OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LIBERTAD
CONVENIO O CONTRATO: 8146 2024
FECHA: 30/09/2024

8.1 CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

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
Laura Cortes Barbosa	Manipuladora de alimentos	01/06/2024	MADACA: manipulación de alimentos con calidad	01/06/2025	01/06/2024	Cesar Mayorga RM:1564	01/06/2025
Luz Mary Coronado	Manipuladora de alimentos	31/05/2024	ICAL; Asesorías en inocuidad y calidad de alimentos	31/05/2025	08/09/2023	Vladimir Alberto Vega Rodríguez RM:72344909	31/05/2025
Clara Johana Arévalo	Manipuladora de alimentos	20/09/2024	Food Engineering solución manipulación de alimentos con calidad	20/09/2025	09/09/2023	Vladimir Alberto Vega Rodríguez RM:72344909	20/09/2025
Martha Báez Jiménez	Manipuladora de alimentos	09/01/2024	Corporación investigativa del medio ambiente	09/01/2025	09/01/2024	José René Riaño RM: 79445346	09/01/2025
Daniel Melgarejo	Tecnólogo de alimentos	18/11/2023	MADACA: manipulación de alimentos con calidad	18/11/2024	18/11/2023	Cesar Mayorga RM:1564	18/11/2024


MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad
CERTIFICADO No.
2402251
CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
En cumplimiento del Artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013
10 Horas
Laura Cortes Barbosa
1.099.342.310
Capacitador
Ing. Ricardo Osorio Angulo
Vencimiento
1-jun-2025
Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá


MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad
Carrera 74 No. 67 - 28 Oficina 315 - 335 C C Los Romanos
Celular: 3155556666 - 3152166587
E-mail: grupomadaca@gmail.com
Bogotá (Colombia)

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

O.S.No. 27329
M -

Fecha: JUNIO 1/2024

Nombre: LAURA CORTES BARBOSA

Cédula: 1.099.342.310

CERTIFICADO MÉDICO

Certifico que el paciente en mención, no padece enfermedad respiratoria, infectocontagiosa ni dermatológica al momento del examen.

Puede convivir en comunidad, realizar actividad laboral normal y efectuar actividades de manipulación de alimentos.

El Paciente es apto fisicamente para manipular y trabajar con Alimentos.

César A. Mayorga
Médico Universidad San Martin
R.M. 1564

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 -335 C.C. Las Rampas
Celular: 315 555 66 66 - 315 216 65 87
Bogotá (Colombia)

FES

FES

FOOD ENGINEERING SOLUTIONS

ASESORIAS EN INOCUIDAD Y CALIDAD EN ALIMENTOS

CERTIFICADO EN

MANIPULACION DE ALIMENTOS

No. 9089

NOMBRE: **LUZ MARY**

APELLIDO: **CORONADO DOMINGUEZ**

C.C.: **30.566.458**

consultoriafes2021@gmail.com

Este certificado es personal e Intrasferible
se expide de acuerdo al decreto 3075 de 1997

Fecha de Expediciòn	Fecha de Vencimiento
31-MAYO-2024	31-MAYO-2025

José Wilson Castro Castro

INGENIERO EN ALIMENTOS

INTENSIDAD 10 HORAS

Ing. Alimentos - Post. Salud Familiar Y Comunitaria T.P. 25254101456 CND
Autoriza Secretaria de Salud - Hospital Chapinero

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SALUD
Hospital Chapinero

CERTIFICACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

La señora ***LUZ MARY CORONADO DOMINGUEZ con CC 30.566.458*** de Sahagún Córdoba asistió al curso de Manipulación en Alimentos. Se hace entrega de carnet bajo el decreto 3075 de 1997, capacitada por la red del Hospital de Chapinero E.S.E con Resolución 068, en constancia firma la profesional Viviana Roció Palencia Tovar a los 05 días del mes de Agosto de 2018.

Viviana Palencia T.

Viviana Roció Palencia Tovar
Microbióloga con énfasis en Alimentos
Especialista en Sistemas de Gestión de la Calidad
Auditora Líder en HSEQ

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

FECHA: 31/05/2024

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR: LUZ MARY CORONADO DOMINGUEZ
Documento de Identidad: C.C. [X] T.I. [ ] C.E. [ ] Numero: 30.566.458

Sexo: [F]
Edad: 58 AÑOS

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

R/

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

Examenes 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.

Medico
Firma:
Nombre: Dr. Vladimir Alberto Vega Rodriguez
Reg. Medico 72344909 R.M: 5614 de 26/04/2018

Vladimir A. Vega R.
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Resolución 5614 / 2018

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.

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: 31/05/2024

INFORMACION GENERAL:
NOMBRE DEL TRABAJADOR. LUZ MARY CORONADO DOMINGUEZ
Documento de Identidad: C.C. X T.I. C.E. ☐ Numero: 30.566.458 Sexo: F Edad: 58 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:	SOLIDA
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 52353283

Trabajador Firma:

Nombre
C.C. No.


