UNIDAD MEDICA LOS ANGELES

EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Sergio Alfonso Falconi
Medico General

Fecha de recepción de Muestra:	**ENERO 03 DE 2024**
Nombres y Apellidos	**YURI LILIANA IBAGON.**
CC	**52.508.138**
0Examen Solicitado:	**FROTIS FARÍNGEO - FROTIS UÑAS**

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARÁMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Reacción leucositaria	ESCASAS
		Bacterias	Cocos Gram+ Positivos: + Bacilos Gram+ Positivos+
		Otras Estructuras	-
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

EXAMEN	COLOR	CONSISTENCIA	VALOR DE REFERENCIA
XXXXXXXX	XXXXX	XXXX	XXXXXX

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:
LA o EL PACIENTE

Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que lo (a) impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa, no presenta alteraciones dermatológicas.
Es apto(a) para manipular alimentos y licores.

Sergio Alfonso Falconi
Medicina General

ALIMENTOS

AAP

No. 9010

CERTIFICACION

Participo en el curso de
Manipulación de Alimentos
Intensidad 10 horas

Nombre: YURI LILIANA
Apellidos: IBAGON
Identificación: 52.508.138
Fecha de expedición: DIA 06 MES 05 AÑO 2024
Fecha de vencimiento: DIA 06 MES 05 AÑO 2025

Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

FORMATO DE INFORMACION

1. Introducción

El manipulador de alimentos se tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.

Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. Objetivos

Al finalizar la capacitación, el manipulador de alimentos tendrá los suficientes conocimientos y habilidades para:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manufactura)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3. Metodología

La capacitación se dictara en 2 sesiones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades. La capacitación se realizara durante 2 días con una intensidad 5 horas respectivamente, para una total de 10 horas. La metodología adoptada para la capacitación es la andragógica, sesión virtual, participativa, interactiva a través de la capacitación presencial u en dado caso por medio de la plataforma digital "Google Meet".

Al finalizar la sesión presencial/virtual, cada participante resolverá de forma autónoma un test en físico previamente diseñado y compartido con el grupo, el cuál comprende contenido clave de la sesión, para evaluar el nivel de aprendizaje.

Estrategias didácticas

Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura.

4. Datos del capacitador

ARACELY AGUILERA PINZON
C.C. 52144465
Ingeniero de Alimentos

3. Contenidos de la sesión	
SESIONES	***FECHA DE CAPACITACIONES***
PRIMERA SESION 1. *INTRODUCCION Y NOCIONES GENERALES BPM* 2. *NORMATIVIDAD* 3. *OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.* 4. *QUE ES UN ALIMENTO* 5. *CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS* a. *Según su estabilidad* b. *Según su función* c. *Según su grado de transformación* 6. *CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS* 7. *ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS* 8. *ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS* 9. *MOHOS Y PARASITOS* 10. *MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS*	***Tiempo 5 horas*** ***29/04/2024*** Aracely Aguilera Pinzón C.C. 52144165 Ingeniera en Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
SEGUNDA SESION *11. INSTALACIONES ADECUADAS* *12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS* *13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES)* *14. ALMACENAMIENTO* *15. TRANSPORTE* *16. EXPENDIO* *17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR* *18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION* *19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN* *20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDO* *21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control* *22. CONCLUSIONES* *23. EVALUACIÓN*	***Tiempo 5 horas*** ***06/05/2024*** Aracely Aguilera Pinzón C.C. 52144165 Ingeniera en Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular

Personal adjunto, participo de conformidad con la resolución 2674 de 2013sobre educación y capacitación en BPM y de manipulación higiénica de alimentos, ***CERTIFICO CON MI FIRMA*** que he recibido y entendido los temas tratados en el plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las técnicas adquiridas.

NOMBRES Y APELLIDOS	***CEDULA***	***FIRMA***
YURI LILIANA IBAGON	52.508.138	

UNIDAD MEDICA LOS ANGELES
EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Sergio Alfonso Falconi
Medico General

Fecha de recepción de Muestra:	**MAYO 26 DE 2024**
Nombres y Apellidos	**SANDRA PATRICIA PEREZ PARRA.**
CC	**52.727.220**
Examen Solicitado:	**FROTIS FARÍNGEO - FROTIS UÑAS**

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARÁMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	Coloración de Gram	Reacción leucositaria	ESCASAS
		Bacterias	Cocos Gram+ Positivos: + Bacilos Gram+ Positivos+
		Otras Estructuras	-
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

EXAMEN	COLOR	CONSISTENCIA	VALOR DE REFERENCIA
XXXXXXXX	XXXXX	XXXX	XXXXXX

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:
LA o EL PACIENTE
Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que lo (a) impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa, no presenta alteraciones dermatológicas.
Es apto(a) para manipular alimentos y licores.

