MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 21/04/2025

INFORMACION GENERAL:



NOMBRE DEL TRABAJADOR: BERNARDO CHILATRA TAPIERO **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero** : 79119311 **Edad:** 63 años
Estatura: 1.69 **Peso: 82 K** **EPS**. COMPENSAR : **RH**. O +
Empresa: PARTICULAR
Cargo: Coordinador Operativo
R/

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 21/04/2025

NOMBRE DEL TRABAJADOR: BERNARDO CHILATRA TAPIERO **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero** : 79119311 **Edad:** 63 años

FROTIS DE GARGANTA - KOH DE UÑAS - COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

Negativo

COCOS GRAM OSITIVOS
P.M.N. ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/04/2025

INFORMACION GENERAL:



NOMBRE DEL TRABAJADOR: ADRIANA LUCIA LOZANO TAPIA **Sexo:** F
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 1070594535 **Edad:** 37 años
Estatura: 1.50 **Peso: 74 K** **EPS**. CAPITAL SALUD : **RH**. O +
Empresa: PARTICULAR
Cargo: LOGISTICO
R/

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

FECHA: 24/04/2025

NOMBRE DEL TRABAJADOR: ADRIANA LUCIA LOZANO TAPIA **Sexo:** F
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 1070594535 **Edad:** 37 años

FROTIS DE GARGANTA – KOH DE UÑAS – COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

Negativo

COCOS GRAM OSITIVOS
P.M.N. ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/04/2025

INFORMACION GENERAL:



NOMBRE DEL TRABAJADOR: IVAN MAURICIO PEÑA HERNANDEZ **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 1109841197 **Edad:** 19 años
Estatura: 1.79 **Peso: 58 K** **EPS**: SALUD TOTAL **RH**. O +
Empresa: PARTICULAR
Cargo: LOGISTICA
R/

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

FECHA: 24/04/2025

NOMBRE DEL TRABAJADOR: IVAN MAURICIO PEÑA HERNANDEZ **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 1109841197 **Edad:** 19 años

FROTIS DE GARGANTA - KOH DE UÑAS - COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

Negativo

COCOS GRAM OSITIVOS
P.M.N. ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

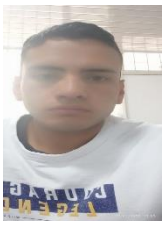
Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/04/2025

INFORMACION GENERAL:



NOMBRE DEL TRABAJADOR: JESUS DAVID SASTOQUE GULUMA **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 1033805646 **Edad:** 27 años
Estatura: 1.65 **Peso: 56 K** **EPS**. CAPITAL SALUD : **RH**. O +
Empresa: PARTICULAR
Cargo: AUX DE BODEGA
R/

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/04/2025

NOMBRE DEL TRABAJADOR: JESUS DAVID SASTOQUE GULUMA **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 1033805646 **Edad:** 27

FROTIS DE GARGANTA - KOH DE UÑAS - COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

Negativo

COCOS GRAM OSITIVOS
P.M.N. ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/04/2025

INFORMACION GENERAL:



NOMBRE DEL TRABAJADOR: LEONEL MORALES AVILA **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 79648572 **Edad:** 50 años
Estatura: 1.64 **Peso: 51 K** **EPS**. CAPITAL SALUD : **RH**. O +
Empresa: PARTICULAR
Cargo: LOGISTICO
R/

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/04/2025

NOMBRE DEL TRABAJADOR: LEONEL MORALES AVILA **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 79648572 **Edad:** 50 años

FROTIS DE GARGANTA - KOH DE UÑAS - COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

Negativo

COCOS GRAM OSITIVOS
P.M.N. ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/0/4/2025

INFORMACION GENERAL:



NOMBRE DEL TRABAJADOR: VIDAL TIQUE PRADA **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero** : 93444877 **Edad:** 47 años
Estatura: 1.70 **Peso: 73 K** **EPS**. SALUD TOTAL : **RH**. O +
Empresa: PARTICULAR
Cargo: TRABAJADOR
R/

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/04/2025

NOMBRE DEL TRABAJADOR: VIDAL TIQUE PRADA **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero** : 93444877 **Edad:** 47 años

FROTIS DE GARGANTA - KOH DE UÑAS - COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

Negativo

COCOS GRAM OSITIVOS
P.M.N. ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

MEDIC-TECIPS

SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 24/04/2025

INFORMACION GENERAL:



NOMBRE DEL TRABAJADOR: XIOMARA PAOLA PEÑA HERNANDEZ **Sexo:** F
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 1006068691 **Edad:** 23 años
Estatura: 1.52 **Peso: 55 K** **EPS**: COMPENSAR **RH**. O +
Empresa: PARTICULAR
Cargo: LOGISTICA
R/

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

FECHA: 24/04/2025

NOMBRE DEL TRABAJADOR: XIOMARA PAOLA PEÑA HERNANDEZ **Sexo:** F
Documento de Identidad: C.C. **X** T.I. C.E. **Numero**: 1006068691 **Edad:** 23 años

FROTIS DE GARGANTA - KOH DE UÑAS - COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

Negativo

COCOS GRAM OSITIVOS
P.M.N. ESCASAS

FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico:
Firma: Firma: _____
Nombre: Dr. Luciana Montejo
Reg. Medico 72348909 R. M: 8572 DE 26/ 08/ 2017

Trabajador _____
Nombre _____
C.C. No _____

No A 1122

CERTIFICADO DE FORMACIÓN CONTINUA MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres:

