OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARIA
CONVENIO O CONTRATO: 9667-22024
FECHA: 28 /02/ 2025

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
NANCY MARYBEL PINZÓN SEGURA	TÉCNOLOGA DE ALIMENTOS	08/07/2024	BPM	08/07/2025	15/07/2024	JOSE RENE RIAÑO	16/12/2025
MARÍA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	14/05/2024	BPM	14/05/2025	14/05/2024	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	14/05/2025
LUCERO PEREZ OLAYA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	02/07/2024	BPM	02/07/2025	02/07/2024	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	02/07/2025
MARIA ISABEL MUÑOZ	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	29/11/2024	BPM	28/11/2025	29/11/2024	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	29-11-2025
DIEGO CRUZ	SERVICIOS GENERALES	22/02/2025	BPM	22/02/2026	20/02/2025	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	20/02/2026
SANDRA LILIANA MORALES CH.	SERVICIOS GENERALES	02/07/2024	BPM	02/07/2025	02/07/2024	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	02/07/2025
LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	MANIPULADOR DE ALIEMNTOS	26/11/24	BPM	25/11/2025	26-11-24	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	26-11-2025

CERTIFICADO BPM



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

Empresa capacitadora para la formación en Educación Sanitaria
Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la
Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

CERTIFICA
QUE

NANCY MARYBEL PINZON
C.C No 52.238.323

asistió al curso de capacitación en **Manejo Higiénico de Alimentos.**
Certificación No 2407_1578

Expedición 08 DE JULIO DE 2024 Vence: 0 8 JULIO DE 2025

Ing. Alvaro Jimte
Capacitador

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

e-mail sichuala@gmail.com Teléfono: 9413493 Celular 3166264075
Dirección Cra 95 Sur # 65-49 Apto213



MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Capacitado en
Manejo Higiénico de Alimentos

NANCY MARYBEL PINZON
C. C. No 52.238.323

Expedido:08 DE JULIO DE 2024
Vence: 08 JULIO 2025 Certificación No 2407_1578



Ing. Alvaro Rafael Jimte

Capacitador

N°2246

CERTIFICADO

FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA CON ÉNFASIS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: SANDRA LILIANA MORALES

C.C 52.394.046

F. EXPEDICION: 02/07/2024

VALIDO HASTA:02/07/2025

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Johon Edinson Velasco Gutiérrez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 395896 CAU
E-mail: johnimperitelli@gmail.com – Cel.: 3148161241

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA	27 y 28 DE JUNIO 2024
HORA DE INICIO	8 AM
HORA DE FINALIZACIÓN	1 PM
NOMBRE CAPACITADOR	JOHN VELASCO GUTIERREZ
LUGAR	FORMACION VIRTUAL
EVALUACION	PRE-TEST / POSTEST
FIRMA	

Temáticas

- NORMATIVIDAD SANITARIA
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS)
- DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS
- CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
- CONTROL DE CALIDAD
- CONTROL DE PROVEEDORES
- METODOS DE CONSERVACION
- ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC, HACCP)
- INOCUIDAD ALIMENTARIA

CODIGO	NOMBRES	DOCUMENTO	EVALUACIÓN		COMENTARIO
			APROBÓ	REPROBÓ	
2246	SANDRA LILIANA MORALES	52.394.046	X		Manipuladora de alimentos

N°2245

CERTIFICADO

FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA CON ÉNFASIS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: LUCERO PEREZ OLAYA

C.C 21.082.121

F. EXPEDICION: 02/07/2024

VALIDO HASTA:02/07/2025

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

John F. Velasco Gutierrez
CC: 1.065.596

Johon Edinson Velasco Gutiérrez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 395896 CAU
E-mail: johnimperitelli@gmail.com – Cel.: 3148161241

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

FECHA	27 y 28 DE JUNIO 2024
HORA DE INICIO	8 AM
HORA DE FINALIZACIÓN	1 PM
NOMBRE CAPACITADOR	JOHN VELASCO GUTIERREZ
LUGAR	FORMACION VIRTUAL
EVALUACION	PRE-TEST / POSTEST
FIRMA	John F. Velasco Gutierrez CC: 1.065.596

Temáticas
NORMATIVIDAD SANITARIA
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS)
DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
CONTROL DE CALIDAD
CONTROL DE PROVEEDORES
METODOS DE CONSERVACION
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC, HACCP)
INOCUIDAD ALIMENTARIA

CODIGO	NOMBRES	DOCUMENTO	EVALUACIÓN		COMENTARIO
			APROBÓ	REPROBÓ	
2245	LUCERO PEREZ OLAYA	21.082.121	X		Manipuladora de alimentos



CERTIFICADO

N°3499

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: MARIA ISABEL MUÑOZ POLO
CC: 1.067.894.636 DE MONTERIA
FECHA DE CERTIFICADO: 29 NOVIEMBRE 2024
VIGENTE HASTA: 28 NOVIEMBRE 2025

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369



CERTIFICADO

N°3497

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS
CC: 1.108.120.515 DE CASABIANCA TOLIMA
FECHA DE CERTIFICADO: 26 NOVIEMBRE 2024
VIGENTE HASTA: 25 NOVIEMBRE 2025

