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: 08/01/2025

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR: ERICA YANIRA HOLGUIN **Sexo:** F
Documento de Identidad: C.C. [X] **T.I.** [ ] **C.E.** [ ] **Numero:**1031421990 **Edad:** 19 AÑOS
Estatura: 1.61CM **Peso:** 68 Kg **EPS.:** COMPENSAR **RH.** A+

Empresa: F. CASTILLO SAN LUCAS **Cargo:**NUTRICION **NIT/C.C.:** 900.119.083-0

Recomendaciones: **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

Exámenes 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 / 2016

Medico Firma:		Trabajador Firma:	
Nombre:	Dr. Vladimir Alberto Vega Rodriguez	Nombre	
Reg. Medico	72344909 RM: 5614 DE 26/04/2021	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: 08/01/2025

INFORMACION GENERAL:
NOMBRE DEL TRABAJADOR: ERICA YANIRA HOLGUIN

Sexo: F

Documento de Identidad: C.C. X **T.I.** ☐ **C.E.** ☐ **Numero:** 1031421990

Edad: 19 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:	BLANDO
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 RM: 52353238 UNC

Trabajador Firma:
Nombre
C.C. No.

GEMSAP

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

5. **¿CUÁLES SON LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN?**

a. Refrigeración (4ºC a OºC) y congelación (ÓºC a· -18ºC).

b. Refrigeración {5ºC a 1 ºC) y congelación (OºC a -1 OºC)

c. Refrigeración (3ºC a OºC) y congelación (OºC a -15ºC)

d. Ninguna de las anteriores.

6. **MENCIONE TRES NORMAS DE HIGIENE QUE DEBEN CUMPLIR LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.**

✓ no acceso no
✓ gorro y tapabocas
✓ no maquillaje

5.0

GEMSAP

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

NOMBRE Erica Holguin

DOCUMENTO 1031 421 990

CARGO Cocina

MARQUE CON UNA O SEGÚN SEA EL CASO

1. **¿CUÁLES SON LAS CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.

b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.

c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.

(e.) Todas de las anteriores.

2. **¿CUÁL ES EL OBJETIVO DE LA DESINFECCIÓN?**

a. Remover la mugre.

b. Mantener el área de trabajo limpia.

(c.) Eliminar microorganismos.

d Ninguna de las anteriores.

3. **¿CÓMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU VIDA ÚTIL?**

a. Fonadores, reguladores, energéticos.

(b.) Perecederos, semiperecedcros, no perecederos.

c. Proteínas, carbohidratos, grasas.

d. Ninguna de las anteriores.

4. **¿QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO?**

a. Alimento contaminado.

b. Alimento en proceso de descomposición.

c. Es un alimento apto para consumo humano.

(d.) Ninguna de las anteriores.

CERTIFICADO-245699-1031421990

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

NIT. 1014208551-3

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **ERIKA YANIRA HOLGUIN** con documento de identificación N° **1031421990** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas, con una intensidad horaria de Diez (10) horas, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos.

El presente certificado se expide a los 08 días del mes de Enero del año 2025.

GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional en Administración Ambiental
CAPACITADOR

CERTIFICADO 245699- 1031421990

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CARNE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRE ERICA YANIRA HOLGUIN

CEDULA 1031421990

VENCE 08 De Enero Del 2026

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

ESTE CARNÉ ACREDITA AL PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (Resolución 2674 de 2013 Cap III Art 12 y 13)

GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
PROFESIONAL EN ADIMINISTRACIÓN AMBIENTAL
CAPACITADOR

GEMSAP Nit 1014208551-3 - Contacto 310 708 94 94

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

La salud es de todos

Al contestar por favor cite estos datos
Radicado No. 2019214003311311
Fecha 2019-03-19

Bogotá D.C.

Señor
RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
Calle 78 # 112 07
Bogotá D.C., Colombia
rafaelorjuela@gmail.com

ASUNTO: Respuesta a Radicado N° 2019424003307942

Respetado señor

Referente a su consulta concerniente a la emisión de un concepto frente al cumplimiento de los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con la validez del proceso de formación destinado a manipuladores de alimentos de manera virtual, es decir a través de plataforma digital educación tipo bnicie, esta Cartera manifiesta que:

El precitado acto administrativo señala que las empresas objeto de la misma resolución, deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos de por lo menos 10 horas anuales sobre asuntos específicos de que trata la mencionada resolución.

Cuando el plan de capacitación sea realizado por personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, las mismas deben demostrar su idoneidad técnica y científica así como su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Por lo anterior, la selección de la persona natural o jurídica para impartir el mencionado Plan de capacitación, estará a cargo de la empresa que requiere de este servicio y es quien valora su experticia para el desarrollo de la actividad de capacitación, sin embargo la misma norma, no condiciona a que sea de manera presencial o virtual.

