OBLIGACIÓN DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: Hogar Nazareth Chinauta
CONVENIO O CONTRATO: 8144-2024
FECHA: 12 /07/ 2024

TABLA No.01. CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MÉDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSADO EN	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
Nubia Heidy Ramos Martínez	Auxiliar de servicio de alimentos	06/05/2024	Universidad de la Salle	06/05/2025	07/05/2024	Nancy Magally Santos	07/05/2025
Karolain Lelany SUrez Diaz	Auxiliar de servicio de alimentos	07/05/2024	Universidad de la Salle	07/05/2025	31/05/2024	Vargas Arcila Sandra E	31/05/2025
Luz Mery Ardila	Auxiliar de servicio de alimentos	02/09/2023	Universidad de la Salle	02/09/2024	15/02/2024	Julio C. Ortiz Bueno	15/02/2025
Laura Bernal	Auxiliar de servicio de alimentos	12/03/2024	Universidad de la Salle	12/03/2025	09/05/2024	Vargas Arcila Sandra E	09/05/2025
Ruth Rico	Auxiliar de servicio de alimentos	25/09/2023	Universidad de la Salle	25/09/2024	15/02/2024	Julio C. Ortiz Bueno	15/02/2025
Liliana Castro Arias	Auxiliar de servicio de alimentos	20/09/2023	Universidad de la Salle	20/09/2024	22/04/2024	Vargas Arcila Sandra E	22/04/2025

María Idaly Mejía Cupitra	Auxiliar de servicio de alimentos	14/05/2024	Universidad de la Salle	14/05/2025	31/05/2024	Vargas Arcila Sandra E	31/05/2025
Andrés Gerardo Cangrejo	Técnico en gastronomía	27/04/2024	ASAMYSAN	27/04/2025	15/02/2024	Julio C. Ortiz Bueno	15/02/2025
Patricia Suleiny Cruz	Auxiliar de servicio de alimentos	06/05/2024	Universidad de la Salle	06/05/2025	07/05/2024	No reporta	07/05/2025

Se adjunta certificados de Buenas Prácticas de Manufactura de los Operarios.

REVISIÓN Y APROBACIÓN					
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
Elaboró	12/07/2024	K. Maireth Quiñones Torres	Nutricionista Dietista	Hogar Nazareth Chinauta	
Aprobó	12/07/2024	Martha Y. Diaz	Coordinadora	Hogar Nazareth Chinauta	

Elaboró: K. Maireth Quiñones Torres – Nutricionista Dietista

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: HEIDY RAMOS

DOCUMENTO: 1.069.714.497

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
06	05	25

20754

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

HEIDY RAMOS

Documento No: 1.069.714.497

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 06 MAYO 2024

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS

LABORATORIO CLINICO
SALUD MEDICOS ESPECIALISTAS
Carrera 5 # 8-24 Teléfono 8726033 - Fusagasugá (Cund)

Orden: 240507003

240507003

Paciente:	RAMOS MARTINEZ NUBIA HAIDE		
Identificación:	1069714497	**Teléfono:**	3144323321
Edad:	38 Años **Genero:** Femenino	**Empresa:**	HOGAR NAZARETH
Fecha y Hr.	07/05/2024 07:29	**Origen:**	LUZ ANGELA PABON PARDO
Fecha y Hr. Imp.:	08/05/2024 09:01	**Medico:**	
		e-mail:	margagomezq@hotmail.com

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] — NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
MICELIOS DE HONGOS:	ESCASO
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	NEGATIVO
FLORA MIXTA NORMAL	MODERADO

Fecha y Hora de validación:martes, 7 de mayo de 2024 04:25 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

PARASITOLOGIA

COPROLÓGICO

Parámetro	Resultado
EXAMEN FISICO	.
COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
SANGRE MACROSCÓPICA:	NO SE OBSERVA
EXAMEN MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
ALMIDON:	+
RESIDUOS ALIMENTICIOS:	+
Quistes Entamoeba coli:	+

Fecha y Hora de validación:martes, 7 de mayo de 2024 04:43 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: KAROLAIN SUAREZ D.

