Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Centro Comunidad de Cuidado Casa Nostra

Bogotá, 30 de abril de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

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
Manuel Vitoviz	Técnico en gastronomíaa	27/02/2025	Sociedad Colombiano de Ingenierosde alimentos	27/02/2026	10/02/2025	Julio Ortiz	10/02/2026
Humberto Ariza	Auxiliar de cocina	19/02/2025	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	19/03/2026	10/02/2025	Julio Ortiz	10/02/2026
Marisella Gamboa	Auxiliar de cocina	26/02/2025	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	26/02/2026	10/02/2025	Julio Ortiz	10/02/2026
Nancy Torres	Auxiliar de cocina	27/02/2025	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	27/02/2026	10/02/2025	Julio Ortiz	10/02/2026
Elizabeth Mosquera	Auxiliar de cocina	27/02/2025	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	27/02/2026	10/02/2025	Julio Ortiz	10/02/2026
Yarelis Colmenares	Auxiliar de cocina	20/02/2025	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	20/02/2026	10/02/2025	Julio Ortiz	10/02/2026
Mireya Ladino	Auxiliar de cocina	26/02/2025	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	26/02/2026	10/02/2025	Julio Ortiz	10/02/2026
Janeth arboleda	Auxiliar de cocina	28/02/2025	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	28/02/2026	25/02/2025	Julio Ortiz	25/02/2026

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2025
NOMBRE: ARIZA DE AGUAS HUMBERTO JOSE
CC: 1.052.953.052 DE CONCORDIA **EDAD: 23 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIO DE COCINA
EMPRESA: HOGAR CASA NOSTRA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: PRESBICIA CON CORRECCION

RECOMENDACIONES:
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE COMPLETAR ESQUEMA DE VACUNACION CONTRA INFLUENZA Y TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR

CC: _____

CERTIFICAMOS: La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

INGRESO

FECHA: 25 DE FEBRERO DE 2025
NOMBRE: MOSQUERA ARBOLEDA JANETH
CC: 35.603.543 DE QUIBDO EDAD: 49 AÑOS
CARGO/OFICIO: AUXILIAR DE COCINA
EMPRESA: HOGAR CASA NOSTRA



EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: PRESBICIA LEVE CON CORRECCIÓN

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION Y MEDICINA GENERAL.
CONTINUAR SEGUIMIENTO EN SU EPS POR PROGRAMA DE CRONICOS.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO PREVENTIVO DE MEDIAS DE COMPRESION.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE REFUERZO DE VACUNACION CONTRA LA INFLUENZA.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR Janeth
CC: CC. 35603543

CERTIFICAMOS: ***La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.***

CRA 27 4-48 TEL 7043861 - 6478165 - CEL: 3108844981 – 3012483011 - 3195974774
e-mail: centromedicoricaurte@gmail.com - centromedicointegralsas@gmail.com - recepción@centromedicoricaurte.com
Licencia Salud Ocupacional res N° 6730 de 23-05-2018
Bogotá D.C.

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2025
NOMBRE: COLMENARES CAMPOS YARELIS DAYANA
PPT: 4626980 DE BOGOTÁ **EDAD:** 33 AÑOS
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: HOGAR CASA NOSTRA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: VISION NORMAL BILATERAL

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS NUTRICION, MEDICINA GENERAL Y DERMATOLOGIA.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO PREVENTIVO DE MEDIAS DE COMPRESION.
SE SUGIERE COMPLETAR ESQUEMA DE VACUNACION CONTRA INFLUENZA Y TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR

CC:

CERTIFICAMOS: La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2025
NOMBRE: GAMBOA MARICELA
CC: 51.829.460 DE SAN BENITO **EDAD: 61 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIO DE COCINA
EMPRESA: HOGAR CASA NOSTRA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: AMETROPIA SEVERA PARCIALMENTE CORREGIDA

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS NUTRICION, MEDICINA GENERAL Y OPTOMETRIA PARA CAMBIO DE FORMULA OPTICA.
CONTINUAR SEGUIMIENTO EN SU EPS POR PROGRAMA DE CRONICOS.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO DE MEDIAS DE COMPRESION.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE COMPLETAR ESQUEMA DE VACUNACION CONTRA INFLUENZA Y TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR

CC: _____

CERTIFICAMOS: La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2025
NOMBRE: LADINO MORENO MIREYA JAIDITH
CC: 20.660.335 DE GUTIERREZ **EDAD: 40 AÑOS**
CARGO/OFICIO: AUXILIAR DE COCINA
EMPRESA: HOGAR CASA NOSTRA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: VISION NORMAL BILATERAL

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS NUTRICION Y MEDICINA VASCULAR.
CONTINUAR SEGUIMIENTO EN SU EPS POR GINECOLOGIA CON REPORTE DE IMAGEN DIAGNOSTICA.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO DE MEDIAS DE COMPRESION.
SE SUGIERE COMPLETAR ESQUEMA DE VACUNACION CONTRA INFLUENZA Y TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR

