COMUNIDAD DE CUIDADO: LA MACARENA

CONVENIO O CONTRATO: 9583 DE 2024

FECHA: 31/12/2024

CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	CURSO DE MANIPULACION		CERTIFICADO MEDICOEXPEDICIOM	CERTIFICADO MEDICO VENCIMIENTO	CERTIFICADO DE LABORATORIOS	EXPEDIDO CURSO DE MANIPULACION
		FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSO EXPEDIDOS
VICTOR JULIAN CARRION	**AUXILIAR DE COCINA**	27-12-2024	27-12-2025	27-12-2024	27-12-2024	27-12-2024	DOCTORA LUZ ANGELA GOMEZ NUTRICIONISTA
MARIA ALEJANDRA ROBLES	**AUXILIAR DE COCINA**	09-12-2024	09-12-25	09-11-2024	09-11-2024	09-11-2024	DOCTORA ANGELICA MONTAÑEZ ÑABPRATPRIO CLINICO
JULIAN ESTEBAN BELLO	**AUXILIAR DE COCINA**	06-05-2024	06-05-2025	06-05-2024	06-05-2025	06-05-2024	GEMSAB
MARIA ELENA VILLAMIZAR	**AUXILIAR DE COCINA**	**09-02-2024**	**09-02-2025**	09-02-2024	09-02-2025	09-02-2024	CONTROL EN SALUD E HIGIENE
JUAN RUIZ	TECNICA EN GASTRON OMIA	11-09-2024	11-09-2025	06-02-2024	06-02-2025	31-01-2024	SENA

ELABORACION,REVISION Y APROBACION				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
ELABORO	31-12-2024	YULIED GUAVITA	NUTRICIONISTA	
APROBO	31-12-2024	PAULINA FORERO	COORDINADORA	

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA
Código Prestador: 110010653701
Nit: 830029102-0

Salud Ocupacional

No. 1

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, FEBRERO 09 DE 2024

PACIENTE: **María elena villamizar Guevara**

IDENTIFICACION: **C.C. 1.072.640.886**

RAZON SOCIAL: **CONVENIO** Edad:

CERTIFICACION

El suscrito medico certifica que el (la) señor (a) de acuerdo al reporte de Laboratorio con base a los exámenes practicados, no se encuentra con ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como **Manipulador de alimentos,** se encuentra en buen estado y no presenta enfermedad dermatológica, respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad y es **Apto Para Manipular Alimentos.**

El presente refiere validez por un (1) año

Dra. Mercedes Cabrera Quintana
Médico General R.M. 53.062.886
Clínica Marly

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA
Código Prestador: 110010653701
Nit: 830029102-0

Salud Ocupacional

No. 1

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, FEBRERO 09 DE 2024

PACIENTE: **María elena villamizar Guevara**

IDENTIFICACION: **C.C. 1.072.640.886**

RAZON SOCIAL: **CONVENIO** Edad:

FROTIS GARGANTA		KOH - FROTIS UÑAS DE MANOS		COPROLOGICO	
COLORACION DE GRAM		LASTOCONIDIAS	NEGATIVO	MICROSCOPICA	
REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA	PSEUDOHIFAS DE HONGOS	NEGATIVO	CELULAS EPITELIALES	ESCASA
COCOS GRAM POSITIVOS :		No se observan estructuras fúngicas en el Muestra		Color marrón Consistencia poco pastosa	
DIPLOCOCOS GRAMPOSITIVOS:		Examinada (Hongos).		Moco: no hay	NO SE
DIPLO COCO S GRAM NEGATIVOS :	+			Sangre: no hay	OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN ESTA MUESTRA
BACILOS GRAM POSITIVOS :	++				
BACILOS GRAM NEGATIVOS :	+				
ESTRUCTURAS MICOTICAS :	**NEGATIVO**				
FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL					

Jenny M Hernández Ch
BACTERIÓLOGA
UNIVERSIDAD NACIONAL
Registro 52.376.2013

Jenny M Hernandez Ch.
BACTERIOLOGA
Universidad Nacional

No. 2

CIUDAD Y FECHA: BOGOTA, FEBRERO 09 DE 2024



LABORATORIO CLÍNICO

Servicio: Profesional

CONTACTOS
8637876
laboratorioclinico0520@gmail.com
Calle 9 # 7 - 103 2do Piso
Escaleras exteriores
Chía (Cundinamarca)

RESULTADO(S) LABORATORIO CLÍNICO

PACIENTE: JULIAN ESTEBAN POVEDA BELLO	**TIPO IDENTIFICACIÓN:** CC	**NÚMERO IDENTIFICACIÓN:** 1072741636	**FECHA NACIMIENTO:** 21/10/2004	**EDAD:** 19 año(s) 6 mes(es) 15 día(s)
GÉNERO: Masculino	**INSTITUCIÓN ADMINISTRADORA:** LABORATORIO CLÍNICO		**TIPO PLAN:** Otro	**TIPO VINCULACIÓN:** No Aplica

DESCRIPCIÓN	FECHA INGRESO: NA FECHA RESULTADO: 6/05/2024

MICROSCOPIA

LABORATORIO CLÍNICO: EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH) (901305) — **TÉCNICA:** MANUAL

RESULTADO(S)		
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
TIPO MUESTRA	KOH DE UÑAS	No Aplica
RESULTADO	NEGATIVO	No Aplica
OBSERVACION	-	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA (901107) — **TÉCNICA:** MANUAL

RESULTADO(S)		
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
TIPO MUESTRA	FROTIS FARINGEO	No Aplica
COLORACION DE GRAM	CELULAS +, FLORA NORMAL DE GARGANTA	No Aplica
REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: COPROLÓGICO (907002) — **TÉCNICA:** MANUAL