DOCUMENTO: 1080290511

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D 14 M 05 A 25

20787

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

11

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CERTIFICA QUE:

KAROLAIN SUAREZ D.

Documento No: 1080290511

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCION 604 DE 1993

Fecha de Expedición: Mayo 14/24

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

LABORATORIO CLINICO
SALUD MEDICOS ESPECIALISTAS
Carrera 5 # 8-24 Teléfono 8726033 - Fusagasugá (Cund)

Orden: 240531047

240531047

Paciente: SUAREZ DIAZ KAROLAIN LELANY
Identificación: 1080290511
Edad: 19 Años **Genero:** Femenino
Fecha y Hr. 31/05/2024 10:50
Fecha y Hr. Imp.: 31/05/2024 03:47

Teléfono:
Empresa:
Origen: TVO SALUD OCUPACIONAL
Medico: SANDRA VARGAS ARCILA
e-mail: tvosaludocupacionalinfo@gmail.com

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] — NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	NEGATIVO
FLORA MIXTA NORMAL	ESCASO

Fecha y Hora de validación:viernes, 31 de mayo de 2024 03:03 p. m.

Validado por: CLAUDIA PATRICIA NIETO PERICO

PARASITOLOGIA

COPROLÓGICO

Parámetro	Resultado
EXAMEN FISICO	.
COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
SANGRE MACROSCÓPICA:	NO SE OBSERVA
EXAMEN MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
CELULOSA:	+
Quistes Blastocystis hominis:	+

Fecha y Hora de validación:viernes, 31 de mayo de 2024 03:11 p. m.

Validado por: CLAUDIA PATRICIA NIETO PERICO

LUZ ANGELA PABON PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND

Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos

Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional

Resolución 2674 de 2013 / Resolución 604 de 1993
Decreto 1500 de 2007 / Decreto 1880 de 2011
Decreto 162 de 2021 (Decreto 1686 de 2012)

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA

Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: LUZ MERY ARDILA

DOCUMENTO: 39.627.944

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
02	09	24

19971

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-0[illegible]6-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 15 DE FEBRERO DE 2024
NOMBRE: ARDILA AGUILAR LUZ MERY
CC: 39.627.944 DE FUSAGASUGA **EDAD: 46 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: HOGAR NAZARETH CHINAUTA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON RESTRICCION PUEDE LABORAR SI RECIBE TRATAMIENTO O PROTECCION
SISTEMA OSTEOMUSCULAR CON ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: PRESBICIA SEVERA SIN CORRECCION
ESPIROMETRIA: DENTRO DE LOS PARAMETROS NORMALES

RECOMENDACIONES:
VALORACION DE INMEDIATO EN SU EPS POR OPTOMETRIA, OFTALMOLOGIA, ORTOPEDIA, NUTRICION Y ENDOCRINOLOGIA.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
REALIZAR PAUSAS ACTIVAS CADA 2 HORAS.
SE SUGIERE CAMBIO DE CALZADO DOTACIONAL – CALZADO ORTOPEDICO O ERGONOMICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR Luz Mery Ardila A
CC: 39.627.944

CERTIFICAMOS: La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

CRA 27 4-48 TEL 7043861 - 6478165 - CEL: 3108844981 – 3012483011 - 3195974774
e-mail: centromedicoricaurte@gmail.com - centromedicointegralsas@gmail.com - recepción@centromedicoricaurte.com
Licencia Salud Ocupacional res N° 6730 de 23-05-2018
Bogotá D.C.