CC: _____

CERTIFICAMOS: La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2025
NOMBRE: MOSQUERA ELIZABETH
CC: 52.479.550 **EDAD: 53 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: HOGAR CASA NOSTRA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: OJO IZQUIERDO: VISION NULA
OJO DERECHO: AMETROPIA PARCIALMENTE CORREGIDA

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS NUTRICION, MEDICINA VASCULAR Y OPTOMETRIA PARA CAMBIO DE FORMULA OPTICA.
CONTINUAR SEGUIMIENTO EN SU EPS POR MEDICINA GENERAL PARA AFINAMIENTO DE CIFRAS TENSIONALES.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO DE MEDIAS DE COMPRESION.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE COMPLETAR ESQUEMA DE VACUNACION CONTRA INFLUENZA Y TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR

CC:

CERTIFICAMOS: La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

CRA 27 4-48 TEL 7043861 - 6478165 - CEL: 3108844981 – 3012483011 - 3195974774
e-mail: centromedicoricaurte@gmail.com - centromedicointegralsas@gmail.com - recepción@centromedicoricaurte.com
Licencia Salud Ocupacional res N° 6730 de 23-05-2018
Bogotá D.C.

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2025
NOMBRE: TORRES ROA NANCY ADRIANA
CC: 39.802.880 DE USME **EDAD: 49 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: HOGAR CASA NOSTRA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: VISION NORMAL BILATERAL

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS MEDICINA GENERAL.
USO PREVENTIVO DE MEDIAS DE COMPRESION.
SE SUGIERE COMPLETAR ESQUEMA DE VACUNACION CONTRA INFLUENZA Y TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR

CC:

CERTIFICAMOS: La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2025
NOMBRE: VITOVIZ SUSATAMA MANUEL ARMANDO
CC: 1.018.481.428 DE BOGOTÁ **EDAD:** 29 AÑOS
CARGO/OFICIO: TECNICO EN GASTRONOMIA
EMPRESA: HOGAR CASA NOSTRA

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO SIN PATOLOGIAS CLINICAS
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: VISION NORMAL BILATERAL

RECOMENDACIONES:
CONTROL ANUAL EN SU EPS POR OPTOMETRIA.
SE SUGIERE VACUNACION CONTRA INFLUENZA.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
MEDICO Especialista Salud Ocupacional

TRABAJADOR

CC:

CERTIFICAMOS: La resolución 2346 de julio 11 de 2.007 Art 4 y Art 16, resolución 1918 de 2009, disponen la custodia de las Historias Clínicas a las IPS que originan el documento; por consiguiente, por normas legales vigentes, la IPS Centro Médico Integral SAS, garantiza la custodia de las Historias Clínicas Ocupacionales de los exámenes realizados por la Institución.

20 de Febrero del 2025

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
YARELIS COLMENAREZ CAMPOS
IDENTIFICADO(A) CON: 4626980
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	**ESTADO**
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	**ESTADO**
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	**ESTADO**
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	**ESTADO**
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✓✓

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✗
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 195%

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

20 de Febrero del 2025

74758

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
YARELIS COLMENAREZ CAMPOS
IDENTIFICADO(A) CON: 4626980
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 74758

HAGO CONSTAR QUE:

YARELIS COLMENAREZ CAMPOS

CON C.C. No. 4626980

DE LA EMPRESA INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR

CIUDAD BOGOTA DC

ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

20/02/2025	20/02/2026
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

74759

19 de Febrero del 2025

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
HUMBERTO JOSÉ ARIZA DE AGUAS
IDENTIFICADO(A) CON: 1052953052
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo

INGENIERA DE ALIMENTOS

CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

Powered by CamScanner

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

N° 74759

HAGO CONSTAR QUE:
HUMBERTO JOSÉ ARIZA DE AGUAS

CON C.C. No. **1052953052**

DE LA EMPRESA ~~INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR~~ **INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CORTE AQUÍ

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

19/02/2025	19/02/2026
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

Powered by CamScanner

27 de Febrero del 2025

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
VITOVIZ SUSATAMA MANUEL ARMANDO
IDENTIFICADO(A) CON: 1018481428
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	**ESTADO**
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	**ESTADO**
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	**ESTADO**
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	**ESTADO**
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✓✓

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 200%

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

27 de Febrero del 2025

75366

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
VITOVIZ SUSATAMA MANUEL ARMANDO
IDENTIFICADO(A) CON: 1018481428
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 75366

HAGO CONSTAR QUE:

VITOVIZ SUSATAMA MANUEL ARMANDO

CON C.C. No. 1018481428

DE LA EMPRESA INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR

CIUDAD BOGOTA DC

ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

27/02/2025	27/02/2026
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

27 de Febrero del 2025

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
TORRES ROA NANCY ADRIANA
IDENTIFICADO(A) CON: 39802880
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	**ESTADO**
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	**ESTADO**
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	**ESTADO**
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	**ESTADO**
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✓✓

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 200%

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

27 de Febrero del 2025

75701

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
MOSQUERA ELIZABETH
IDENTIFICADO(A) CON: 52479550
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 75701