RESULTADO(S)		
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
COLOR	CAFE	No Aplica
CONSISTENCIA	PASTOSA	No Aplica
MOCO	-	No Aplica
ALMIDONES	++	No Aplica
GRASAS NEUTRAS	-	No Aplica
RESTOS VEGETALES	+	No Aplica
FIBRAS MUSCULARES	-	No Aplica
FLORA BACTERIANA	NORMAL	No Aplica
LEUCOCITOS	-	No Aplica
HEMATÍES	-	No Aplica
LEVADURAS	NEGATIVAS	NEGATIVAS
MICELIOS	NEGATIVOS	NEGATIVOS
RESULTADO PARASITOLOGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES	No Aplica
OBSERVACION	-	No Aplica

FUNCIONARIO RESPONSABLE:



Documento Validado Electrónicamente

JULIAN ESTEBAN POVEDA BELLO (Cédula ciudadanía: 1072741636)

Naxvan Soft
www.naxvansoft.com



LABORATORIO CLÍNICO

Servicio: Profesional

CONTACTOS
8637876
laboratorioclinico0520@gmail.com
Calle 9 # 7 - 103 2do Piso
Escaleras exteriores
Chía (Cundinamarca)

AIDA MONIQUE PASSEGA AVALOS
Bacteriología y Laboratorio Clínico
Registro Profesional: 2603
Universidad Javeriana

Documento Validado Electrónicamente

JULIAN ESTEBAN POVEDA BELLO (Cédula ciudadanía: 1072741636)

Naxvan Soft
www.naxvansoft.com

EDILAB
SERVICE IPS
Salud y Seguridad de Calidad

CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: JULIAN ESTEBAN POVEDA BELLO

CEDULA: 1.072.741.636

FECHA: 06 de Mayo de 2024

Se hace constar, en base a laboratorios de frotis faríngeo, koh de uñas y coproanalisis, que la paciente en mención no posee ninguna enfermedad infectocontagiosa, por lo que es apta para manipulación de alimentos y convivir en comunidad.

MEDICO GENERAL. S.S.O.
FUNDACION UNIVERSITARIA
Dra. DIANA PATRICIA RODRIGUEZ
SANITAS

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-22024-39186922

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – FEBRERO 2024	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – AGOSTO 2024	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - NOVIEMBRE 2024	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**



UNIVERSIDAD DE
LA SALLE
COLOMBIA

Educar para Pensar, Decidir y Servir.
Personería Jurídica Resolución 0597 del 12 de febrero de 1965

LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE

En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,

le otorga a

Rafael Alberto Orjuela Orjuela

C.C. 1014.208.551 de Bogotá, D.C.

El Título Académico de

Especialista en Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.

En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en Bogotá, D.C., a los 28 días del mes de Octubre de 2022

Mtro. Alexander Murcia Cuéllar, f.s.c.
RECTOR

Saray Yaneth Moreno Espinosa
SECRETARIO GENERAL

Julio E. Sandoval Villarreal
DECANO

Registro 66
Anotado al folio 1 Libro 3

Nº 013345

AVAL PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO UNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494



UNIVERSIDAD DE
LA SALLE
COLOMBIA

Educar para Pensar, Decidir y Servir.
Personería Jurídica Resolución 0597 del 12 de febrero de 1965

LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE

En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,

le otorga a

Rafael Alberto Orjuela Orjuela

C.C. 1014.208.551 de Bogotá, D.C.

El Título Académico de

Especialista en Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.

En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en Bogotá, D.C., a los 28 días del mes de Octubre de 2022

Mtro. Alexander Murcia Cuéllar, f.s.c.
RECTOR

Saray Yaneth Moreno Espinosa
SECRETARIO GENERAL

Julio E. Sandoval Villarreal
DECANO

Registro 66
Anotado al folio 1 Libro 3

Nº 013345

AVAL PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO UNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494

Persona apta para manipulación de Alimentos.

Resolucion 2674 año 2013

Capacitacion continua y permanente

Este carnet es personal e intrasferible

Valido por un año

CONTROL EN SALUD E HIGIENE S.A.S.

CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Resolución 2674 de 2013

FECHA DE CURSO: 09-Febrero-2024
FECHA DE VENCIMIENTO: 09-Febrero-2025



MARIA ELENA VILLAMIZAR GUEVARA

APTO PARA MANIPULAR

C.C. 1072640886

Manipulador Alimentos

EMAIL: controlensaludehigiene@domi.com.co
NIT: 900.989.897-9

CONTROL EN SALUD E HIGIENE

CERTIFICA QUE:

MARIA ELENA VILLAMIZAR GUEVARA identificado(a) con C.C.: 1072640886 culminó satisfactoriamente el Curso Virtual: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, modulo 1 y 2 de conformidad con la resolución 2674 de 2013, capacitación continua de diez (10) horas, dando cumplimiento con el artículo 12 del capítulo 3 de la resolución.

EL CURSO PUEDE SER VERIFICADO EN NUESTRA PÁGINA www.controlensalud.co

Se firma en Bogotá D.C., a los NUEVE (09) días del mes de Febrero del año DOS MIL VEINTICUATRO (2024)

Atentamente,

CONTROL EN SALUD E HIGIENE S.A.S
NIT.900989897-9

CONTROL EN SALUD E HIGIENE SAS

EMAIL: controlensaludehigiene@domi.com.co
NIT: 900.989.897-9

MARIA ELENA VILLAMIZAR GUEVARA

1072640886

PLAN LEGAL DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN EDUCACIÓN SANITARIA, PRINCIPIOS BÁSICOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN EL ÁREA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EXCLUSIVO CONTROL EN SALUD E HIGIENE SAS

(Artículo 12 y 13. Resolución 2674 /2013.