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

LAURA YINETH BERNAL

Documento No: 1.233.491.156

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedicion: 12 MAR 2024

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: LAURA YINETH BERNAL

DOCUMENTO: 1.233.491.156

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D 12 M 03 A 25

20556

ING. LUZ ANGELA PABÓN PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

T.V.O. Salud® Ocupacional

TVO SALUD OCUPACIONAL NIT. 901367836-4
Calle 18A No.11A - 45 Balmoral
Fusagasugá, Cundicamarca - Colombia
Cel. 3186903101 - E-mail. Sandyva09@yahoo.com

CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: MAYO 9 DE 2024
NOMBRE: BERNAL GALEANO LAURA YINETH

Certifico que revisando los exámenes realizados al (la) paciente arriba en mención Frotis de Garganta, KOH uñas, Coprológico, no presenta ninguna enfermedad infecto contagiosa ni Parasitaria, que le impida manipular alimentos.

Apto para manipular alimentos.

Dra. Sandra Vargas A.
Medico Especialista S.O.
Seguridad y Salud en Trabajo
RM 0698-03

SANDRA E. VARGAS A.
MEDICO GENERAL
RM. 0698-03



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: RUTH RICO M.

DOCUMENTO: 52.325.732

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: D M A 25 09 24 2024

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO

DSAAL-CPM-19-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



LUZ ANGELA PABON PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND

Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca, Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos

Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional

Resolución 2674 de 2013 / Resolución 604 de 1993
Decreto 1500 de 2007 / Decreto 1880 de 2011
Decreto 162 de 2021 (Decreto 1686 de 2012)

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA

Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99

Fusagasugá - Cundinamarca

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 15 DE FEBRERO DE 2024
NOMBRE: RICO MIRA RUTH
CC: 52.325.732 DE BOGOTÁ **EDAD: 46 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: HOGAR NAZARETH CHINAUTA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR CON ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: PRESBICIA SIN CORRECCION
ESPIROMETRIA: DENTRO DE LOS PARAMETROS NORMALES

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION, ENDOCRINOLOGIA, MEDICINA VASCULAR Y OPTOMETRIA.
CONTINUAR CONTROL EN SU EPS POR ORTOPEDIA.
DIETA SANA Y EJERCICIO. USO DE MEDIAS DE COMPRESION.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
REALIZAR PAUSAS ACTIVAS CADA 2 HORAS.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

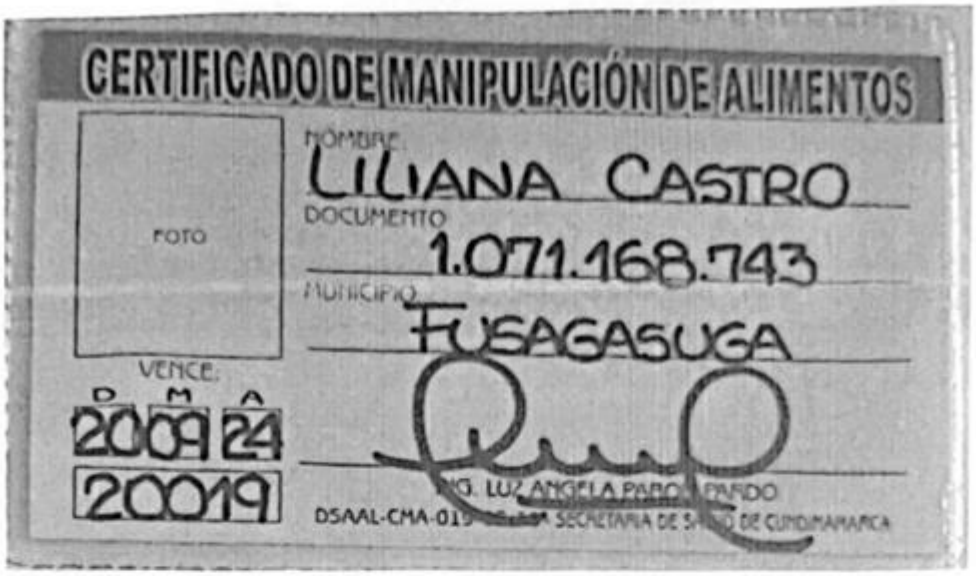
Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR
CC: _____

CERTIFICAMOS. La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

CRA 27 4-48 TEL 7043861 - 6478165 - CEL: 3108844981 – 3012483011 - 3195974774
e-mail: centromedicoricaurte@gmail.com - centromedicointegralsas@gmail.com - recepción@centromedicoricaurte.com
Licencia Salud Ocupacional res N° 6730 de 23-05-2018
Bogotá D.C.