Sergio Alfonso Falconi
Medico General
R.M.

ALIMENTOS

AAP

No. 7098

CERTIFICACION

Participo en el curso de
Manipulación de Alimentos
Intensidad 10 horas

Nombre: SANDRA PATRICIA
Apellidos: PEREZ PARRA
Identificación: 52.727.220
Fecha de expedición: DIA 21 MES 05 AÑO 2024
Fecha de vencimiento: DIA 21 MES 05 AÑO 2025

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144465
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

FORMATO DE INFORMACION

1. Introducción

El manipulador de alimentos se tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.

Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. Objetivos

Al finalizar la capacitación, el manipulador de alimentos tendrá los suficientes conocimientos y habilidades para:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manufactura)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las casusas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3. Metodología

La capacitación se dictará en 3 sesiones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades. La capacitación se realizará durante 3 días con una intensidad de 3 y 4 horas respectivamente, para una total de 10 horas. La metodología adoptada para la capacitación es la andragógica, sesión virtual, participativa, interactiva a través de la capacitación presencial u en dado caso por medio de la plataforma digital "Google Meet".

Al finalizar la sesión presencial/virtual, cada participante resolverá de forma autónoma un test en físico previamente diseñado y compartido con el grupo, el cuál comprende contenido clave de la sesión, para evaluar el nivel de aprendizaje.

Estrategias didácticas

Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura.

4. Datos del capacitador

ARACELY AGUILERA PINZON
C.C. 52144465
Ingeniero de Alimentos

3. Contenidos de la sesión	
SESIONES	***FECHA DE CAPACITACIONES***
PRIMERA SESION *1. INTRODUCCION Y NOCIONES GENERALES BPM* *2. NORMATIVIDAD* *3. OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.* *4. QUE ES UN ALIMENTO* *5. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS* *a. Según su estabilidad* *b. Según su función* *c. Según su grado de transformación* *6. CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS* *7. ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS*	***Tiempo 3 horas*** ***27/04/2024***  Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
SEGUNDA SESION *8. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS* *9. MOHOS Y PARASITOS* *10. MANIPULACION DE ALIMENTOS y ALIMENTOS CARNICOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS* *11. INSTALACIONES ADECUADAS* *12. EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS* *13. MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES)* *14. ALMACENAMIENTO*	***Tiempo 3 horas*** ***04/05/2024***  Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular
TERCERA SESION *15. TRANSPORTE* *16. EXPENDIO CARNICOS* *17. IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR* *18. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION* *19. PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN* *20. PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS* *21. AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de Control* *22. CONCLUSIONES* *23. EVALUACIÓN*	***Tiempo 4 horas*** ***21/05/2024***  Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular

Personal participo de conformidad con la resolución 2674 de 2013 sobre educación y capacitación en BPM y de manipulación higiénica de alimentos, **CERTIFICO *CON MI FIRMA*** que ha recibido y entendido los temas tratados en el plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las técnicas adquiridas.

NOMBRES Y APELLIDOS	***CEDULA***	***FIRMA***
SANDRA PATRICIA PEREZ PARRA	52.727.220	

calidad alimentaria

Resolución No. 2674 de 2013 - MinSalud

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE

10 HORAS

Certifica Que

ROJAS HERNANDEZ JULIANA

C.C. N. 52.379.336

Asistió y Aprobó el Curso:

Manejo Higiénico de Alimentos

CONCEPTOS BÁSICOS

Fecha: 10 DE MAYO DE 2024

Duración 10 horas - Vigencia: Un (1) año

No. 07980

El portador de esta certificación ingreso al
Plan de Capacitación Continua y Permanente
10 horas

Olga Mercedes Higuera Rodríguez
Ingeniera de Alimentos – UJTL
Directora Técnica
Resolución 098 Secretaria de Salud

Cel.: 3002133514 - 3125725652
calidadalimentaria1@gmail.com

JULIANA ROJAS HERNANDEZ
CC 52.379.336
FECHA: 16/05/2024

FROTIS DE UÑAS Y PIEL

(KOH)

Laboratorio Clinico Dra. Yerlineis Correa Valdés

Al examen directo,

No se observan estructuras compatibles con hongos

COPROLOGICO

EXAMEN FÍSICO

COLOR: Cafe

CONSISTENCIA: Blanda

EXAMEN MICROSCÓPICO

Flora Bacteriana normal

Almidones:+

Fibra vegetal:+

Fibra muscular:+

EXAMEN PARASITOLÓGICO

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS PARASITARIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