DECRETO 1500)

EDUCACION SANITARIA

BOGOTÁ DC

2023

INTRODUCCIÓN

El programa de capacitación abarca todos los aspectos relacionados con la higiene alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura y los conceptos fundamentales de los sistemas de aseguramiento de la calidad que se manejan actualmente encaminando a formar buenos hábitos higiénicos y la aplicación correcta de las Buenas Prácticas de preparación, manipulación y Almacenamiento de Alimentos, adicional Decreto 1500,

Teniendo en cuenta las normas de salubridad establecidas por las autoridades sanitarias, las empresas del Sector de Alimentos deben adoptar las herramientas técnicas que garanticen la calidad de sus productos en toda la cadena alimentaria.

Por lo anterior, la capacitación representa el elemento clave en la promoción del crecimiento del capital intelectual, suministrando los conceptos técnicos que facilitarán el correcto desempeño, Con el principal Objetivo; Garantizar la Salud Pública.

OBJETIVO GENERAL

Promover y desarrollar las competencias laborales de los Manipuladores de Alimentos, garantizando que éstos adquieran mayor conciencia, afiancen, apliquen y multipliquen los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridas en los módulos de capacitación sanitaria, haciendo uso de metodologías de aprendizaje pertinentes al perfil del grupo, dando cumplimiento a las exigencias legales y facilitando así, el logro de las metas de calidad e inocuidad de los alimentos que se manejan directamente con los Alimentos.

EXCLUSIVO CONTROL EN SALUD E HIGIENE SAS

OBJETIVO ESPECÍFICOS

*Capacitar a los manipuladores de alimentos para que realicen sus actividades siguiendo las correctas prácticas Higiénicas de Manipulación, preparación de Alimentos.
*Sensibilizar a los manipuladores de alimentos en cuanto a riesgos alimentarios, sus consecuencias, prevención y control.
*Fomentar hábitos y actitudes correctas durante el trabajo y eliminar aquellas acciones incorrectas o peligrosas que conlleven algunos riesgos en la seguridad del alimento.
*Obtener alimentos seguros durante la preparación y venta, logrando mantener el valor agregado Higiénico Sanitario.

MARCO NORMATIVO

En cumplimiento a la Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 en el capitulo III, articulo 12 y 13, se establece que:

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deberán tener formación en educación sanitaria, Principios básicos en BPM Y prácticas Higiénicas en el Área de manipulación de Alimentos. Igualmente deberán estar capacitados para llevar a cabo las tareas Asignadas en SHBI, logrando la capacidad de adoptar las precauciones necesarias y las medidas preventivas para evitar la contaminación en los alimentos.

Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan deberá ser mínimo 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

BENEFICIOS Y ALCANCE DEL PLAN LEGAL DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

Reconocimiento de la empresa, por la calidad e inocuidad de los Alimentos ofrecidos

EXCLUSIVO CONTROL EN SALUD E HIGIENE SAS

Promover el desarrollo profesional y personal del manipulador de alimentos en SHBI Demostrar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y el manejo de Calidad, de acuerdo con los parámetros y las exigencias legales.

METODOLOGÍA VIRTUAL

Se privilegia una metodología virtual, centrada en el desarrollo del taller en los cuales los participantes son parte activa de su propio proceso de formación; el manual de manipulador facilita la comprensión y asimilación de los conceptos transmitidos por los profesionales responsables de la formación y el entrenamiento de alto nivel.

Al finalizar cada uno de los entrenamientos, se aplicará un instrumento evaluativo y posteriormente se hará la respectiva retroalimentación, garantizando la asimilación de los conceptos fundamentales.

CONTENIDO Y CRONOGRAMA DEL PLAN LEGAL DE CAPACITACIÓN 2022

FECHA	MANIPULACION DE ALIMENTOS
2023	Protección y Conservación de los Alimentos Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. Resolución 2115 de 2007. Generalidades de los Alimentos Clasificación de alimentos Clasificación por su origen. Clasificación según su riesgo epidemiológico. Peligros que afectan la seguridad de los alimentos. Contaminantes físicos. Contaminantes químicos Contaminantes biológicos. Factores que favorecen la contaminación microbiana. Las Buenas Prácticas de Manufactura ¿Qué es BPM?. Marco legal en Colombia Condiciones básicas de higiene en la fabricación de los alimentos Establecimientos, estructura e higiene. Localización y accesos, diseño y construcción. Abastecimiento de agua, disposición de residuos líquidos y sólidos. Instalaciones sanitarias, equipos y utensilios. Manipulador de alimentos Requisitos higiénicos de fabricación. Almacenamiento, transporte de materias primas y producto terminado. Técnicas de conservación de alimentos. Enfermedades Transmitidas por Alimentos Clasificación de las ETA´s. Enfermedades transmitidas por bacterias, virus y hongos. Situación actual y legislación. Recomendaciones para prevenir casos de E.T.A. EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES ? Decreto 1500 de 2007 - Resolución 240 y 242 de 2013.

EXCLUSIVO CONTROL EN SALUD E HIGIENE SAS

FECHA	GENERALIDADES DE LA CARNE OBJETO DE PRODUCCIÓN ANIMAL
2023	Composición química de la carne Características sensoriales de la carne. Agentes que contaminan la carne. Requerimientos Normativos La normalización para el sector cárnico en Colombia. Decreto 1500 del2007. Expendio y almacenamiento de alimentos. Transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Resolución 240 de 2013.Resolución 242 de 2013.

