D.C
TEL: (601) 7846348 - CEL: 310 280 2760 - Email: unidadmodicabosanova@gmail.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP.3 ART.12

CERTIFICACIÓN No. 4142 **NOMBRE Y APELLIDO** Diana Milena Castillo

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar acabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo , con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilio que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGÍA: Las capacitaciones se realizan de lunes a sábado en horario de la mañana una sección de 5 horas y en horario de la tarde otra sección de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área especifica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: **1. AL COMENZAR LA EXPOSICIÓN:** para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL.** **2. DURANTE LA EXPOSICIÓN:** presentando los temas **2. AL CONCLUIR LA EXPOSICIÒN** para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL.**

AYUDAS DIDÁCTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la INGENERA DE ALIMENTOS ***GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.MAT. PROF. N.º 2525433619 CN según LEY 64/78*** CEL.3114529253, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistema de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sección esta firmada por el paciente y al final de la capacitación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sección, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESIÓN:

DIA 24 MES 06 AÑO 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

- **EVALUACION INICIAL:** retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
- **MARCO LEGAL:** Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general
- **LAS BPM:** Normas y ventajas de su implementación, inocuidad.
- **LOS ALIMENTOS:** Definición, clasificación, contaminación y peligro.
- **LOS MICROORGANISMOS:** Definición, clasificación, que necesitan los MICROORGANISMOS para vivir, las ETAS y los métodos de conservación.

FIRMA DE ASISTENCIA: Diana M. Castillo

NÚMERO DE CEDULA: 1.081.392.943

SEGUNDA SESIÓN:

DIA 25 MES 06 AÑO 2024

INTENSIDAD: 5 HORAS

- **EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, programa de capacitación, continua y permanente.
- **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:** Programa: limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua.
- **REQUISITOS DE FABRICACIÓN:** Recepción de materia prima, empaques, rotulado, manejó de temperatura.

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

EVALUACIÓN FINAL: Retroalimentación de la capacitacion, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Diana M Castillo

NÚMERO DE CEDULA: 1.081.392943