CONFIDENCIAL



CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: LILIANA CASTRO

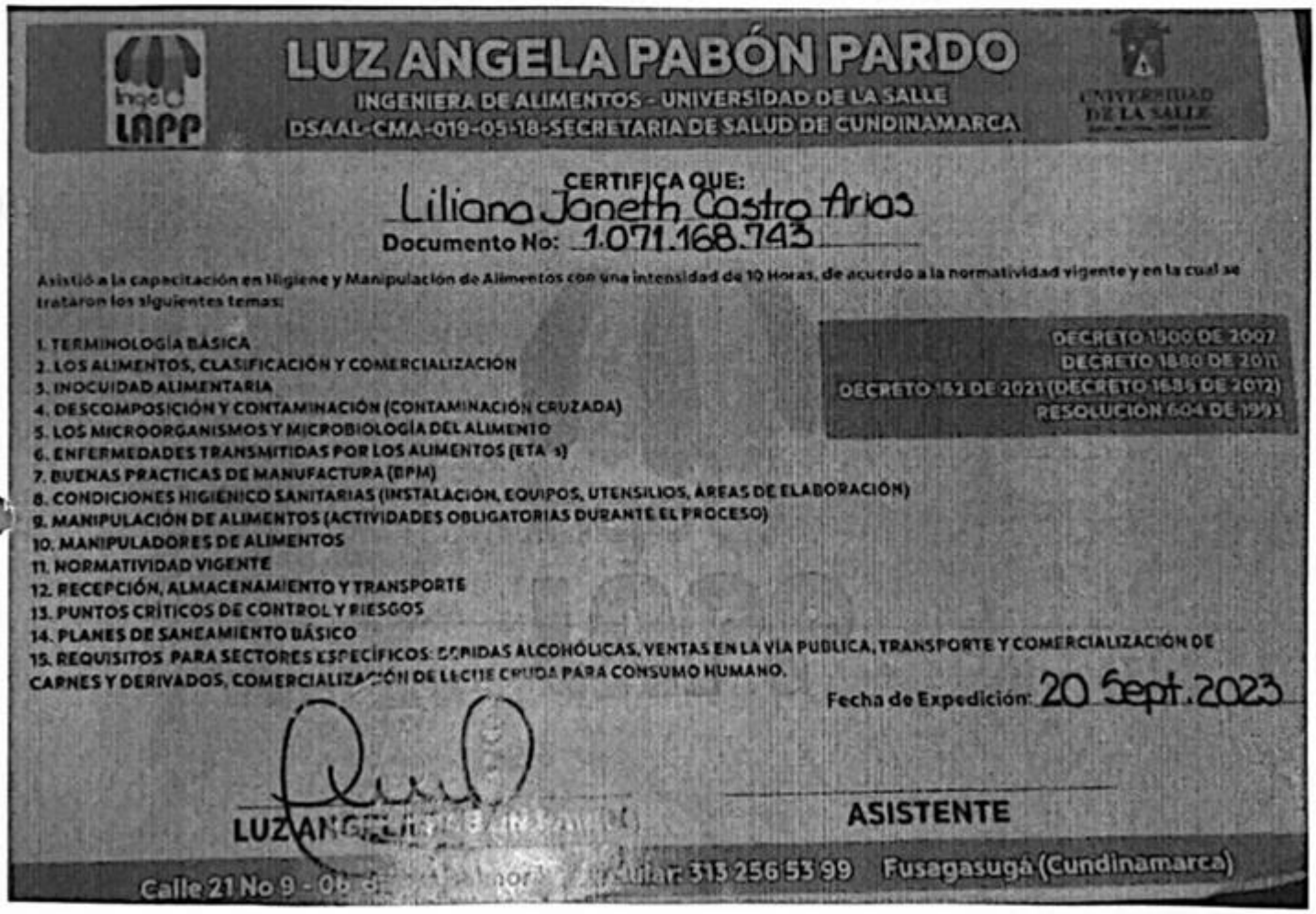
DOCUMENTO: 1.071.168.743

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE: DÍA 24 MES 09 AÑO 2019

ING. LUZ ANGELA PABÓN PARDO

DSAAL-CMA-019 SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE

DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

Liliana Janeth Castro Arias

Documento No: 1.071.168.743

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, AREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 20 Sept. 2023

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 [illegible] Celular: 315 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

TVO SALUD OCUPACIONAL IPS SAS NIT. 901367836-4
Calle 18A No.11A - 45 Balmoral
Fusagasugá, Cundicamarca - Colombia
Cel. 3186903101 - E-mail. Sandyva09@yahoo.com



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 16.621

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
22 DÍA	04 MES	2024 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Ciudad	**EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO**

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

FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	**FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR**
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)

CASTRO ARIAS LILIANA JANETH	Genero	Edad	Documento de Identificación	
	FEMENINO	28 AÑOS 8 MESES 24 DÍAS	CC	1071168743
Apellidos y Nombres			Tipo	Número

Cargo
OPERARIO COCINA

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO CON RECOMENDACIONES

Observaciones: .

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	**TIPO**	**RECOMENDACIONES**
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

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

VISIOMETRÍA	✓	FROTIS FARINGEO- GARGANTA	✓
COPROLOGICO	✓	EVALUACIÓN OCUPACIONAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
KOH UÑAS	✓	----------	

RECOMENDACIONES MÉDICAS	**RECOMENDACIONES OCUPACIONALES**	**HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES**
USAR CORRECCIÓN VISUAL	USO DE EPP	HABITOS SALUDABLES
VALORACIÓN POR EPS : CONTROL OPTOMETRIA	SVE VISUAL	HACER DEPORTE