FECHA	**SISTEMAS PREVENTIVOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**
2023	Control de la calidad e inocuidad Sistema de control. Plan deSaneamiento Limpieza y desinfección. Desechos sólidos. Control de plagas Abastecimiento de agua potable. Registros Control de recepción de productos y materias primas Control de temperaturas de refrigeración y congelación en transporte y almacenamiento de alimentos. Control de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Control disposición de basuras. Control integrado de plagas (CIP).Control pH y Cloro residual del agua y registro de limpieza y desinfección tanque de almacenamiento de agua.

CONTENIDO Y CRONOGRAMA DEL PLAN LEGAL DE CAPACITACIÓN 2022

IDONEIDAD DEL RECURSO HUMANO

Control En Salud E Higiene, Certifica la idoneidad de su Capacitador LUIS EDUARDO MARTINEZ. Identificado con Cedula 79.741.801, Auditor en Sistemas de Gestión de Seguridad e Inocuidad Alimentaria, Criterio Auditoria HACCPBPM – ISO 22000:2018, Criterio de Auditor ISO 19011:2018.



EXCLUSIVO CONTROL EN SALUD E HIGIENE SAS

Pueden consultar la información en:

https://www.ica-llc.us/certificates/

Ingrese Documento Capacitador.

CONTENIDO Y CRONOGRAMA DEL PLAN LEGAL DE CAPACITACIÓN 2022

CONTROL EN SALUD E HIGIENE SAS NIT. 900.989.897-9

FORMATO DE REGISTRO DE ASISTENCIA DE CAPACITACION

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

FECHA: HORA:

EMPRESA: MODULO ___ NIT.

ENCARGADO: DIRECCIÓN:

N°	NOMBRE	IDENTIFICACION No.	EDAD	FIRMA	No. TELEFONO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					

GEMSAP

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES Y PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM



JULIÁN POVEDA

Nombre

1072641636

Documento

23 De Abril De 2025

Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP

NIT 1014200551-3

APROBADO

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

LABORATORIO CLÍNICO

Yudy Carolina Sotelo Penagos

BACTERIOLOGA

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Nit. 35423979 - 8

Reg. Secretaría de Salud de C/marca . 25-5500

SEDE: Principal

Paciente: JUAN CARLOS RUIZ MORA
Edad: 37 A **Sexo:** M **Identificación:** 1072638190
Teléfonos: 3219757463
Empresa: Particular

Recepción: 37930 **Sala:** N/A
Fecha rcp: 31/01/2024 3:14:04 p. m.
Médico : No Asignado

	Resultado	Valores de referencia
Microbiologia		
1 GARGANTA FROTIS MICROSCOPICO		
COLORACION DE GRAM		
Reacción Leucocitaria	Ausente	
Bacilos Gram Positivos	(+)	
cocos gram negativos	(++)	
Celulas epiteliales	0-1	
2 K.O.H. Estudio Directo para Hongos		
Blastoconidias de Hongos	No se observan	
Pseudomicelios de Hongos	No se observan	
Parasitologia		
3 Estudio MACROSCOPICO		
Color	Cafe	
Consistencia	Dura	
P.h.	6.0	1 a 14
Olor	S. G.	
Estudio MICROSCOPICO		
Levaduras en gemación	No Se Observan	
Grasas neutras	Escasas	
Residuos vegetales	Escasas	
Almidones	(+++)	
Flora Bacteriana	Normal	
Fibras musculares	(++)	
EXAMEN PARASITOLOGICO		
Protozoos y/o Helmintos	No se observan	

Dra. Yudy Carolina Sotelo Penagos
Reg. No. 25-5500 Zipaquirá
Bacteriologa U.C.M.C.

DOCUMENTO ORIGINAL - CUALQUIER COPIA O ENMENDADURA PIERDE VALIDEZ

Zipaquirá - Algarra I
Cra. 10 A N°5-60
Cel: 311 4463846

Cogua - Centro
Cra. 2 N°. 4-02 consultorio 204
Cel: 316 5765141

FUNDACIÓN HOGAR SAN FRANCISCO DE ASÍS
HOGAR NAZARETH

Fundación Hogar San Francisco de Asís

FECHA: 06 DE FEBRERO DE 2024

NOMBRE: RUIZ MORA JUAN CARLOS

DOCUMENTO: 1.072.638.190

R/ EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE EL(A) PACIENTE NO PADECE ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y ES APTA PARA MANIPULAR ALIMENTOS

* FROTIS DE GARGANTA (-)
* KOH UÑAS (-)
* COPROLOGICO (-)

FIRMA MEDICO:_____

No REGISTRO:_____

IGNACIO MEJIA
MÉDICO ESPECIALISTA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Km.5 via Zipaquirá Nemocon vda el mortiño 3138891981-84

Powered by CamScanner

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JUAN CARLOS RUIZ MORA

Con Cédula de Ciudadanía No. 1072638190

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Cogua. a los once (11) dias del mes de septiembre de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por



JAVIER RICARDO JIMENEZ RINCON
Subdirector (E)
CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

98839741 - 11/09/2024
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9513002987883CC1072638190C.

Angélica Montañez
LABORATORIO Clínico

RUT: 35.477.219

NOMBRE: MARIA ROBLES ACOSTA	**CONSECUTIVO: 034**	**MEDICO: EXTERNO**
FECHA: NOVIEMBRE 09 DE 2024.	**EDAD: 35 AÑOS**	**SEXO: FEMENINO**
DOCUMENTO: PPT 1425000	**TELEFONO:**	**DIRECCION: CHIA**

LABORATORIO CLINICO

MICROBIOLOGIA

FROTIS DE GARGANTA — FLORA MIXTA NORMAL DE GARGANTA
FROTIS DE UÑAS KOH — NEGATIVO PARA ESTUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO

COLOR: CAFÉ — ASPECTO PASTOSO — OLOR S.G.