El artículo 13 de la mencionada resolución, frente al plan de capacitación, señala que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes,

La salud es de todos

Al contestar por favor cite estos datos
Radicado No. 2019214003311311
Fecha 2019-03-19

cronograma y temas específicos a impartir. Por tanto, cuando en el Plan de capacitación se hace referencia a la metodología, es en este aparte donde debe hacerse mención a si la capacitación se impartirá de manera virtual o presencial.

Se recuerda que el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida, lo cual se verifica con el proceso de inspección, vigilancia y control realizado por las autoridades sanitarias del orden nacional y territorial.

Esperamos haber dado respuesta a la consulta.

Cordialmente,

ELIGA MARIA CADENA GAONA
Subdirectora de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas
Dirección de Promoción y Prevención

Elaboró: xavia
Revisó/Aprobó: acadena

C:\Users\xavia\Documents\MSPS - SSNAB 2019\MEMOS Y OFICIOS\rta Del 2019424003307942 Rafael Orjuela.docx

Sistema de gestión Orfeo http://www.minsalud.gov.co

AVAL MINISTERIO DE SALUD PARA LA EMPRESA GEMSAP CAPACITADORA PARA LA RAFAEL ORJUELA

RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
C.C. 1[illegible]
[illegible]
[illegible]
EGRESADO



Carrera 13 No. 32 -76 Bogotá D.C., Código Postal 111311
PBX: (57-1) 3305000 - Línea gratuita: 018000-960020 Fax: (57-1) 3305050 www.minsalud.gov.co

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

CAPACITACION	INTENSIDAD HORARIA	OBJETIVOS
PRIMERA SESIÓN		
Normatividad vigente	1 hora	Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para el control del manejo de los alimentos en Colombia
Buenas Prácticas de manufactura Res 2674 de 2013	2 horas	Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, que garantice la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano
Los Alimentos y los microorganismos	2 horas	Identificar el concepto de alimento, así como sus características, 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
SEGUNDA SESIÓN		
Practicas Higienicas	2 horas	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
Factores claves en la conservación de alimentos	2 horas	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**
Inspección Sanitaria	1 hora	Reconocer los puntos críticos y los requerimientos que se deben de cumplir ante las autoridades competentes durante una inspección sanitaria

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Celular: 3107089494 - 3138278576
e-mail: equipo@gemsap.com
www.cursodemanipulacionalimentos.com

CERTIFICADO-245699-1031421990

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO 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 y la validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.

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.
- Aval Ministerio de Salud Curso Virtual Valido Toda Colombia

Cima
GRUPO EMPRESARIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8
CARNET DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES: SARA MATILDE

APELLIDOS: MEJIA MELO

DOCUMENTO: 52064721

FECHA DE EXPEDICIÓN: ENERO 16 DEL 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 16 de enero de 2025, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo a la resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17302

CIMA

Scanned with CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1 Nota: 10/10

NOMBRE: Sara Melo
IDENTIFICACIÓN: 52064721

1. **Cuales son las temperaturas son las correctas para Refrigeración y Congelación?**

a. 0°C a 4°C y -0°C a -18°C
b. -0°C a 4°C y -0°C a 18°C
c. 0°C a 4°C y desde -18°C hacia abajo
d. Todas las anteriores

2. El concepto **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** se refiere a:

a. Características de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre.
b. Características de un alimento que se perciben a través de los órganos de los sentidos.
c. Características de un alimento que lo catalogan como climatérico o no climatérico.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?**

a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo; y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
d. Todas las anteriores.

4. La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y consuman se denomina Inocuidad.

5. Según la Resolución 2674 de 2013 El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada de debe ser de 10 horas anuales.

6. Que condiciones se deben tener en cuenta para la rotación de los productos?

a. Fecha de vencimiento, características organolépticas y perdida de vacio.
b. Fecha de vencimiento, nombre del producto.
c. Fecha de ingreso, ingredientes.
d. Todas las anteriores.

7. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
b. Verdadero

8. Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.
a. Falso
b. Verdadero

9. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.
a. Falso
b. Verdadero

10. Un establecimiento DEBE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento.

a. Falso
b. Verdadero

Scanned with CamScanner

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2P017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

CERTIFICA

Que el/la paciente **SARA MATILDE MEJIA MELO** documento de identidad N° 52064721 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 15 días del mes de enero del año 2025

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

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017
AL 2694/2017

Scanned with CamScanner