

OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARIA

CONVENIO O CONTRATO: 9667-22024

FECHA: 30 /04/ 2025

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

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA EXPEDICIÓN	CURSADO EN BPM	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
NANCY MARYBEL PINZÓN SEGURA	TÉCNOLOGA EN ALIMENTOS	08/07/2024	BPM	08/07/2025	16/12/2024	JOSE RENE RIAÑO	16/12/2025
MARÍA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	29/04/2024	BPM	28/04/2026	29/04/2025	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	29/04/2026
LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	26/11/24	BPM	25/11/2025	26-11-24	JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ	26-11-2025
MEIBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	26/12/2024	BPM	25/12/2025	01/08/2024	ALEJANDRO BOLIVAR HERNADEZ	01/08/2025
YENIS PAOLA MESA GONZALEZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	28/10/2024	BPM	28/10/2025	07/11/2024	JOSE RENE RIAÑO	07/11/2025

CERTIFICADO BPM

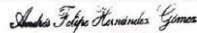
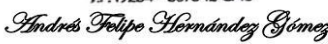


	CERTIFICADO N°3497	
	FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	
	NOMBRE: LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	
	CC: 1.108.120.515 DE CASABIANCA TOLIMA	
	FECHA DE CERTIFICADO: 26 NOVIEMBRE 2024	
VIGENTE HASTA: 25 NOVIEMBRE 2025		

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 capítulo 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


 Ingeniero de Alimentos
 T.P. 19254 - 387342 CAU


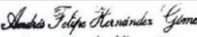
CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
 M. P. 19254 – 387342 CAU
 E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



**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 transmitir 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	ANDRÉS FELIPE HERNÁNDEZ GÓMEZ Ingeniero de alimentos.


 Ingeniero de Alimentos
 T.P. 19254 - 387342 CAU

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

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Capacitado en
Manejo Higiénico de Alimentos

**YENIS PAOLA MESA
GONZALEZ**
C.C No 1.003.432.944

Expedido: 28 DE OCTUBRE DE
Vence: 28 DE OCTUBRE 2025 Certificación No_2410_1667

A & S SICHUALA LTDA
asesorías y servicios techoalimentarios

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

QUE

Ing. Alvaro Rafael Jinete
Capacitador

**SOLUCIONES PARA LA
EMPRESA ALIMENTARIA**

KI 98 # 65-49 Ap. 213 Sur Apto213
Bogotá, D.C.
E-mail: sichuala@gmail.com
Telefono: 9413493
Cel: 3166264075



CERTIFICADO

N°4563

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO

CC: 60.309.102 DE CUCUTA

FECHA DE CERTIFICADO: 29 ABRIL 2025

VIGENTE HASTA: 28 ABRIL 2026

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 transmitir 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	<ol style="list-style-type: none">1. Legislación – Normatividad sanitaria.2. Definiciones – glosario resolución de 20133. Conceptos generales de contaminación.4. Microorganismos y características generales5. Concepto ETAS6. Normas de almacenamiento.7. Temperaturas y cadena de frio8. 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

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

YENIS PAOLA MESA GONZALEZ
C.C No 1.003.432.944

asistió al curso de capacitación en **Manejo Higiénico de Alimentos.**
Certificación No 2410_1667

Expedición 28 DE OCTUBRE DE 2024 Vence: 28 OCTUBRE DE 2025


Ing. Alvaro Jimete
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





CERTIFICADO
N°3515

**FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA
CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE
MANUFACTURA**

NOMBRE: MEIBYS ADRIANI PADILLA MOLINA	
CC: 1.019.103.857	
FECHA DE CERTIFICADO: 26 DICIEMBRE 2024	
VIGENTE HASTA: 25 DICIEMBRE 2025	

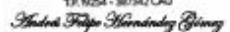
El Ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 100 horas según resolución N° 2674 del 2013 capítulo VI, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

En saldo con el sello del profesional



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



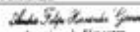
CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



**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, brindándole formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos, ETAS y prácticas 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 transmitir 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 frío 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 Posttest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRÉS FELIPE HERNÁNDEZ GÓMEZ 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 APTITUD



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 Maria Aponte Poveda
Reg. 66791002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA
CARRILLO ORTIZ
Reg. 52928483
Medico General

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

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



INFORMACION GENERAL			
FECHA	DIA	MES	AÑO
	29	ABRIL	2025
NOMBRES Y APELLIDOS		MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD		C.C. 60.309.102 DE CUCUTA	EDAD 64 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 Maria Aponte Poveda
Reg: 66971002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA
CARRILLO ORTIZ
Reg: 52928483
Medico General

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483



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 presenta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclinicos 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 2694/2P017

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

Escaneado con CamScanner



PORSALUD S.A.S

NIT: 800.230.659-1

Dir: Calle 145 A # 94A - 17 - PBX: 601 746 2603 - 601 746 2753 - 315 7096150 - Bogotá