FES
FOOD ENGINEERING SOLUTIONS
ASESORIAS EN INOCUIDAD Y CALIDAD EN ALIMENTOS
CERTIFICADO EN
MANIPULACION DE ALIMENTOS
No.865123
NOMBRE: CLARA JOHANNA
APELLIDO: AREVALO VARGAS
C.C.: 52.783.733
consultoriafes2021@gmail.com


Este certificado es personal e Intransferible se expide de acuerdo al decreto 3075 de 1997
Fecha de Expedición
20-SEPTIEMBRE-2024
Fecha de Vencimiento
20-SEPTIEMBRE-2025
José Wilson Castro Castro
INGENIERO EN ALIMENTOS
INTENSIDAD 10 HORAS
Ing. Alimentos - Post. Salud Familiar Y Comunitaria T.P. 25254101456 CND
Autoriza Secretaria de Salud - Hospital Chapinero

FES

FOOD ENGINEERING SOLUTIONS

NIT. 79.643.557-7

FOOD ENGINEERING SOLUCION

Certifica al Señor (a)

CLARA JOHANNA AREVALO VARGAS

Identificado (a) con C.C. 52.783.733

Asistió al curso de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, con una intensidad horaria de (10) horas de acuerdo con lo establecido en los Artículos 12, 13 y 36 de la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. Otorgado en Bogotá D.C. a los 20 días del mes de Septiembre de 2024, valido hasta el 20 de Septiembre de 2025.

JOSÉ WILSON CASTRO
Ingeniero de Alimentos MSc
Capacitador particular autorizado MATRICULA
PROFESIONAL 25254101456CN D

Email consultoriafes2021@gmail.com – Bogotá D.C Colombia

FES

FOOD ENGINEERING SOLUTIONS

NIT. 79.643.557-7

CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

METODOLOGIA PARA EL DESARROLLO DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará el curso de manipulación de alimentos con apoyo de presentaciones en Power Point videos, talleres y evaluaciones mediante herramientas Web.

TIEMPO

El curso tiene una duración mínima de diez (10) horas, el tiempo se distribuirán de la siguiente forma:

TEMA	TIEMPO (min)
Bienvenida y toma de asistencia	10
Presentación prueba PRE-TEST	25
Normatividad vigente	20
Alimento y definiciones	20
Nutrientes de alimentos	25
Contaminación de alimentos	20
Contaminación física, biológica, química y cruzada	40
Los microorganismos patógenos, benéficos	45
Métodos de conservación	30
Buenas Prácticas de Manufactura	30
Manipulador de alimentos	20
Higiene personal	30
Higienización área de trabajo	30
Practica de normas de higiene	30
Plan de saneamiento básico	25
Programa de limpieza y desinfección	30
Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos	30
Programa de control integral de plagas	30
Programa de abastecimiento de agua	25
Guías alimentarias basadas en alimentos y clasificación de los alimentos.	30
Resumen del curso y aclaración de dudas	30
Presentación prueba POS-TEST	25
TIEMPO TOTAL	**600**

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

FECHA: 20/09/2024

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL PACIENTE: CLARA JOHANNA AREVALO VARGAS Sexo: F
Documento de Identidad: C.C. X T.I. 52783733 Edad: 43 AÑOS

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

R/

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

Examenes 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		**Trabajador**	
Firma:		**Firma:**	
Nombre:	**Dr. Vladimir Alberto Vega Rodríguez**	**Nombre**	
Reg. Medico	**72344909 R.M: 5614 DE 26/04/2018**	**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.

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: 20/09/2024

INFORMACION GENERAL:
NOMBRE DEL PACIENTE: CLARA JOHANNA AREVALO VARGAS

Sexo: F
Edad: 43 AÑOS

Documento de Identidad: C.C. 52783733

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:	AMARILLO
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES:	++
GRASAS NEUTRAS:	++

LUZ MARINA TENZON
BACTERIOLOGA
RM 52353283 UNC
FIRMA BACTERIOLOGA
LICENCIA S.O: 6796 de la S.D.S.

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: MARTHA

APELLIDOS: BAEZ

DOCUMENTO:52.825.814

VIGENCIA: ENERO 09 DE 2024 – ENERO 08 DE 2025

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3108777689

grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos desde el día 09 de Enero de 2024, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17650

JOSE RENE RIAÑO RIAÑO

Médico Especialista En Salud Ocupacional
Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSE RENE RIAÑO RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente **MARTHA BAEZ** Con documento de identidad N°**52.825. 814** no padece 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.

Exámenes realizados:

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 09 Días del mes de Enero del año 2024

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

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

JOSE RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017



MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.
2304268

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Daniel Ignacio Melgarejo S.

1.075.659.385

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento **18-nov-2024**

Resolución No. 302 Secretaria de Salud - Bogotá

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 - 335 C.C.Las Rampas
Celular: 3155556666 - 3152166587
E-mail: grupomadaca@gmail.com
Bogotá (Colombia)

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

O.S.No. 26051
M -

Fecha: NOVIEMBRE 18/2023

Nombre: DANIEL IGNACIO MEIGAITETO S

Cédula: 1075-659.385

CERTIFICADO MÉDICO

Certifico que el paciente en mención, no padece enfermedad respiratoria, infectocontagiosa ni dermatológica al momento del examen.

Puede convivir en comunidad, realizar actividad laboral normal y efectuar actividades de manipulación de alimentos.

El Paciente es apto físicamente para manipular y trabajar con Alimentos.

César A. Mayorga
Médico Universidad San Martin
R.M. 1564

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 -335 C.C. Las Rampas
Celular: 315 555 66 66 - 315 216 65 87
Bogotá (Colombia)

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Reviso	30/09/2024	NATALY STEFANY FANDIÑO REMOLINA	Nutricionista	
Aprobó	30/09/2024	LAURA XIOMARA REINA LARA	Coordinadora	