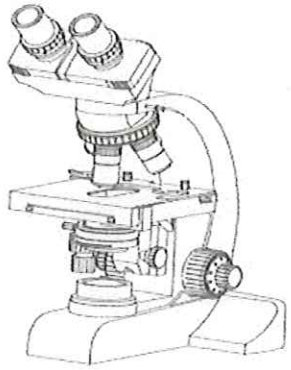
CENTRO MEDICO SAN JOSE OLAYA DEL SUR

LABORATORIO CLINICO
Dra. María Eugenia T. Sánchez
CODIGO DEL PRESTADOR DE SERVICIOS DE SALUD: 110001701110



NOMBRE: JUDITH NORA CANGREJO RODRIGUEZ
IDENTIFICACION: 51.993.598
FECHA: 09 DE AGOSTO DE 2024

EXAMENES DE LABORATORIO

EXAMEN:

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: REACCION LEUCOCITARIA: ESCASA
COCO GRAM POSITIVO: +
COCO BACILO GRAM POSITIVO: +
CELULAS EPITELIALES: +

KOH DE UÑAS EN MANOS:

NEGATIVO: NO SE OBSERVAN ESTRUTURAS MICOTICAS
EN LA MUESTRA ANALIZADA.

Dra. María Eugenia T. Sánchez
Bacterióloga U.C.M.C.
REG 56055977

DR. MANUEL ANDRES G. ESPITIA
MEDICO ESPECIALISTA SALUD OCUPACIONAL
LICENCIA N° 7805 S.S.B.

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

SE CERTIFICA QUE EL CITADO PACIENTE NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTO CONTAGIOSA DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS POR LO TANTO LE PERMITE VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Manuel Andrés G. Espitia
Medico Universidad nacional
Licencia S.O. 7805

Multiservicios Fenix MY

CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

CERTIFICA A: Judith Nora Congrejo R.

IDENTIFICADO (A): C.C.: 51.993.598

EL DÍA: 09 MES: 08 AÑO: 2024

RECIBIÓ Y APROBÓ LA CAPACITACIÓN DE MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, DANDO CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013



VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA

Cra. 88 No. 67-15 Sur - 312 595 3800 - 716 8314

Multiservicios Fenix MY

CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
ASESORIAS EN BPM. ISO Y SISTEMA HACCP
PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y LAVADO DE TANQUES



CAPACITADOR: **HENRY ALBERTO AREVALO CORTES**
INGENIERO DE ALIMENTOS
TARJETA PROFESIONAL No. 2525417251 CND
EXPERTO EN HACCP

AUTORIZADO SECRETARÍA DE SALUD

Multiservicios Fenix M Y

NIT. 15.908.974-1

Alimentos Sanos y Seguros

Programa de Manejo Integrado de Plagas
Limpieza y Desinfección de Tanques
Venta y Recarga de Extintores
Cursos de Manipulación de Alimentos
Planes de Saneamiento
Planes de Emergencia
Asistencia Técnica

EMPRESA AUTORIZADA POR SECRETARIA DE SALUD
PARA LA CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS DANDO CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN RESOLCIÓN 2674 DE 2013

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: **HERNAN PATIÑO OSORIO**
DIRECCION DE LA EMPRESA: CRA. 88 # 67 – 15 SUR.
NIT: **15908974-1**
NOMBRE DEL CAPACITADOR: HENRY ALBERTO AREVALO CORTES.
PROFESION DEL CAPACITADOR: INGENIERO DE ALIMENTOS.
C.C: **19.298.202** No DE TARJETA PROFESIONAL:**2525417251 CND.**
FORMATO DE INFORMACION DE CURSO DE 2024
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: **MULTISERVICIOS FENIX MY.**
DIRECCIÓN DEL CURSO: **CRA. 88 # 67 – 15 SUR.**
FECHA: **09-08-2024**
CONTRATANTE:

NOMBRE DEL PARTICIPANTE	*CEDULA*	*09 AGOSTO 2024*	*20 SEPTIEMBRE 2024*	*20 OCTUBRE 2024*
JUDITH NORA CANGREJO RODRIGUEZ	**51.993.598**			

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

No	TEMA DE LA CAPACITACION	AGOSTO 09/2024	SEPTIEMBRE 20/2024	OCTUBRE 20/ 2024
1	INTRODUCCION DE MANEJO Y CALSIFICACION DE ALIMENTOS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ENFERMEDADES TRASMITIDA POR LOS ALIMENTOS (ETAS) SINTOMAS DEL COVID Y PREVENCION PARA EVITAR EL COVID	(4 HORAS)		
2	CONSERVACION DE ALIMENTOS LIMPIENZA Y DESINFECCION TEMPERATURAS ROTULACION PLAN SANEAMIENTO EN BODEGA CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		(3 HORAS)	
3	LIQUIDOS ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE PLAN DE S. BASICO PROTOCO DE BIOSEGURIDAD			(3 HORAS)

INGENIERO: HENRY A.C. _____

Ing. HENRY ALBERTO AREVALO
T.P. 2525417251 CND

PLAN DE CAPACITACION CONTINUASEGUN RESOLUCION 2614 DEL 22 DE JULIO DE 2013

OBJETIVO:

Que el manipulador de alimentos pueda realimentar lo aprendido y tenga a su alcance una herramienta didáctica para que adquiera o recuerde los conocimientos básicos en cuanto al manejo higiénico de los alimentos, **(B.P.M.)**, para la seguridad y la salud de las personas.

TEMAS A TRATAR:

- **buenas prácticas de manufactura**
- **conservación de los alimentos**
- **limpieza y desinfección**
- **manejo de los residuos líquidos y solidos**
- **control plagas**
- **almacenamiento en bodega**

- **METODOLOGIA**

- DINAMICA: Juegos didácticos, (ejercicios mentales)
- CUANTO SABEMOS: (charla)
- DESARROLLO DE EVALUACION

DURACION

CRONOGRAMA: PARA 10 HORAS

4 horas: tema general (bpm, contarninación cruzada, control de temperaturas, almacenamiento en frio y, en medio ambiente control basuras y control de plagas) Pendientes **6 horas** que serán en 2 secciones de **3 horas** cada una como refuerzo de lo aprendido en la clase de **4 horas**; que serán realizadas por el capacitador del establecimiento con apoyo del TALLER entregado por el ingeniero capacitador, como lo autoriza la actual resolución. (2674 def 22 de julio de 2013)

CAPACITADOR:

INGENIERO: HERNRY ALBERTO AREVALO CORTES
NUMERO DE TARJETA PROFESIONAL: 2525417251 CND