Dir: Cra 36 # 34 - 71 Barzal - Tel: (608) 6458053 - 316 532 4324 - Villavicencio

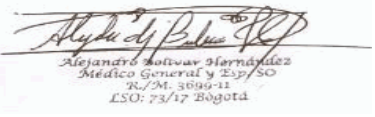
Web: www.porsaludips.com



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 93185

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
01 DÍA	08 MES	2024 AÑO	BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR DE INGRESO			
			Ciudad				
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
FUMDIR				FUMDIR			
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cedula de Ciudadanía, CE, Cedula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, PT, Pasaporte)							
PADILLA MOLINA NEYBIS ADRIANA				Genero	Edad	Documento de Identificación	
				FEMENINO	30 AÑOS 5 MESES 20 DÍAS	CC	1019103857
Apellidos y Nombres						Tipo	Número
Cargo OPERARIO DE COCINA							
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL APTO SIN RESTRICCIONES LABORALES							
Observaciones: NO APLICA							
NO SE EVALUARÓN REQUISITOS DE SALUD (Alturas, Espacios Confinados, Manipular Alimentos)							N/A
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO	RECOMENDACIONES		
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NINGUNA	NINGUNA		
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR DE INGRESO				VISIOMETRÍA			
AUDIOMETRÍA				-----			
RECOMENDACIONES MÉDICAS				RECOMENDACIONES OCUPACIONALES		HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES	
				USO DE EPP		CONTROL DE PESO	
				PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL		HACER DEPORTE	
						DIETA BALANCEADA	
						HÁBITOS SALUDABLES	
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
SE RECOMIENDA HIGIENE POSTURAL/EJERCICIOS DE ESTIRAMIENTO DE PIERNAS PARA FAVORECER EL RETORNO VENOSO/REALIZAR PAUSAS ACTIVAS/CUMPLIR CON EL PROGRAMA DE SISTEMA DE GESTION Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA/EL TRABAJADOR NO PRESENTA ALTERACIONES DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR Y NO REFIERE SINTOMATOLOGIA OSTEOMUSCULAR							
Autorizo al doctor (a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento el doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas							
Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completamente diligenciados en mi presencia y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.							
Declaro que he dado información verdadera sobre mi estado de salud y mis antecedentes personales que no he omitido ningún dato de importancia y autorizo al personal medico de la IPS a que se me practique el examen físico necesario. He leído y acepto los terminos de los consentimientos informados incluyendo (Venopuncion,HIV,PsicoActivas)...."De igual manera, certifico que he sido retroalimentado sobre los resultados de mi valoración médica ocupacional y las medidas de prevención que debo tomar"...							

Médico	 Alejandro Bolívar Hernández Médico General y Esp/SO TL/M: 3699-11 LSO: 73/17 Bogotá	Aspirante o Trabajador	
Firma:	_____	Firma:	_____
Nombre:	BOLIVAR HERNANDEZ ALEJANDRO	Nombre:	PADILLA MOLINA NEYBIS ADRIANA
R. M.:	3699-11	L.S.O.:	7317
		CC:	1019103857



Estamos contigo

PORSALUD S.A.S

NIT: 800.230.659-1

Dir: Calle 145 A # 94A - 17 - PBX: 601 746 2603 - 601 746 2753 - 315 7096150 - Bogotá

Dir: Cra 36 # 34 - 71 Barzal - Tel: (608) 6458053 - 316 532 4324 - Villavicencio

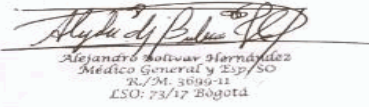
Web: www.porsaludips.com

RECOMENDACIONES

Paciente: PADILLA MOLINA NEYBIS ADRIANA	Fecha: 01/08/2024
Identificación: CC: 1019103857	Fecha Nacimiento: 26/09/1994
Cargo: OPERARIO DE COCINA	Edad:
Género: FEMENINO	Estado Civil: SOLTERO(A)
Dirección: CRA 90 A 154 52	Ciudad: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)

RECOMENDACIONES Hábitos y Estilos de Vida Saludables
CONTROL DE PESO, HACER DEPORTE, DIETA BALANCEADA, Hábitos Saludables

RECOMENDACIONES Ocupacionales
USO DE EPP, PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL

 Alejandro Bolívar Hernández Médico General y Esp/SO TL/M: 3699-11 LSO: 73/17 Bogotá		
NOMBRE DE LA PERSONA DE RECURSOS HUMANOS DE FUMDIR	BOLIVAR HERNANDEZ ALEJANDRO	PADILLA MOLINA NEYBIS ADRIANA
	R. M.: 3699-11 L.S.O.:	RECIBIDO POR EL TRABAJADOR
		FIRMA DEL TRABAJADOR



JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

CERTIFICA

Que el/la paciente **YENIS PAOLA MESA GONZÁLEZ** documento de identidad N°1.003.432.944 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 07 días del mes de Noviembre del año 2024

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

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

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

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 30/04/2025	Nancy Marybel Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	Nancy Pinzón
Revisó 30/04/2025	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	Sandra
Aprobó 30/04/2025	Mary Luz Fernández Moreno	COORDINADOR	Mary Luz Fernández

- Colores a tener en cuenta para fecha

A TIEMPO

VENCIDO

PRÓXIMO A VENCERSE
(Menos de tres meses)