FLORA BACTERIANA: NORMAL
NO SE OBSERVAN PARASITOS EN LA MUESTRA ANALIZADA

DRA. ANGELICA MONTAÑEZ
BACTERIOLOGA P.U.J.
RP. 496-97

CONCEPTO MEDICO

PACIENTE APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS, NO PRESENTA ALTERACIONES DE TIPO RESPIRATORIO O DE PIEL

Dr. LUIS MIGUEL GUTIERREZ
R.P. 25674

Angélica Montañez
LABORATORIO Clínico

RUT: 35.477.219

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS AÑO 2024

NOMBRE: María Alejandra Robles Acosta

ESTABLECIMIENTO: Hogar Del Anciano San Rafael

DIRECCIÓN: Cra 5 Nº 9-46 Chía, Cundinamarca

Capacitadora: Dra. ANGÉLICA MONTAÑEZ, Bacterióloga U. Javeriana, experiencia de 13 años como capacitadora de B.P.M. Departamento de Cundinamarca.

De acuerdo a la resolución 2674 de 2013 nuestro cronograma de capacitación es el siguiente:

FECHA	TEMA	HORAS	FIRMA CAPACITADOR	FIRMA ASITENCIA
14-10-24.	Generalidades, normativa	2	Dra. Angélica Montañez	MaríaRHA
28-10-24	Contaminaciones alimentarias	2	Dra. Angélica Montañez	MaríaRHA
11-11-24	Buenas Prácticas de Manufactura	2	Dra. Angélica Montañez	MaríaRHA.
25-11-24	Planes de saneamiento para establecimientos de alimentos	2	Dra. Angélica Montañez	MaríaRHA.
09-12-24.	Taller para la elaboración de planes de saneamiento	2	Dra. Angélica Montañez	MaríaRHA.

Angélica Montañez Laboratorio	Angélica Montañez Laboratorio Clínico	Fecha	
	Curso de Manipulación de Alimentos	Versión	2
	Evaluación	Código	PR – Lab -03

Evaluación Manipuladores de Alimentos

Nombre: María Alejandra Robles A. C.C. PPT 1425000.
Fecha: 09/12/2024 Municipio: Chía

Por favor responder de acuerdo a la instrucción.

SELECCIONE LA RESPUESTA CORRECTA

1. Manipulador de Alimentos es:

a. Comprende los ingredientes, envase y embalaje de alimentos.
(b.) Es la persona que interviene directamente así sea de manera ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
c. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares.
d. Ninguna de las anteriores.

2. Contaminación de un alimento es:

(a.) Alimento que presenta o contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
b. Establecimiento dedicado a la venta de alimentos.
c. Son elementos constituyentes normales de un alimento.
d. Todas las anteriores.

3. Se consideran tipos de contaminación alimentaria:

a. Contaminación Física
b. Contaminación Química
c. Contaminación Biológica
(d.) Todas las anteriores

4. Son contaminaciones de tipo Físico los siguientes:

(a.) Cabello, esmalte, joyas, residuos de plástico, papel, madera.
b. Esmalte, Perfumes, maquillaje, Productos de aseos.
c. Bacterias, cabello, perfumes, productos de aseo
d. Ninguna de las anteriores.

Angélica Montañez Laboratorio	Angélica Montañez Laboratorio Clínico	Fecha	
	Curso de Manipulación de Alimentos	Versión	2
	Evaluación	Código	PR – Lab -03

5. Son contaminaciones de tipo Químico los siguientes:

a. Cabello, esmalte, joyas, residuos de plástico, papel, madera.
b. Esmalte, Perfumes, maquillaje, Productos de aseos.
c. Bacterias, cabello, perfumes, productos de aseo
d. Ninguna de las anteriores.

6. Son contaminaciones de tipo Biológico los siguientes:

a. Cabello, esmalte, joyas, residuos de plástico, papel, madera.
b. Esmalte, Perfumes, maquillaje, Productos de aseos.
c. Bacterias, hongos, levaduras, parásitos, virus.
d. Ninguna de las anteriores.

7. Limpieza significa:

a. Retirar residuos y mugre de un área
b. Utilizar un producto químico para eliminar bacterias y microorganismos.
c. A y b son ciertas
d. A y b no son ciertas

8. Desinfección significa:

a. Retirar residuos y mugre de un área
b. Utilizar un producto químico para eliminar bacterias y microorganismos.
c. A y b son ciertas
d. A y b no son ciertas

9. Son alimentos perecederos

a. Huevos y carne
b. Té y Café
c. Pasta
d. Galletas

10. La forma correcta de descongelar los alimentos es

a. En refrigeración
b. Bajo chorro de agua caliente
c. En el microondas
d. De cualquier forma

Angélica Montañez Laboratorio	Angélica Montañez Laboratorio Clínico	Fecha	
	Curso de Manipulación de Alimentos	Versión	2
	Evaluación	Código	PR – Lab -03

11. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque

a. Son porosos y pueden contener alimento y humedad
b. Son muy caros
c. Son poco útiles y muy pesados
d. Ninguna de las anteriores

12. Son síntomas de una intoxicación alimentaria

a. Vómito y diarrea.
b. Fiebre y Deshidratación.
c. Dolor de estómago, dolor de cabeza, escalofrío.
d. Todas las anteriores

13. Idealmente el manipulador de alimentos debe realizar el lavado de manos cada:

a. 5 horas.
b. 2 a 3 horas.
c. 15 a 20 minutos.
d. El lavado de manos no es importante.