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	DIETA BALANCEADA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

HÁBITOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLE. DIETA SANA, PAUSAS ACTIVAS 5 MINUTOS CADA 2 HORAS.
EJERCICIO CARDIOVASCULAR DURANTE 30 MINUTOS DIARIOS 4 VECES A LA SEMANA INCLUIR ESTIRAMIENTOS MUSCULARES.
RECOMENDACIONES DE HIGIENE POSTURAL, USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN LA LABOR.

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



Firma:

Nombre: VARGAS ARCILA SANDRA E

R. M.: 0698-03 **L.S.O.:** 2462-15

Código de Seguridad
J1053P1V16621

Aspirante o Trabajador



Firma:

Nombre: CASTRO ARIAS LILIANA JANETH

CC: 1071168743

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: MARIA IDALY MEJIA

DOCUMENTO: 40.363.350

MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
01	05	25

20771

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

Escaneado con CamScanner
Powered by CamScan

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

MARIA IDALY MEJIA

Documento No: 40.363.350

istió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se itaron los siguientes temas:

TERMINOLOGÍA BÁSICA
LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
INOCUIDAD ALIMENTARIA
DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
NORMATIVIDAD VIGENTE
RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE RNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: _____

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 00 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

Escaneado con CamScanner

LABORATORIO CLINICO
SALUD MEDICOS ESPECIALISTAS
Carrera 5 # 8-24 Teléfono 8726033 - Fusagasugá (Cund)

Orden: 240531044

240531044

Paciente: MEJIA CUPITRA MARIA IDALY
Identificación: 40363350
Edad: 19 Años **Genero:** Femenino
Fecha y Hr. 31/05/2024 10:46
Fecha y Hr. Imp.: 31/05/2024 03:09

Teléfono:
Empresa:
Origen: TVO SALUD OCUPACIONAL
Medico: SANDRA VARGAS ARCILA
e-mail: tvosaludocupacionalinfo@gmail.com

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] — NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	NEGATIVO
FLORA MIXTA NORMAL	ESCASO

Fecha y Hora de validación:viernes, 31 de mayo de 2024 03:01 p. m.