Jhorman Felipe

Apellidos:

Patino Osorio

fecha realización

Desde: 28 FEB 2025 **Hasta:** 27 FEB 2

digo Qr
ficador

PREVEMEDIC HSEQ - BPM
2025

C.C 1.079.185.543

A1122

JHORMAN FELIPE PATINO OSORIO

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"

Para consultas e inquietudes, escríbenos a prevemedichseq@gmail.com o a nuestra línea 6015224260

PREVEMEDIC HSEQ

capacitació ción de acuerdo a los lineamientos establecidos en la res /2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM

DE FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA

(12 horas)









- Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos
- Módulo 2: Higiene Personal
- Módulo 3: Limpieza y Desinfección
- Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos
- Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos
- Módulo 6: Conservación de Alimentos.
- Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.
- Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
- Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Módulo 11: Alergias Alimentarias .
- Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.



Capacitador responsable:

Adriana Marcela Galindo Molina
Esp. Seguridad y calidad alimentaria.
Aud. Int. en FSC 22000:15 y ISO 22000:2018 SGS
Reg. No. 4573 10534

CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2° 322 339 62 07 (601) 522 42 60

www.prevemedic.com

"SALMO 119: 145-152"

MEDICAL CLINIC

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA
MEDICO LABORAL
RM: 319293-REG.SO.1446
rafaelguzmanlaboral2@gmail.com





INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Examen Médico general haciendo énfasis en Diagnóstico del sintomático
Resolución 1090 de 1998 Secretaría Distrital de Salud

DATOS DEL PACIENTE

FECHA: 28/02-2025 **REGISTRO N°** SO-N231084

EMPRESA: PARTICULAR

DOC. DE IDENTIDAD: C.C 1.079.185.543 **NOMBRE:** JHORMAN FELIPE PATIÑO OSORIO

CARGO: AUXILIAR

PARACLÍNICOS:

1. **FROTIS DE GARGANTA:** NORMAL
2. **KOH UÑAS:** NEGATIVO PARA MICROORGANISMOS
3. **COPROLÓGICO** NO APLICA
4. **EXAMEN MÉDICO ENFASIS PIEL Y UÑAS:** NORMAL

CONCEPTO OCUPACIONAL

SIN RESTRICCIONES PARA DESEMPEÑAR EL CARGO

APTO PARA TRABAJAR EN CADENA ALIMENTARIA

OBESRVACIONES Y RECOMENDACIONES SST

-UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL - HIGIENE POSTURAL-PAUSAS ACTIVAS- -USAR UNIFORMES COMPLETOS PARA AREA DE TRABAJO.
-SEGUIR PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE TRABAJO SEGURO -CAPACITACIONES SEGÚN CARGO Y AREA DE TRABAJO

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

VISUAL: ◯ **AUDITIVO:** ◯ **RESPIRATORIO:** ◯ **CARDIOVASCULAR:** ◯ **PSICOSOCIAL:** ◯ **ERGONÓMICO:** ◯ **OTRO:** ✓

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra Institución.

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA
MEDICO LABORAL
RM 319293- REG. SO. 1446 (29/04/2021)

RAFAEL GUZMAN PADILLA - ML
Especialidad: SALUD OCUPACIONAL Y RIESGOS LABORALES
CC: 786882731 RM: 319293-REG SO 1446

FIRMA DEL PACIENTE:
DOCUMENTO DE ID:

BIOMETRÍA INDICE DERECHO

QR DE VERIFIVACIÓN

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa cabe aclarar del servicio. En concordancia con la RESOLUCIÓN 1995 de julio de 2007, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento.

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL-CALIDAD-MEDIO AMBIENTE
WWW.PREVEMEDIC.CO

Tel: 601 5224260
301 540 06 41 - 319 82 07

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674/2013 CURSO BPM

PREVEMEDIC HSEQ - BPM
2025
C.C 1.079.185.543
A1122
JHORMAN FELIPE PATIÑO OSORIO

1.INTRODUCCIÓN:
El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado de asistencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso º de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en su defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas anuales de formación continua cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo del carnet como lo exige la normativa 2674/2013 (Art.12 y 13), este certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades con alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro para el servicio de alimentos y materias prima para alimentos, de igual forma se asignó un módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 **(DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN) – NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL:** Esta capacitación se realiza a través del **"JUEGO"**, donde las personas integran conocimientos teóricos y prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitud e intención ***"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"*** Esta dinámica facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión ***lógico-analítica*** y ***creativa-emocional***, facilitando nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollamos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán las evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar en compañía del tutor.

2.2 **PARTICIPACIÓN VIRTUAL:**
Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencial y sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de (11) once módulos de Buenas Prácticas de manufactura **BPM** para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimentaria laborada y (1) un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo EPP y normatividad vigente en SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumpliría con lo estipulado por la normatividad colombiana vigente.