14. Para evitar el contagio de COVID 19 debe cumplir mínimo con:

a. Lavado de manos, distanciamiento social, uso de tapabocas y adecuada ventilación
b. Tomar temperatura, usar tapete de desinfección y cerrar las ventanas
c. Ventilar el lugar, no usar tapabocas y saludar de beso y abrazo
d. Todas las anteriores.

15. Son buenas prácticas de manufactura.

a. Uñas limpias, baño diario, lavado de manos, rotar y rotular productos
b. No rotar ni rotular productos, usar joyas y no usar tapabocas
c. Usar maquillaje suave, lavar las manos casa 5 horas y usar cofia
d. Opción b y c

16. La dotación para manipular y elaborar alimentos es:

a. Para mujeres tacones y vestido y para los hombres corbata y sombrero
b. Cofia, uniforme claro, tapabocas, zapatos planos, cerrados y antideslizantes
c. Cada persona puede escoger su dotación
d. Ninguna de las anteriores

Angélica Montañez Laboratorio	Angélica Montañez Laboratorio Clínico	Fecha	
	Curso de Manipulación de Alimentos	Versión	2
	Evaluación	Código	PR – Lab -03

17. La toma de temperatura de nevera y congelador mínimo se debe tomar y registrar

a. Semanalmente
b. En la mañana y en la tarde
c. Mensualmente
d. No es necesario

18. La temperatura que debe tener un refrigerador es:

a. De 6Cº a 10 Cº
a. Mayor a -10Cº
b. De -1Cº a -10Cº
c. De 0Cº a 4Cº

19. Las bacterias crecen fácilmente en temperaturas que varían entre:

a. De 5Cº a 65Cº
b. Menor a -10Cº
c. De -1Cº a -10Cº
d. De 0Cº a 4Cº

20. Nombre los programas del plan de saneamiento

a. Primavera, otoño, invierno y verano
b. Norte, sur, oriente y occidente
c. Limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y desinfección de tanques
d. Uso de tapabocas, distanciamiento social, lavado de manos y toma de temperatura.

PREGUNTA ABIERTA

¿Quisiera profundizar sobre algún tema?

_____

_____

Angélica Montañez Laboratorio Clínico	Angélica Montañez Laboratorio Clínico	Fecha	
	Curso de Manipulación de Alimentos	Versión	2
	Evaluación	Código	PR – Lab -03

11. **Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque**
a. Son porosos y pueden contener alimento y humedad
b. Son muy caros
c. Son poco útiles y muy pesados
d. Ninguna de las anteriores

12. **Son síntomas de una intoxicación alimentaria**
a. Vómito y diarrea.
b. Fiebre y Deshidratación.
c. Dolor de estómago, dolor de cabeza, escalofrío.
d. Todas las anteriores

13. **Idealmente el manipulador de alimentos debe realizar el lavado de manos cada:**
a. 5 horas.
b. 2 a 3 horas.
c. 15 a 20 minutos.
d. El lavado de manos no es importante.

14. **Para evitar el contagio de COVID 19 debe cumplir mínimo con:**
a. Lavado de manos, distanciamiento social, uso de tapabocas y adecuada ventilación
b. Tomar temperatura, usar tapete de desinfección y cerrar las ventanas
c. Ventilar el lugar, no usar tapabocas y saludar de beso y abrazo
d. Todas las anteriores.

15. **Son buenas prácticas de manufactura.**
a. Uñas limpias, baño diario, lavado de manos, rotar y rotular productos
b. No rotar ni rotular productos, usar joyas y no usar tapabocas
c. Usar maquillaje suave, lavar las manos casa 5 horas y usar cofia
d. Opción b y c

16. **La dotación para manipular y elaborar alimentos es:**
a. Para mujeres tacones y vestido y para los hombres corbata y sombrero
b. Cofia, uniforme claro, tapabocas, zapatos planos, cerrados y antideslizantes
c. Cada persona puede escoger su dotación
d. Ninguna de las anteriores

Angélica Montañez LABORATORIO	Angélica Montañez Laboratorio Clínico	Fecha	
	Curso de Manipulación de Alimentos	Versión	2
	Evaluación	Código	PR – Lab -03

Taller Plan de Saneamiento

Nombre: María Alejandra Robles A. C.C. PPT 1425000
Fecha: 09/12/2024 Municipio: Chía
Empresa: Hogar Del Anciano San Rafael Celular: 3215037335.

Por favor responder de acuerdo a la instrucción.

SELECCIONE LA RESPUESTA CORRECTA

1. Programa de limpieza y desinfección como se realiza?

(a.) Realizo de manera escrita un documento para explicar como limpio y desinfecto mi área de trabajo y registro los horarios de realizada la actividad
b. Solo realizo el documento pero no registro
c. Es un programa sin importancia
d. d. Ninguna de las anteriores.

2. Debo realizar el programa de control de plagas así?

a. No es importante
b. Debo contratar una empresa certificada
c. Debo tener certificado, ficha técnica, diagnóstico y registro del procedimiento
d. 41577099987464118020484193536788760
(e.) B y C son ciertos

3. Programa agua potable

a. Debo tener tanque de reserva
b. Debo contratar empresa certificada
c. Debo tener el registro con todos los soporte y procedimientos
(d.) d. Todas las anteriores

4. Programa manejo de residuos

a. Plano de mi negocio y ubicación de recipientes
b. Documento explicando ruta de residuos almacenamiento y recolección
c. No es obligatorio
(d.) a y b son correctas

Angélica Montañez LABORATORIO	Angélica Montañez Laboratorio Clínico	Fecha	
	Curso de Manipulación de Alimentos	Versión	2
	Evaluación	Código	PR – Lab -03

PREGUNTA ABIERTA

5. Quisiera profundizar sobre algún tema?

_____

_____

Angélica Montañez
LABORATORIO Clínico

RUT: 35.477.219

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS AÑO 2024

PERFIL PROFESIONAL DEL CAPACITADOR

Angélica Montañez Sánchez
Bacterióloga, Especialista en Gerencia de instituciones de Seguridad Social en Salud.