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S

NIT 1014223643-5

SEGURIDAD ALIMENTACIA Y DE ALIMENTOS

CERTIFICA QUE

DIEGO LEOVISELDO CRUZ

D.I. 1233889566

Aprobó la capacitación continua en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS BPM con una duración de 10 horas al año establecidas en la RES2674/2013

EXPEDIDO EL:

22/02/2025

VIGENCIA 1 AÑO

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S NIT 1014223643-5

Asiste... a Curso de A... en SGSSA

PROFESIONAL CAPACITADOR

CARRERA 69L N° 64D –67 TEL: 3202031393 higiene.controlambiental@gmail.com

CODIGO: FOR-008

VERSION: 1

DATOS GENERALES DEL CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA: HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S
DIRECCION DE NOTIFICACION: CARRERA 69L N°64D-67 **TELEFONO:** 3202031393
NOMBRE DEL CAPACITADOR: LUCY NATHALY PARRA PEREZ **DOCUMENTO:** 1057586295

DATOS GENERALES LA CAPACITACION

ESTABLECIMIENTO HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL AY S **DIRECCION DE NOTIFICACION:** CARRERA 69L N°64D-67
BARRIO: ESTRADA **LOCALIDAD** ENGATIVA **TELEFONO :** 3202031393 **FECHA:** 22 FEBRERO 2025

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMA CAPACITACION	HORAS	ENE	MAY	AGO
NORMATIVIDAD **RES2674/2013** CONCEPTOS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS/ CLASIFICACION DE ALIMENTOS / TIPOS DE CONTAMINACION / SALUD PUBLICA /PUNTOS CRITICOS DE CONTROL/IDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO / PREV. PLAGAS LIMPIEZA Y DESINFECCION	3.5	2025		
ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS /PUNTOS CRITICOS DE CONTROL/IDENTIFICACION MEDICION Y ASEGURAMIENTO SEGUNDA PARTE / PLAN DE SANEAMIENTO / MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE PROTECCION.	3.5		2025	
TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS/ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS/ METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS/ LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y UTENSILIOS /ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	3.5			2025

LISTA DE ASISTENCIA

Nº	NOMBRE	DOCUMENTO
1	DIEGO LEOVICELDO CRUZ	1233889566

HIGIENE Y CONTROL AMBIENTAL A Y S NIT 1014223643-5

FIRMA Y SELLO

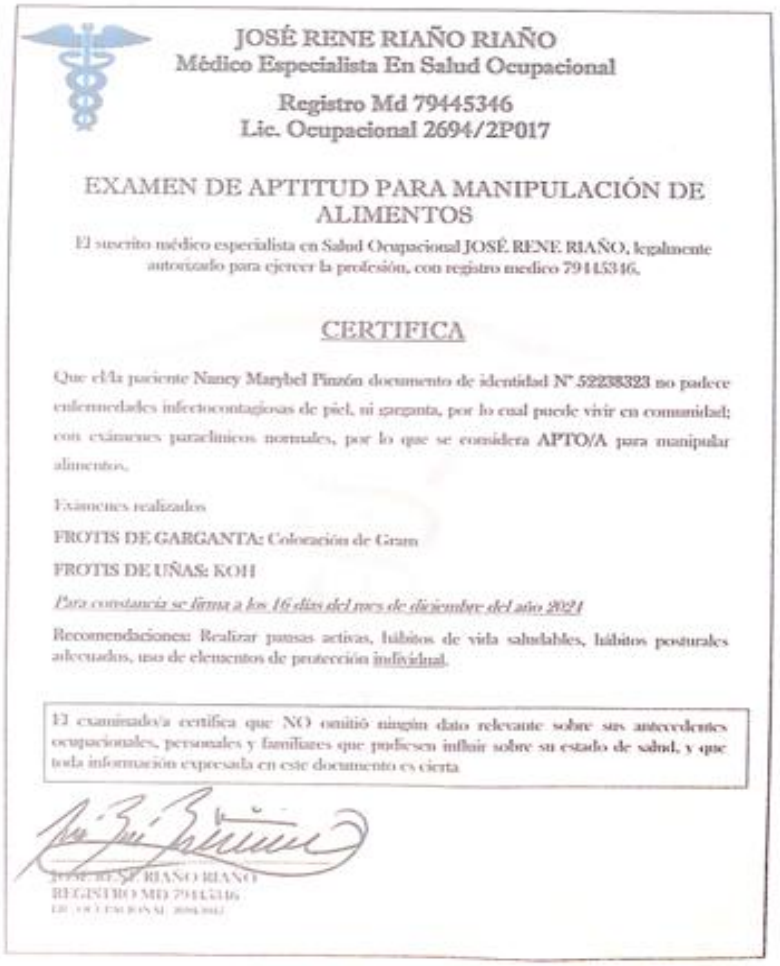
ASISTENCIA A CAPACITACION

JUSTIFICACION:
ESTE PROGRAMA SE BRINDA LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LAS METODOLOGÍAS ADECUADAS PARA LOGRAR SEGURIDAD ALIMENTARIA, ASÍ EVITAR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, CONSIDERANDO LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTOS ALIMENTICIO; MANTENIENDO CONTROLES EN LOS AMBIENTES, MANIPULADOR, EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE ESTÁN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