2.3 **MATERIAL DIDÁCTICO:** En la primera sesión se entrega la cartilla del plan de capacitación y BPM al manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para el próximo manipulador.

sultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad alidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 01, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, so de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, so de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes dicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas viduales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos



3. METODOS DE EVALUACIÓN:

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. SOPORTE Y ASESORÍAS:

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 339 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) **522 42 60** que también es un medio inmediato de comunicación, de otra forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichseq@gmail.com o por nuestras redes sociales en

5. PERSONAL CAPACITADOR(A): *Dra. Adriana Marcela Galindo Molina*

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia en seguridad y salud en el trabajo **No 4913/2020 SDS, ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG.137155**, ***AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5,1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 72713900/157330534, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 147335170*** , y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaria de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria (SG-SCA), riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Auditorías Internas en ISO 22000:2018 V5.1 SGIA E ISO 14001 SGA.
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria

ADRIANA MARCELA GALINDO MOLINA

XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACIÓN DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
Código Penal-Artículo 291-Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la falsificación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL CALIDAD MEDIO AMBIENTE
WWW.PREVEMEDIC.CO

Tel: 601 5224260
322 339 62 07 - 301 540 06 41
prevemedichseq@gmail.com
"La Gloria y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM [illegible]

"RECUERDA QUE TU CAPACITACIÓN DEBE SER CONTINUA Y PERMANANTE, DEBES AGENDAR TU PROXIMA CAPACITACIÓN DE MANERA VIRTUAL, PRESENCIAL O

INTENSIDAD HORARIA DURACIÓN 12 HORAS

No	MODULO	DURACIÓN	FECHA	FIRMA MANIPULADOR	FIRMA CAPACITADOR
1.	Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
2.	Módulo 2: Higiene Personal	1 HORA	28/02/2025		
3.	Módulo 3: Limpieza y Desinfección - MIP	1 HORA	28/02/2025		
4.	Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
5.	Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
6.	Módulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA	28/02/2025		
7.	Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Módulo 11: Alergias Alimentarias.	1 HORA			
12.	Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCMUENTO No	USUARIO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	JHORMAN FELIPE PATIÑO OSORIO	C.C 1.079.185.543	A1122	
XX	XXXXXXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXXXX

CODIGO QR VERIFICADOR PREVEMEDIC HSEQ
Código de verificación QR

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

"no es válido sin sello seco"

"La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los *alimentos*".

La Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001. Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

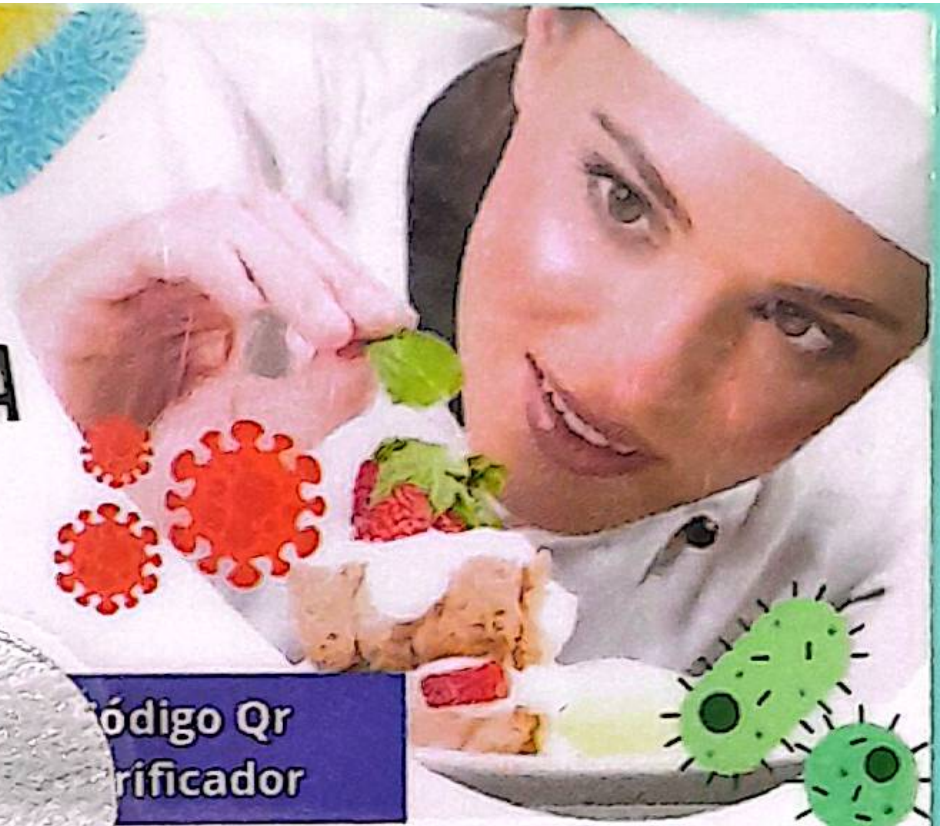
Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

PREVEMEDIC HSEQ

No A 1120

CERTIFICADO FORMACIÓN CONTINUA MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres: Arianny Paula

Apellidos: Gonzalez Mappari

fecha realización

Desde: 28 FEB 2025 **Hasta:** 27 FEB 2026

Código Qr verificador

PREVEMEDIC HSEQ - BPM 2025

PEP 31548016

A1120

ARIANNY PAULA GONZALEZ MAPPARI

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"

Para consultas e inquietudes, escríbenos a prevemedichseq@gmail.com o a nuestra línea 601 5224260

PREVEMEDIC HSEQ

capacitación y formación de acuerdo a los lineamientos establecidos en la resolución 2674/2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA

(12 horas)





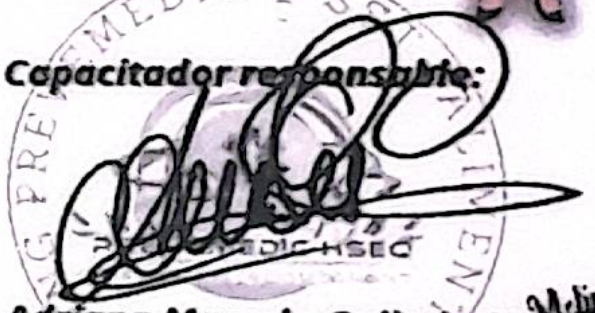




- Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos
- Módulo 2: Higiene Personal
- Módulo 3: Limpieza y Desinfección
- Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos
- Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos
- Módulo 6: Conservación de Alimentos.
- Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.
- Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
- Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Módulo 11: Alergias Alimentarias .
- Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.