Alta capacidad de trabajo en equipo, en grupos multidisciplinarios, para el desarrollo de proyectos a gran escala y cumplimiento de metas. Profesional y especialista con la capacidad de planear, ejecutar y controlar la gestión en entidades sociales y de salud.
Experiencia administrativa de 13 años en diferentes instituciones de salud como, Coordinadora y Jefe de Laboratorios clínicos, Auditora de calidad y habilitación de Instituciones de Salud Públicas y Privadas, Coordinadora de Programas de Epidemiología y Salud Pública institucionales, Subgerente Administrativa y Gerente de Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud, conocimiento del área legal, y normativa de la seguridad social en Colombia, leyes y decretos reglamentarios.

Experiencia, manejo y capacitación en programas de Manipulación de Alimentos, POES BPM Saneamiento Ambiental hace 20 años, para el mejoramiento de la calidad de vida de comunidad. Basados en el decreto 3075 /97, Resolución 2674/13, Resolución 604/93, Resolución 240/13

OBJETIVO

Capacitar a las personas en buenas prácticas de manipulación de alimentos, brindando la información necesaria para garantizar productos finales con toda la garantía de calidad, óptima para consumo humano y necesaria para conservar la salud del ser humano, dentro de la normativa vigente.

METODOLOGIA

Capacitación con apoyo de diapositivas, plegable y talleres.

MÉTODO DE EVALUACIÓN

Evaluación escrita, oral y taller.

- Se anexa evidencias

CHIA- CUNDINAMARCA, CARRERA 10#13-46 PISO 2 TELEFONO 8638776CEL. 3104803430

LABYMED S.A.S.

0410

CERTIFICA QUE:

Nombres: Maria

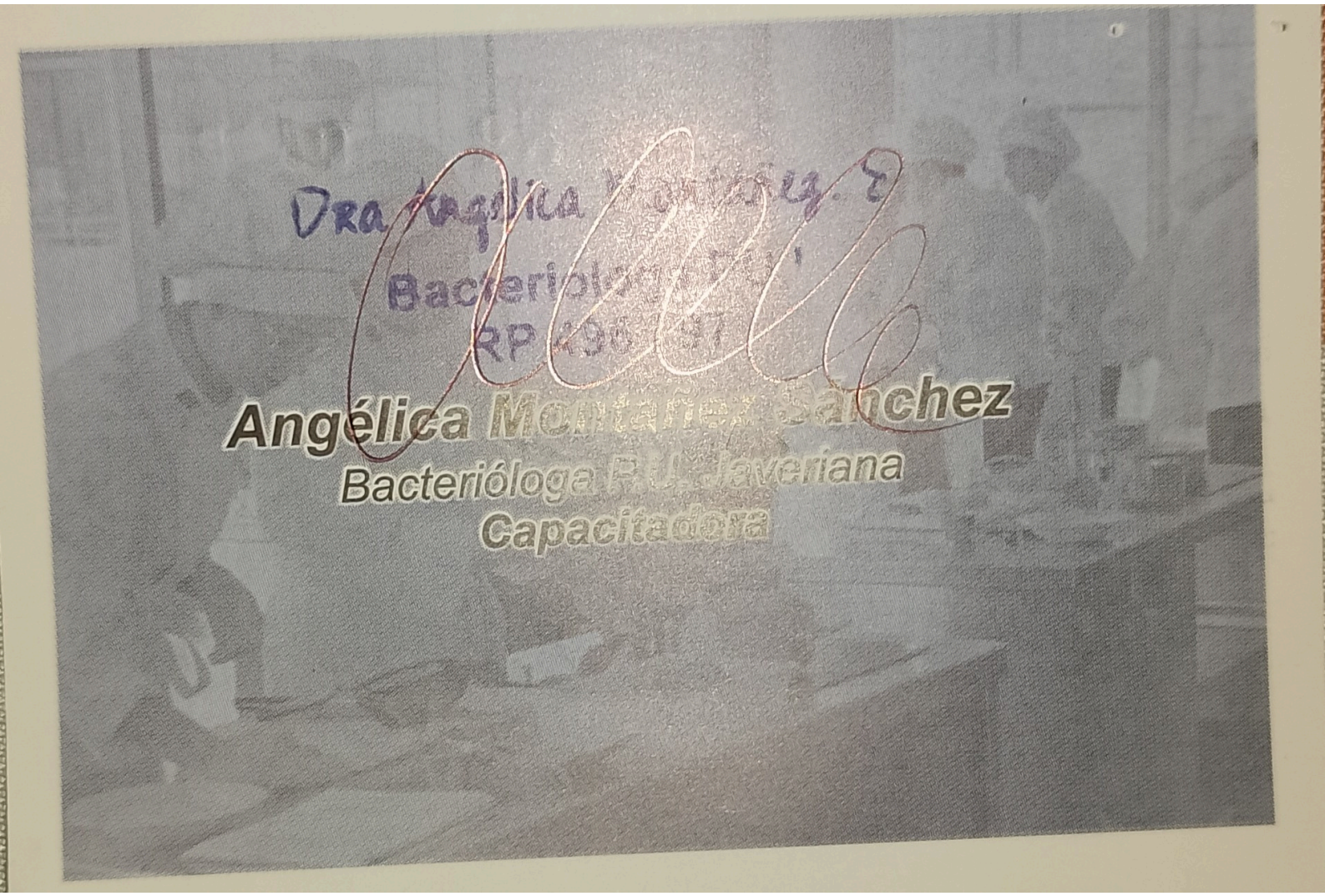
Apellidos: Robles Acosta

Doc.: 1425000 Municipio: Chia

Fecha de Exp.: 09-12-24 Fecha de Ven.: 09-12-25

Asistió al plan anual de capacitación en manipulación de alimentos (10 Hrs.)