Yerlineis Correa Valdés
C.C 22 800 306
Bacterióloga USB
Esp. en Gerencia de Laboratorios

Dra. YERLINEIS CORREA VALDES
BACTERIOLGA U.S.B.
ESP. EN GERENCIA DE LABORATORIOS

Cel.: 300 723 52 67
Sede 1 Calle 139 No. 99B -36 2do Piso • Tel. : 684 62 97
Sede 2 Carrera 72 D No. 25 - 52 Sur • Tel.: 292 03 96

DRA JULIANA SILVA MEJIA
MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD
EN EL TRABAJO

CONCEPTO MEDICO DE SALUD OCUPACIONAL

Fecha	*21/05/2024*	Hora Llegada	9:00AM	Hora salida	9:30AM		
2I- IDENTIFICACION							
1. Apellido		/2. Apellido		Nombres		Doc. Identificación	52379336
ROJAS		HERNANDEZ		JULIANA		EDAD	49 AÑOS
GENERO	M F X	Fecha de nacimiento	26/08/1974	LUGAR DE NACIMIENTO	BOGOTÁ		
Escolaridad	PROFESIONAL	Estado Civil	SOLTERA	DIRECCIÓN	CALLE 46 # 3-19. APT 615		
Barrio	QUINTANARES	Ciudad	SOACHA	Teléfono	3112166286		
Empresa	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL		Dependencia	INDEPENDIENTE	Cargo	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
Fecha de ingreso a la empresa	2024	Antigüedad en la empresa		Tiempo en el cargo			
EPS	*SALUDTOTAL*	ARL	POSITIVA	PENSION	COLFONDOS	Tipo de examen	**INGRESO**
Viene acompañado	SI	NO X				Parentesco	
EXAMENES, PARACLINICOS Y PRUEBAS SOLICITADAS	**EXAMEN MEDICO**	X	**ENFASIS OSTEOMUSCULAR**		**AUDIOMETRIA**		
	OPTOMETRIA				**VAL VESTIBULAR**	**NORMAL** :	
	VISIOMETRIA		EMETROPE		**LAB. CLINICO**		
OTROS							

X- CONCEPTO MARQUE CON UNA X			
TIPO DE EXAMEN		APTO (Paciente sano o con hallazgos que no representan patología alguna)	X
		APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS	X
		APTO CON PATOLOGIA (Paciente que presenta por lo menos una patología, pero puede laborar normalmente)	
INGRESO	*X*	APTO CON RESTRICCION (Paciente que debido a una o más patologías puede realizar su labor, pero conciertas restricciones para no empeorar su estado clínico)	
PERIODICO		APLAZADO (No puede en el momento desempeñar elcargo alque aspira)	
EGRESO		Satisfactorio	
REINTEGRO		Satisfactorio con patología	
POST INCAPACIDAD		No satisfactorio	

Enfermedad general	no	Enfermedad Profesional	NO	Secuelas o Accidente de Trabajo-0	NO		
Requiere de exámenes complementarios	NO	Cuales					

XI- RECOMENDACIONES

EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR
SIN ALTERACIONES DERMATOLOGICAS NI OSTEOMUSCULARES
RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
REALIZAR PAUSAS ACTIVAS OSTEOMUSCULARES DOS VECES AL DIA – HIGIENE DE POSTURA - ESTIRAMIENTOS Y PRECALENTAMIENTO ANTES, DURANTE Y DESPUES DE UNA ACTIVIDAD - HABITOS DE VIDA SALUDABLES - DIETA BALANCEADA –USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL.
USO DE EPP SEGÚN LA EXPOSICION
DESCANSO AUDITIVO
PAUSAS VISUALES
RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD SEGÚN EL GOBIERNO NACIONAL, DISTANCIAMIENTO SOCIAL, USO DE TAPABOCAS Y LAVADO DE MANOS

XII – RESTRICCIONES

NINGUNA

Entiendo y acepto que la información contenida en el presente reporte es confidencial y será anexada a mi historia clínica. Seme ha explicado y he comprendido los resultados de los diferentes exámenes, sus causas ocupacionales, extra-ocupacionales y sus consecuencias. En constanciaa lo anterior firmo:

HORA SALIDADECONSULTA **9:30AM**

Dra. Juliana Silva Mejía
Medico Especialista en
Seguridad y Salud en el Trabajo
Lic. 7945-2017
C.C. 1098639908