Capacitador responsable:



Adriana Marcela Galindo Molina
Esp. Seguridad y calidad alimentaria
Aud. Int. en FSC 22000-V5, 1-ISO 22000:2018 SGS
Reg. No. 1-1-3590-157330534



CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2° **322 339 62 07** **(601) 522 42 60**

www.prevemedic.com

"SALMO 119: 145-152"

MEDICAL CLINIC

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA

MEDICO LABORAL
RM: 319293-REG.SO.1446

rafaelguzlaboral2@gmail.com





INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Examen Médico general haciendo énfasis en Diagnóstico del sintomático
Resolución 1090 de 1998 Secretaría Distrital de Salud

DATOS DEL PACIENTE

FECHA: 28/02-2025 **REGISTRO N°** SO-N231090

EMPRESA: PARTICULAR

DOC. DE IDENTIDAD: PEP 31548016 **NOMBRE:** ARIANNY PAULA GONZALEZ MAPPARI

CARGO: AUXILIAR

PARACLÍNICOS:

1. **FROTIS DE GARGANTA:** NORMAL
2. **KOH UÑAS:** NEGATIVO PARA MICROORGANISMOS
3. **COPROLÓGICO** NO APLICA
4. **EXAMEN MÉDICO ENFASIS PIEL Y UÑAS:** NORMAL

CONCEPTO OCUPACIONAL

SIN RESTRICCIONES PARA DESEMPEÑAR EL CARGO

APTO PARA TRABAJAR EN CADENA ALIMENTARIA

OBESRVACIONES Y RECOMENDACIONES SST

-UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL - HIGIENE POSTURAL-PAUSAS ACTIVAS- -USAR UNIFORMES COMPLETOS PARA AREA DE TRABAJO.

-SEGUIR PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE TRABAJO SEGURO -CAPACITACIONES SEGÚN CARGO Y AREA DE TRABAJO

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

VISUAL: ◯ **AUDITIVO:** ◯ **RESPIRATORIO:** ◯ **CARDIOVASCULAR:** ◯ **PSICOSOCIAL:** ◯ **ERGONÓMICO:** ◯ **OTRO:** ✓

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra Institución.

R. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA
EDICO LABORAL
M 319293- REG. SO. 1446 (29/04/2021)
FAEL GUZMAN PADILLA - ML
ecialidad: SALUD OCUPACIONAL Y RIESGOS
BORALES
786882731 RM: 319293-REG.SO.1446

FIRMA DEL PACIENTE:
DOCUMENTO DE ID:

BIOMETRÍA INDICE DERECHO

QR DE VERIFIVACIÓN

ración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con la RESOLUCION 2346 de julio de 2007, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento

322 339 62 07 - 301 540 06 41 Tel: 601 5224260
prevemedichseq@gmail.com
"La Gloria y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674/2013 CURSO BPM

PREVEMEDIC HSEQ - BPM
2025
PEP 31548016
A1120
ARIANNY PAULA GONZALEZ MAPPARI

1.INTRODUCCIÓN:

El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado d asistencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso º de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en s defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas anuales de formación continu cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo del carnet como lo exige normativa 2674/2013 (Art.12 y 13), este certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades c alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, ven suministro para el servicio de alimentos y materias prima para alimentos, de igual forma se asignó módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 (DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN) – NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL:

capacitación se realiza a través del "**JUEGO**", donde las personas integran conocimientos teórico prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitu intención ***"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"*** Esta dinám facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión ***lógico-analítica y creativa-emocional***, facilitar nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollamos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar compañía del tutor.

2.2 PARTICIPACIÓN VIRTUAL:

Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencia sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de (11) once módulos de Buen Prácticas de manufactura **BPM** para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimenta laborada y (1) un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo EPP y normatividad vigente SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumpliría con lo estipulado por normatividad colombiana vigente.

2.3 MATERIAL DIDÁCTICO: En la primera sesión se entrega la cartilla del plan de capacitación y BPM manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para próximo manipulador.

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras R sociales y adquire descu



3. METODOS DE EVALUACIÓN:

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. SOPORTE Y ASESORÍAS:

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 339 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) **522 42 60** que también es un medio inmediato de comunicación, de otra forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichseq@gmail.com o por nuestras redes sociales en

5. PERSONAL CAPACITADOR(A): *Dra. Adriana Marcela Galindo Molina*

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia en seguridad y salud en el trabajo **No 4913/2020 SDS,** **ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG.137155**, ***AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5,1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 72713900/157330534, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 147335170*** , y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaria de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria (SG-SCA), riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Auditorías Internas en ISO 22000:2018 V5.1 SGIA E ISO 14001 SGA.
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria

ADRIANA MARCELA GALINDO MOLINA

XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACIÓN DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
Código Penal-Artículo 291-Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la falsificación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.