OBJETIVOS:
*CONOCER LA NORMATIVIDAD LEGAL CON RELACIÓN A LOS ALIMENTOS
*CONOCER LOS PRINCIPIOS DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
*CONCIENTIZAR ACERCA DE LA RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CADENA PRODUCTIVA ACORDE A SU LABOR
*RECONOCER LAS CONSECUENCIAS NEGATIVAS EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA DE UNA MALA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
*IDENTIFICAR ALTERNATIVAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMAS DE CONTAMINACIÓN POSIBLES
METODOLOGÍA: EXPOSICIÓN PERMANENTE DE LOS TEMAS RELACIONADOS ANTERIORMENTE, DURANTE UN AÑO DIVIDIDO EN TRES MÓDULOS.

RECURSOS:
*MATERIAL DIDÁCTICO, PARTICIPACIÓN Y EXPLICACIÓN DE TEMAS TRATADOS
*COMPUTADOR Y VIDEOBEAM
* EVALUACIÓN
*MEMORIAS DEL CURSO

CERTIFICADO APTITUD



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 Nancy Marybel Pinzón documento de identidad N° 52238323 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 16 días del mes de diciembre del año 2021

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

Carrera 45a #94-16 / Tel (601) 7581504

Escaneado con CamScanner

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°2124

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	14	MAYO	2024	
NOMBRES Y APELLIDOS	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CC: 60.309.102	EDAD	62	

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	+++
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	++
		ALMIDON	+
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Ligeramente aumentada
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la Muestra analizada.

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL				
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual, según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**				
APTO SIN RESTRICCIONES:	**X**	APTO CON RECOMENDACIONES:		APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°2246

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	02	JULIO	2024	
NOMBRES Y APELLIDOS	SANDRA LILIANA MORALES			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CC: 52.394.046	EDAD	50	

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	+++
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	++
		ALMIDON	+
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Ligeramente aumentada
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la Muestra analizada.

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL			
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual, según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**			
APTO SIN RESTRICCIONES:	**X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°2245

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	02	JULIO	2024	
NOMBRES Y APELLIDOS	LUCERO PEREZ OLAYA			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CC: 21.082.121	EDAD	55	

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	+++
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	++
		ALMIDON	+
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Ligeramente aumentada
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la Muestra analizada.

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL			
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual, según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**			
APTO SIN RESTRICCIONES:	**X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°L2024Y11B26C

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	26	NOVIEMBRE	2024	
NOMBRES Y APELLIDOS	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1.108.120.515 DE CASABIANCA TOLIMA		EDAD	36 AÑOS

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	++
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	+
		ALMIDON	++
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Nativa
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL			
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**			
APTO SIN RESTRICCIONES: **X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:	

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana María Aponte Poveda
Reg. 66791002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Médico General

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

Sede: carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya - Bogotá
Teléfono: 2783189 - 3001424618

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA

NIT: 900171517-3

INFORMACION GENERAL						
FECHA	DIA	20	MES	02	AÑO	2025
NOMBRES Y APELLIDOS	DIEGO LEONARDO CRUZ					
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1233889566					

EXAMENES DE LABORATORIO REALIZADOS			
EXAMEN	TECNICA	PARAMETROS	RESULTADOS
KOH DE UÑAS	KOH	UÑA MANO DERECHA	NEGATIVO
		UÑA MANO IZQUIERDA	NEGATIVO
FROTIS DE GARGANTA	TINCION DE GRAM	REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA
		COCO GRAM POSITIVO	*
FISICO	REVISION GENERAL	PIEL	NO EVIDENCIA ENFERMEDADES

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes para clínicos normales, por lo que se considera APTO/A Para manipular alimentos.		
APTO SIN RESTRICCIONES X	APTO CON RECOMENDACIONES	APTO CON RESTRICCIONES

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, usó de elementos de protección adecuados, "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud.

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.60791032

DRA. JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG.52650483

Sede: Carrera 21 Nº 26-52 sur P. 1 Barrio: Olaya –Bogotá D.C.
Teléfono: 3158066767

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°M2024I11M29P

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	29	NOVIEMBRE	2024	
NOMBRES Y APELLIDOS	MARIA ISABEL MUÑOZ POLO			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	C.C. 1.067.894.636 DE MONTERIA	EDAD	42 AÑOS	

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	++
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	+
		ALMIDON	++
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Nativa
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL			
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**			
APTO SIN RESTRICCIONES: **X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:	

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

Sede: carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya - Bogotá
Teléfono: 2783189 - 3001424618

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 28/02/2025	Nancy Marybel Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	
Revisó 28/02/2025	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó 28/02/2025	Mary Luz Fernández Moreno	COORDINADOR	

- Colores a tener en cuenta para fecha

A TIEMPO

VENCIDO

PRÓXIMO A VENCERSE
(Menos de tres meses)