HAGO CONSTAR QUE:
MOSQUERA ELIZABETH

CON C.C. No. 52479550

DE LA EMPRESA INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR
~~INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR~~

CIUDAD BOGOTA DC



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

27/02/2025	27/02/2026
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

27 de Febrero del 2025

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
MOSQUERA ELIZABETH
IDENTIFICADO(A) CON: 52479550
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	**ESTADO**
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	**ESTADO**
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	**ESTADO**
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	**ESTADO**
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✓✓

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 200%

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

26 de Febrero del 2025

75372

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
LADINO MORENO MIREYA JAIDIHT
IDENTIFICADO(A) CON: 20660335
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 75372

HAGO CONSTAR QUE:

LADINO MORENO MIREYA JAIDIHT

CON C.C. No. 20660335

DE LA EMPRESA INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR

CIUDAD BOGOTA DC

ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

26/02/2025	26/02/2026
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

26 de Febrero del 2025

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
LADINO MORENO MIREYA JAIDIHT
IDENTIFICADO(A) CON: 20660335
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	**ESTADO**
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	**ESTADO**
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	**ESTADO**
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	**ESTADO**
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	⊗

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 98%

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

26 de Febrero del 2025

75371

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
GAMBOA MARICELA
IDENTIFICADO(A) CON: 51829460
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 75371

HAGO CONSTAR QUE:

GAMBOA MARICELA

CON C.C. No. 51829460

DE LA EMPRESA INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR

~~INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR~~

CIUDAD BOGOTA DC



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

26/02/2025	26/02/2026
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo

Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al

3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

26 de Febrero del 2025

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
GAMBOA MARICELA
IDENTIFICADO(A) CON: 51829460
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	**ESTADO**
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	**ESTADO**
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	**ESTADO**
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	**ESTADO**
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✓✓

Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 100%

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

28 de Febrero del 2025

75639

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
JANETH MOSQUERA ARBOLEDA
IDENTIFICADO(A) CON: 35603543
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 75639

HAGO CONSTAR QUE:

JANETH MOSQUERA ARBOLEDA

CON C.C. No. **35603543**

DE LA EMPRESA **INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR** ~~INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR~~

CIUDAD **BOGOTA DC**

ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

28/02/2025	**28/02/2026**
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

28 de Febrero del 2025

CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y EVALUACIÓN DEL SEÑOR(A):
JANETH MOSQUERA ARBOLEDA
IDENTIFICADO(A) CON: 35603543
DE LA EMPRESA: Instituto Tecnológico del Sur
NIT: 860020194-69

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

Reporte de notas alcanzadas en el proceso de capacitación

MÓDULO Módulo 1 horas 2	ESTADO
Introducción.	✓
PRIMERA SECCIÓN- NORMATIVA	✓
PREGUNTA:	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN BPM.	✓
SEGUNDA PREGUNTA	✓✓
TERCERA SECCIÓN- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CUARTA SECCIÓN- CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
QUINTA SECCIÓN- PLAN DE CAPACITACIÓN	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 2 horas 2	**ESTADO**
SEXTA SECCIÓN- INOCUIDAD	✓
PREGUNTA	✓✓
SÉPTIMA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
OCTAVA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO	✓
PREGUNTA	✓✓
NOVENA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	✓

PREGUNTA	✓✓
DECIMA SECCIÓN- PLAN SANEAMIENTO- ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	✓
PREGUNTA	✓✓
ONCEAVA SECCIÓN- REQUISITOS ADICIONALES	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 3 horas 2	**ESTADO**
CAMPO DE APLICACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
SEGUNDA SECCIÓN- PRESENTACIÓN PERSONAL	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN TRES-PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN CUATRO- PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.	✓
PREGUNTA	✓✓
SECCIÓN QUINTA- PLAN DE SANEAMIENTO- CONTROL DE PLAGAS	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 4 horas 2	**ESTADO**
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación química?	✓
PREGUNTA	✓✓
¿Qué es contaminación microbiológica?	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR ALÉRGENOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONTAMINACIÓN POR BIOTERRORISMO	✓
PREGUNTA	✓✓
MÓDULO Módulo 5 horas 2	**ESTADO**
Capacitación	✓
PREGUNTAS	✓✓
ARTÍCULO 2	✓
PREGUNTAS	✓✓

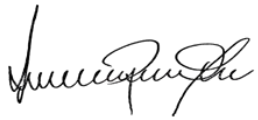
Resolución 2674 de 2013	✓
PREGUNTA	✓✓
NIVELES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓
CONCEPTO SANITARIO	✓
PREGUNTA	✓✓
QUIZ FINAL	✓
INTRODUCCIÓN A LAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	✓
PREGUNTA	✓✓

Porcentaje del curso 100%

Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Centro Comunidad de Cuidado Casa Nostra

Bogotá, 30 de abril de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

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

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
Fecha		**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
30/04/2025	Elaboró	William Andrés Rodríguez Molina	Nutricionista	
30/04/2025	Revisó Aprobó	Adriana Amortegui	Coordinadora	

- Fecha: 30 de abril de 2025
- Compromiso No 8