Tel: 601 5224260
322 339 62 07 - 301 540 06 41
prevemedichseq@gmail.com
"La Gloria y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM RES.2674/2013

"RECUERDA QUE TU CAPACITACIÓN DEBE SER CONTINUA Y PERMANANTE, DEBES AGENDAR TU PROXIMA CAPACITACIÓN DE MANERA VIRTUAL. PRESENCIAL O

INTENSIDAD HORARIA DURACIÓN 12 HORAS

No	MODULO	DURACIÓN	FECHA	FIRMA MANIPULADOR	FIRMA CAPACITADOR
1.	Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
2.	Módulo 2: Higiene Personal	1 HORA	28/02/2025		
3.	Módulo 3: Limpieza y Desinfección - MIP	1 HORA	28/02/2025		
4.	Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
5.	Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
6.	Módulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA	28/02/2025		
7.	Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Módulo 11: Alergias Alimentarias.	1 HORA			
12.	Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCMUENTO No	USUARIO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	ARIANNY PAULA GONZALEZ MAPPARI	PEP 31548016	A1120	
XX	XXXXXXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXXXX

CODIGO QR VERIFICADOR PREVEMEDIC HSEQ
Código de verificación QR

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

"no es valido sin sello frío"

"La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los *alimentos*".

La Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

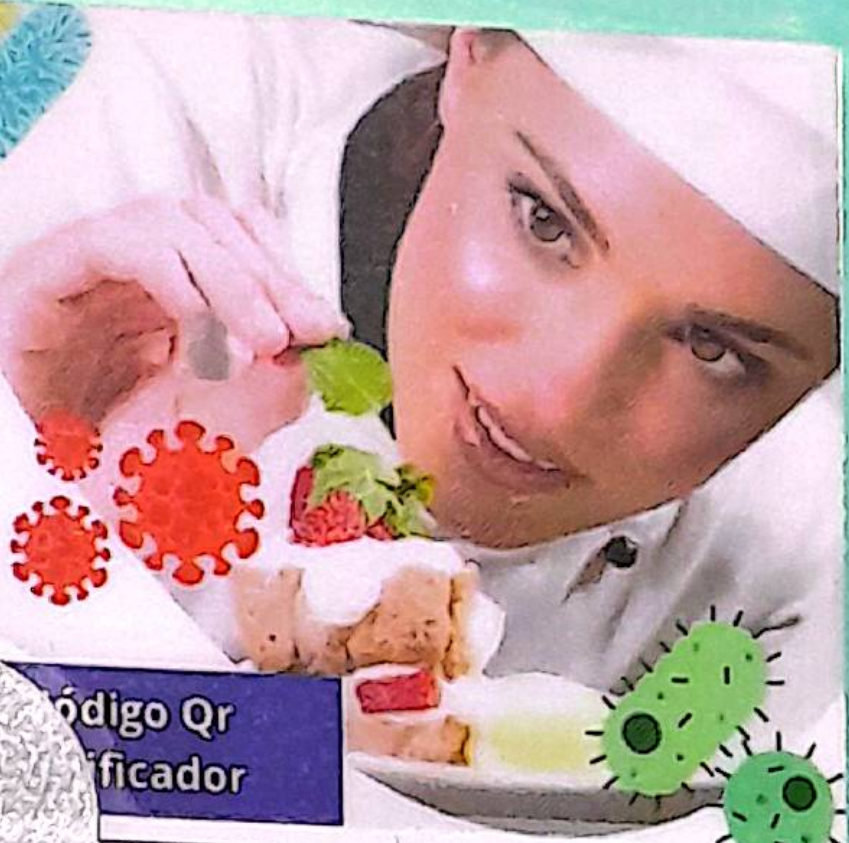
Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

No A 1119

ICADO DE FORMACIÓN CONTINUA MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres: Nidia

Apellidos: Guzmán García

fecha realización

Desde: 28 FEB 2025 **Hasta:** 27 FEB 2026

ódigo Qr
ificador

REVEMEDIC HSEQ - BPM
2025

C.C 52.459.623
A1119
NIDIA GUZMAN GARCIA

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"
Para consultas e inquietudes, escríbenos a prevemedichseq@gmail.com o a nuestra línea 601 5224260

PREVEMEDIC HSEQ

capacitación y formación de acuerdo a los lineamientos establecidos en la resolución 2674/2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA

(12 horas)







- Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos
- Módulo 2: Higiene Personal
- Módulo 3: Limpieza y Desinfección
- Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos
- Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos
- Módulo 6: Conservación de Alimentos.
- Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.
- Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
- Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Módulo 11: Alergias Alimentarias .
- Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.



Capacitador responsable:

Adriana Marcela Galindo Molina
Esp. Seguridad y calidad alimentaria.
Aud. Int. en [illegible] 22000-V5.1-ISO
22000:2018 SGS
Reg. No. [illegible]1573130534



CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2° **322 339 62 07** **(601) 522 42 60**

www.prevemedic.com

"SALMO 119: 145-152"

MEDICAL CLINIC

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA

MEDICO LABORAL
RM: 319293-REG.SO.1446

rafaelguzlaboral3gmail.com





INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Examen Médico general haciendo énfasis en Diagnóstico del sintomático
Resolución 1090 de 1998 Secretaría Distrital de Salud

DATOS DEL PACIENTE

FECHA: 28/02-2025 **REGISTRO N°** SO-N231089

EMPRESA: PARTICULAR

DOC. DE IDENTIDAD: C.C 52.459.623 **NOMBRE:** NIDIA GUZMÁN GARCÍA

CARGO: AUXILIAR

PARACLÍNICOS:

1.	**FROTIS DE GARGANTA:**	NORMAL
2.	**KOH UÑAS:**	NEGATIVO PARA MICROORGANISMOS
3.	**COPROLÓGICO**	NO APLICA
4.	**EXAMEN MÉDICO ENFASIS PIEL Y UÑAS:**	NORMAL

CONCEPTO OCUPACIONAL

SIN RESTRICCIONES PARA DESEMPEÑAR EL CARGO

APTO PARA TRABAJAR EN CADENA ALIMENTARIA

OBESRVACIONES Y RECOMENDACIONES SST

-UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL - HIGIENE POSTURAL-PAUSAS ACTIVAS- -USAR UNIFORMES COMPLETOS PARA AREA DE TRABAJO.

-SEGUIR PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE TRABAJO SEGURO -CAPACITACIONES SEGÚN CARGO Y AREA DE TRABAJO

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

VISUAL: ◯ **AUDITIVO:** ◯ **RESPIRATORIO:** ◯ **CARDIOVASCULAR:** ◯ **PSICOSOCIAL:** ◯ **ERGONÓMICO:** ◯ **OTRO:** ✓

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra Institución.

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA
MEDICO LABORAL
RM 319293- REG. SO. 1446 (29/04/2021)

RAFAEL GUZMAN PADILLA - ML
Especialidad: SALUD OCUPACIONAL Y RIESGOS LABORALES
CC: 786882731 RM: 319293-REG.SO.1446

FIRMA DEL PACIENTE:
DOCUMENTO DE ID:

BIOMETRÍA INDICE DERECHO

QR DE VERIFIVACIÓN

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con la RESOLUCION 2346 de julio de 2007, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento

Tel: 601 5224260
301 540 06 41

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674/2013 CURSO BPM

PREVEMEDIC HSEQ - BPM
2025
C.C 52.459.623
A1119
NIDIA GUZMAN GARCIA

1.INTRODUCCIÓN:
El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado de asistencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso º de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en su defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas anuales de formación continua cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo del carnet como lo exige la normativa 2674/2013 (Art.12 y 13), este certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades con alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro para el servicio de alimentos y materias prima para alimentos, de igual forma se asignó un módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 **(DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN) – NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL:** Esta capacitación se realiza a través del **"JUEGO"**, donde las personas integran conocimientos teóricos y prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitud e intención ***"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"*** Esta dinámica facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión ***lógico-analítica*** y ***creativa-emocional***, facilitando nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollamos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán las evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar en compañía del tutor.

2.2 **PARTICIPACIÓN VIRTUAL:**
Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencial y sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de (11) once módulos de Buenas Prácticas de manufactura **BPM** para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimentaria laborada y (1) un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo EPP y normatividad vigente en SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumpliría con lo estipulado por la normatividad colombiana vigente.

2.3 **MATERIAL DIDÁCTICO:** En la primera sesión se entrega la cartilla del plan de capacitación y BPM al manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para el próximo manipulador.

sultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad
alidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO
01, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial,
so de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas,
so de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes
licos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas
viduales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos



3. METODOS DE EVALUACIÓN:

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. SOPORTE Y ASESORÍAS:

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 339 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) **522 42 60** que también es un medio inmediato de comunicación, de otra forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichseq@gmail.com o por nuestras redes sociales en

5. PERSONAL CAPACITADOR(A): *Dra. Adriana Marcela Galindo Molina*

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia en seguridad y salud en el trabajo **No 4913/2020 SDS, ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG.137155**, ***AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5,1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 72713900/157330534, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 147335170*** , y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaria de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria (SG-SCA), riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Auditorías Internas en ISO 22000:2018 V5.1 SGIA E ISO 14001 SGA.
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria

ADRIANA MARCELA GALINDO MOLINA

XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACIÓN DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
o Penal-Artículo 291-Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la ficación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM RES.2674/2013

"RECUERDA QUE TU CAPACITACIÓN DEBE SER CONTINUA Y PERMANANTE, DEBES AGENDAR TU PROXIMA CAPACITACIÓN DE MANERA VIRTUAL PRESENCIAL O

INTENSIDAD HORARIA DURACIÓN 12 HORAS

No	MODULO	DURACIÓN	FECHA	FIRMA MANIPULADOR	FIRMA CAPACITADOR
1.	Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
2.	Módulo 2: Higiene Personal	1 HORA	28/02/2025		
3.	Módulo 3: Limpieza y Desinfección - MIP	1 HORA	28/02/2025		
4.	Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
5.	Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
6.	Módulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA	28/02/2025		
7.	Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Módulo 11: Alergias Alimentarias.	1 HORA			
12.	Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCMUENTO No	USUARIO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	NIDIA GUZMAN GARCÍA	C.C 79.727.851	A1118	
XX	XXXXXXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXXXX

CODIGO QR VERIFICADOR PREVEMEDIC HSEQ
Código de verificación QR

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

"no es válido sin sello seco"

"La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los *alimentos*".

La Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

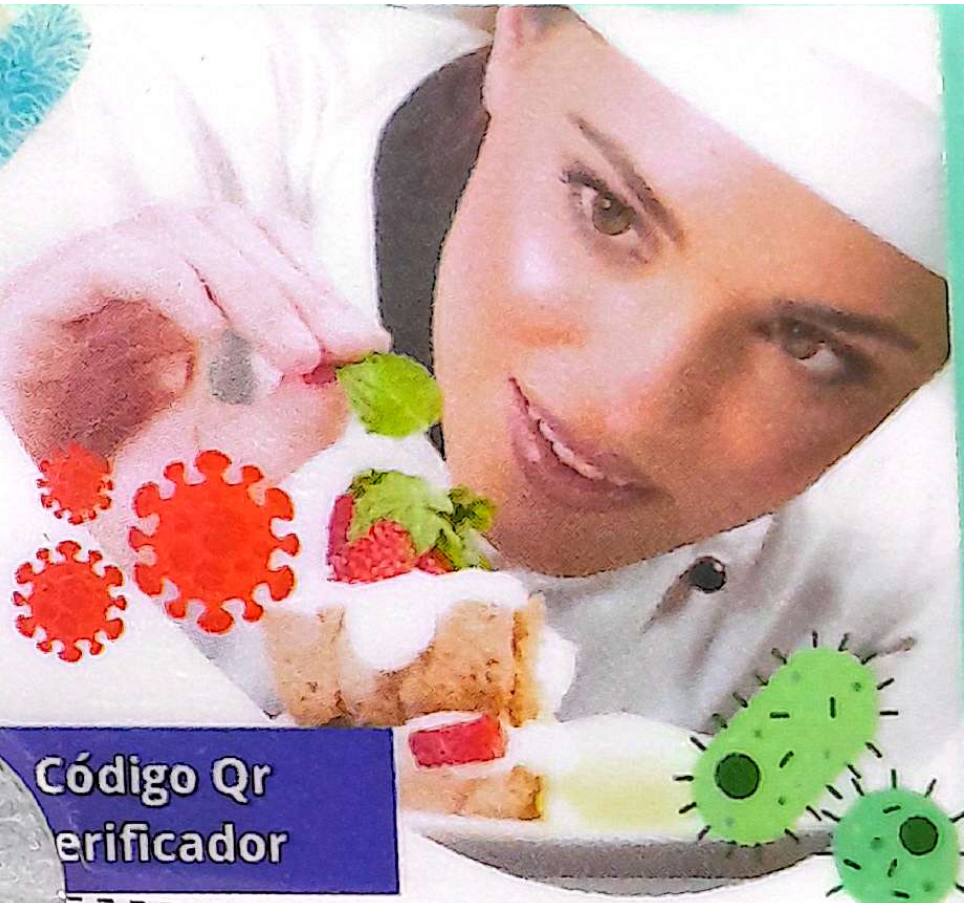
ltoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad dad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes os, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas uales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

1121

CERTIFICADO DE FORMACIÓN CONTINUA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres: Bernardo

Apellidos: Osorio Guarnizo

fecha realización

Desde: 28 FEB 2025

Hasta: 27 FEB 2026

Código Qr verificador

PREVEMEDIC HSEQ - BPM 2025

C.C 1.075.284.288

A1121

BERNARDO OSORIO GUARNIZO

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"

Para consultas e inquietudes, escribenos a prevemedichseq@gmail.com o a nuestra linea 601 5224260

PREVEMEDIC HSEQ

capacitación

resol

PR

de acuerdo a los lineamientos establecidos en la

2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM

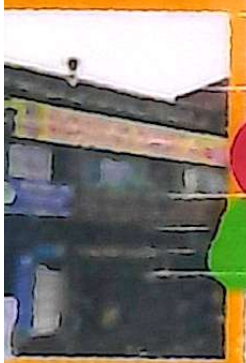
FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA

(12 horas)









- Introducción a la Manipulación de Alimentos
- Módulo 2: Higiene Personal
- Módulo 3: Limpieza y Desinfección
- Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos
- Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos
- Módulo 6: Conservación de Alimentos.
- Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.
- Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
- Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Módulo 11: Alergias Alimentarias .
- Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.



Capacitador responsable:

Adriana Marcela Galindo Molina
Esp. Seguridad y calidad alimentaria.
Aud. Int. en FSC 22000-V5, 1-ISO 22000:2018 SGS
Reg. No. 1057573530534

CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2° **322 339 62 07** **(601) 522 42 60**

www.prevemedic.com

"SALMO 119: 145-152"

MEDICAL CLINIC

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA

MEDICO LABORAL
RM: 319293-REG.SO.1446

rafaelguzlaboral@gmail.com





INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Examen Médico general haciendo énfasis en Diagnóstico del sintomático
Resolución 1090 de 1998 Secretaría Distrital de Salud

DATOS DEL PACIENTE

FECHA: 28/02-2025 **REGISTRO N°** SO-N231086

EMPRESA: PARTICULAR

DOC. DE IDENTIDAD: C.C 1.075.284.288 **NOMBRE:** BERNARDO OSORIO GUARNIZO

CARGO: AUXILIAR

PARACLÍNICOS:

1.	**FROTIS DE GARGANTA:**	NORMAL
2.	**KOH UÑAS:**	NEGATIVO PARA MICROORGANISMOS
3.	**COPROLÓGICO**	NO APLICA
4.	**EXAMEN MÉDICO ENFASIS PIEL Y UÑAS:**	NORMAL

CONCEPTO OCUPACIONAL

SIN RESTRICCIONES PARA DESEMPEÑAR EL CARGO

APTO PARA TRABAJAR EN CADENA ALIMENTARIA

OBESRVACIONES Y RECOMENDACIONES SST

-UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL - HIGIENE POSTURAL-PAUSAS ACTIVAS- -USAR UNIFORMES COMPLETOS PARA AREA DE TRABAJO.
-SEGUIR PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE TRABAJO SEGURO -CAPACITACIONES SEGÚN CARGO Y AREA DE TRABAJO

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

VISUAL: ◯ **AUDITIVO:** ◯ **RESPIRATORIO:** ◯ **CARDIOVASCULAR:** ◯ **PSICOSOCIAL:** ◯ **ERGONÓMICO:** ◯ **OTRO:** ✓

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra Institución.