FIRMA, REGISTRO Y SELLO DEL PROFESIONAL

FIRMA Y CEDULA DEL TRABAJADOR

Servicios Médicos Integrados
Santa Luisa
Salud Ocupacional
Seguridad y Salud en el Trabajo

Fecha de recepción de Muestra	**31 DE AGOSTO DE 2024**
Nombres y Apellidos	**BEATRIZ ADRIANA MORA SIMANCA**
Documento	**1.143.550**
Examen Solicitado	**FROTIS FARÍNGEO, FROTIS DE UÑAS, CUTÁNEA**

RESULTADOS

EXAMEN	TÉCNICA	PARAMETROS	RESULTADO
FROTIS DE GARGANTA	coloración de gram	Reacción leucositaria	ESCASAS
		Bacterias	cocos gran+ positivos Basilos Gram+ Positivos+
		Otras Estructuras	
FROTIS DE UÑAS	KOH	Uñas Mano Derecha	NEGATIVO
		Uñas Mano Izquierda	NEGATIVO

FISICO	LECTURA	PATOLOGIA	LECTURA
ALTERACIONES CUTANEAS	NEGATIVO	VIAS RESPITAROIAS Y DIGESTIVAS SUPERIORES	NEGATIVO

EL SUSCRITO MÉDICO CERTIFICA QUE:

Ha sido examinado y no presenta signo o síntomas de enfermedad infectocontagiosa que le impida vivir en comunidad. Sintomática respiratoria negativa, no presenta alteraciones dermatológicas Es apto (a) para manipular alimentos y licores

Sergio Alfonso Falconi
Medicina General
R.M. 38700232

ALIMENTOS

11139

AAP

CERTIFICACION
Participo en el curso de
Manipulación de Alimentos
Intensidad 10 horas



Nombre: BEATRIZ ADRIANA
Apellidos: MORA SIMANCA
Identificación: 1.143.550

Fecha de expedición : DIA **31** MES 08 AÑO 2024
Fecha de vencimiento: DIA 31 MES 08 AÑO 2025

Aracely Aguilera Pinzón
C.C. 52144165
Ingeniera en Alimentos

Ing. Aracely Aguilera Pinzón
M.P. 25254-297084
Capacitadora Particular
Según Resolución 2674 de 2013
Tel. 3044690504

CONTENIDO

PRIMERA SESION	***SEGUNDA SESION***
1. *INTRODUCCION* 2. *NORMATIVIDAD* 3. *OBJETIVOS DEL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.* 4. *QUE ES UN ALIMENTO* 5. *CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS* a. *Según su estabilidad* b. *Según su función* c. *Según su grado de transformación* 6. *CAUSAS DE DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS* 7. *ATAQUE Y PROLIFERACION DE PLAGAS* 8. *ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS* 9. *MOHOS Y PARASITOS* 10. *MANIPULACION DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS*	11. *INSTALACIONES ADECUADAS* 12. *EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS* 13. *MATERIAS PRIMAS (PROVEEDORES)* 14. *ALMACENAMIENTO* 15. *TRANSPORTE* 16. *EXPENDIO* 17. *IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL, ESTADO DE SALUD Y CAPACITACION CONTINUA DEL MANIPULADOR* 18. *PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION* 19. *PLAN DE FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN* 20. *PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS* 21. *AUTOCONTROLES: Análisis de peligros y puntos críticos de control* 22. *CONCLUSIONES* 23. *EVALUACIÓN*

LISTA DE ASISTENTES

De conformidad con la resolución 2674 de 2013 sobre educación y capacitación en BPM y de manipulación higiénica de alimentos, ***CERTIFICO CON MI FIRMA*** que han recibido y entendido los temas tratados en el plan de capacitación presentado, comprometiéndose a implementar las normas y las técnicas adquiridas.

No.	***NOMBRES Y APELLIDOS***	***IDENTIFICACION***	***FIRMA***
1	FREDY GARNICA ROMERO	80.150.239	
2	BEATRIZ ADRIANA MORA SIMANCA	1.143.550	
3	MARTHA LENIS GOMEZ	41.573.513	

FECHA DE CAPACITACIONES

PRIMERA SESION	***SEGUNDA SESION***
29/08/2024	***31/08/2024***
Aracely Aguilera Pinzón M.C. 52144465 Ingeniera en Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular	Aracely Aguilera Pinzón M.C. 52144465 Ingeniera en Alimentos Ing. Aracely Aguilera Pinzón M.P. 25254-297084 Capacitadora Particular