Validado por: CLAUDIA PATRICIA NIETO PERICO

PARASITOLOGIA

COPROLÓGICO

Parámetro	Resultado
EXAMEN FISICO	.
COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
SANGRE MACROSCÓPICA:	NO SE OBSERVA
EXAMEN MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
FIBRA VEGETAL:	++
CELULOSA:	+
RESIDUOS ALIMENTICIOS:	++
PARASITOS INTESTINALES:	NO SE OBSERVA

Fecha y Hora de validación:viernes, 31 de mayo de 2024 03:09 p. m.

Validado por: CLAUDIA PATRICIA NIETO PERICO

ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre:
ANDRES GERARDO CANGREJO HERNANDEZ

N° CC
1069743594

Lugar de expedición
FUSAGASUGA

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:

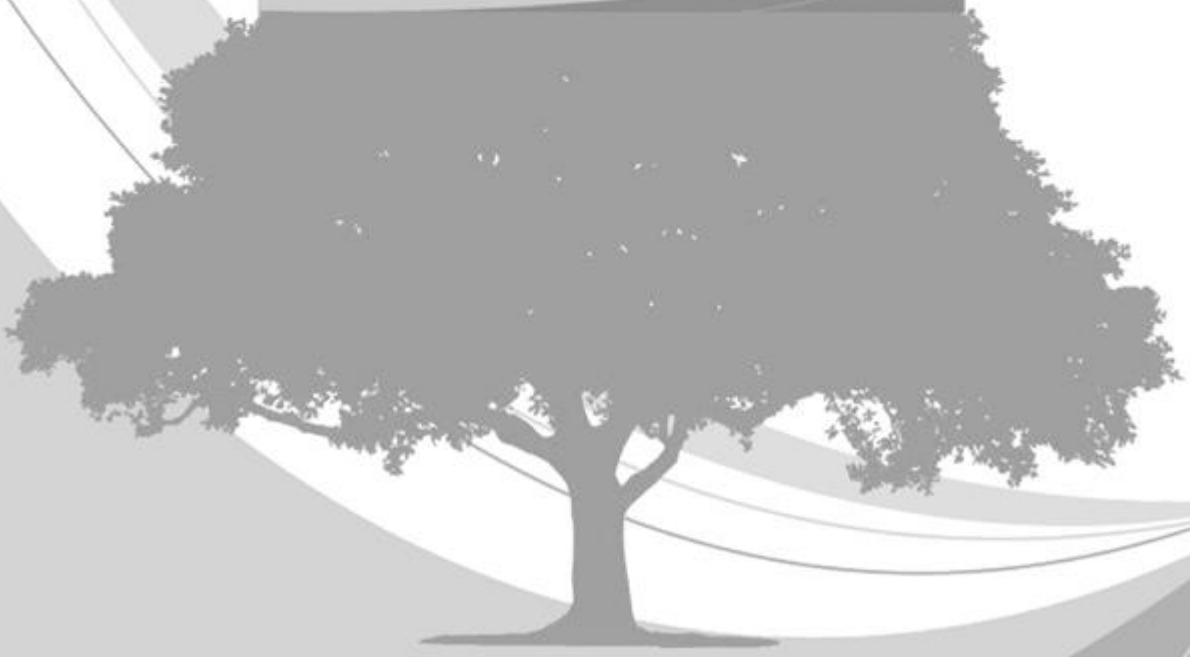
John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición:
27 – 04 - 2024

Fecha de vencimiento:
27 – 04 - 2025

Lugar de expedición:
VIRTUAL

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / joshoma@yahoo.com / www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN



No se puede mostrar la imagen.

No se puede mostrar la imagen.

No se puede mostrar la imagen.