Carrera 10 No. 13-46, Chía - Cundinamarca Teléfono: 863 8776
Celular: 310 480 3430 E-mail: labymed@hotmail.com


Angélica Montañez Sánchez
Bacterióloga FUJaveriana
Capacitadora



LABORATORIO CLÍNICO

Servicio: Profesional

CONTACTOS
8637876
laboratorioclinicc0520@gmail.com
Calle 9 # 7 - 103 2do Piso
Escaleras exteriores
Chía (Cundinamarca)

RESULTADO(S) LABORATORIO CLÍNICO

PACIENTE: VICTOR JULIAN CARRION DELGADO	**TIPO IDENTIFICACIÓN:** CC	**NÚMERO IDENTIFICACIÓN:** 1072703370	**FECHA NACIMIENTO:** 10/05/1994	**EDAD:** 30 año(s) 7 mes(es) 17 día(s)
GÊNERO: Masculino	**INSTITUCIÓN ADMINISTRADORA:** LABORATORIO CLÍNICO		**TIPO PLAN:** Otro	**TIPO VINCULACIÓN:** No Aplica

DESCRIPCIÓN

MICROSCOPIA

LABORATORIO CLÍNICO: EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH) (901305) — **TÉCNICA:** MANUAL

RESULTADO(S)		Fecha Ingreso: NA - Fecha Resultado: 27/12/2024
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
TIPO MUESTRA	KOH DE UÑAS	No Aplica
RESULTADO	NEGATIVO PARA DERMATOFITOS	No Aplica
OBSERVACION	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS .	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA (901107) — **TÉCNICA:** MANUAL

RESULTADO(S)		Fecha Ingreso: NA - Fecha Resultado: 27/12/2024
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
TIPO MUESTRA	FROTIS FARINGEO	No Aplica
COLORACION DE GRAM	CELULAS + , FLORA NORMAL DE GARGANTA	No Aplica
REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: COPROLÓGICO (907002) — **TÉCNICA:** MANUAL

RESULTADO(S)		Fecha Ingreso: NA - Fecha Resultado: 27/12/2024
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
COLOR	CAFE	No Aplica
CONSISTENCIA	PASTOSA	No Aplica
MOCO	-	No Aplica
ALMIDONES	+	No Aplica
GRASAS NEUTRAS	-	No Aplica
RESTOS VEGETALES	++	No Aplica
FIBRAS MUSCULARES	-	No Aplica
FLORA BACTERIANA	NORMAL	No Aplica
LEUCOCITOS	-	No Aplica
HEMATÍES	-	No Aplica
LEVADURAS	NEGATIVAS	NEGATIVAS
MICELIOS	NEGATIVOS	NEGATIVOS
RESULTADO PARASITOLOGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES	No Aplica
OBSERVACION	-	No Aplica

Aida Monique Passega
Bacterióloga U.t
Reg. 1.068.244

FUNCIONARIO RESPONSABLE:

Documento Validado Electrónicamente

VICTOR JULIAN CARRION DELGADO (Cédula ciudadanía: 1072703370)

Nuxvan Soft
www.nuxvansoft.com

P. S. Ocupacional S.A.S NIT: 900874685-1

Dra. Patricia Suarez N.

Medica especialista en Salud Ocupacional

No 339-2024

CONCEPTO DE APTITUD MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA:	27 de diciembre de 2024	ENTIDAD:	LABORATORIO CLINICO ESPECIALIZADO G Y P
APELLIDOS:	CARRION DELGADO	NOMBRES:	VICTOR JULIAN
CEDULA:	1072703370	EDAD:	30AÑOS
EMPRESA:	PARTICULAR		

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS REALIZADAS

Fecha de los laboratorios:	27 de diciembre de 2024
KOH uñas, Frotis de Garganta, Coprológico:	Satisfactorios (X) No Satisfactorios ( )

CONCEPTO MÉDICO DE ACUERDO CON LOS LABORATORIOS

Puede manipular alimentos: Si: [X] No: [ ]

TRATAMIENTO

No requiere tratamiento. Se recomienda continuar con las adecuadas normas y prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos.

Dra. Patricia Suárez N.
Medica Especialista en Salud Ocupacional
R.M. 542/96

Medico Patricia Suarez N.

R.M. 542/96

CERTIFICACION DE CURSO DE
BPM

Se hace constar que el señor VICTOR JULIAN CARRION delgado ***CON CC 1072703370,*** *realizó y aprobó el curso de BPM con duración de 10horas.*

TEMATICAS:

1. Generalidades Res. 2674 de 2013 y Definiciones 2 horas
2. Condiciones locativas e instalaciones 1 hora
3. Equipos y utensilios 1 hora
4. Personal Manipulador de alimentos 1 hora
5. Requisitos higiénicos 2 horas
6. Calidad e inocuidad 1 hora
7. Plan de saneamiento 2 horas

- ✓ *Fechas de desarrollo del curso: 12-20-27 DE DICIEMBRE de 2024*

PROFESIONAL QUE DICTA EL CURSO:



NUTRICIONISTA DIETISTA

LUZ ANGELA GOMEZ

CEDULA: 52145099

BOGOTA

U.NACIONAL