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA
MEDICO LABORAL
RM 319293- REG. SO. 1446 (29/04/2021)

RAFAEL GUZMAN PADILLA - ML
Especialidad: SALUD OCUPACIONAL Y RIESGOS LABORALES
CC: 786882731 RM: 319293-REG.SO.1446

FIRMA DEL PACIENTE:
DOCUMENTO DE ID:

BIOMETRÍA INDICE DERECHO

QR DE VERIFIVACIÒN

Declaración de **CONFIDENCIALIDAD**; el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con la RESOLUCIÓN 2346 de julio de 2007, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se emiten diagnósticos clínicos en este documento.

EVEMEDIC HSEQ
CUPACIONAL-CALIDAD-MEDIO AMBIENTE
W.PREVEMEDIC.CO

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674/2013 CURSO BPM

2025
C.C 1.075.284.288
A1121
BERNARDO OSORIO GUARNIZO

1.INTRODUCCIÓN:

El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado de asistencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso º de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en su defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas anuales de formación continua cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo del carnet como lo exige la normativa 2674/2013 (Art.12 y 13), este certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades con alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro para el servicio de alimentos y materias prima para alimentos, de igual forma se asignó un módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 **(DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN) – NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL:** Esta capacitación se realiza a través del "**JUEGO**", donde las personas integran conocimientos teóricos y prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitud e intención ***"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"*** Esta dinámica facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión ***lógico-analítica y creativa-emocional***, facilitando nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollamos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán las evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar en compañía del tutor.

2.2 PARTICIPACIÓN VIRTUAL:

Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencial y sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de (11) once módulos de Buenas Prácticas de manufactura **BPM** para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimentaria laborada y (1) un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo EPP y normatividad vigente en SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumpliría con lo estipulado por la normatividad colombiana vigente.

2.3 **MATERIAL DIDÁCTICO:** En la primera sesión se entrega la cartilla del plan de capacitación y BPM al manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para el próximo manipulador.

n Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad
imentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO
as Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial,
l para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas,
oseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes
uditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas
empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos



3. METODOS DE EVALUACIÓN:

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. SOPORTE Y ASESORÍAS:

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 339 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) **522 42 60** que también es un medio inmediato de comunicación, de otra forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichseq@gmail.com o por nuestras redes sociales en

5. PERSONAL CAPACITADOR(A): *Dra. Adriana Marcela Galindo Molina*

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia en seguridad y salud en el trabajo **No 4913/2020 SDS**, **ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG.137155**, ***AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5,1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 72713900/157330534, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 147335170*** , y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaria de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria (SG-SCA), riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Auditorías Internas en ISO 22000:2018 V5.1 SGIA E ISO 14001 SGA.
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria

ADRIANA MARCELA GALINDO MOLINA

XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACIÓN DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
Código Penal-Artículo 291-Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la falsificación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL-CALIDAD-MEDIO AMBIENTE
WWW.PREVEMEDIC.CO

Especialistas en Salud Ocupacional y Calidad e Inocuidad Alimentaria
Carrera 21 N° 24-94 Sur 2° piso
(Bogotá - Colombia)

Tel: 601 5224260
322 339 62 07 - 301 540 06 41
prevemedichseq@gmail.com
"La Gloria y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM RES.2674/2013

"RECUERDA QUE TU CAPACITACIÓN DEBE SER CONTINUA Y PERMANANTE, DEBES AGENDAR TU PROXIMA CAPACITACIÓN DE MANERA VIRTUAL, PRESENCIAL O

INTENSIDAD HORARIA DURACIÓN 12 HORAS

No	MODULO	DURACIÓN	FECHA	FIRMA MANIPULADOR	FIRMA CAPACITADOR
1.	Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
2.	Módulo 2: Higiene Personal	1 HORA	28/02/2025		
3.	Módulo 3: Limpieza y Desinfección - MIP	1 HORA	28/02/2025		
4.	Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
5.	Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
6.	Módulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA	28/02/2025		
7.	Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Módulo 11: Alergias Alimentarias.	1 HORA			
12.	Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCMUENTO No	USUARIO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	BERNARDO OSORIO GUARNIZO	C.C 1.075.284.288	A1121	
XX	XXXXXXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXXXX

Código de Verificación QR

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

"no es válido sin sello fí...

"La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los *alimentos*".

La Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

No A 1118

CERTIFICADO DE FORMACIÓN CONTINUA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres: Jesus Anton

Apellidos: Pinilla

fecha realización

Desde: 28 FEB 2026 **Hasta:** 27 FEB 2028

digo Qr
ficador

EVEMEDIC HSEQ - BPM
2025

C.C 79.727.851
A1118
JESUS ANTONIO PINILLA

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"
ra consultas e inquietudes, escríbenos a
evemedichseq@gmail.com o a nuestra línea
601 5224260

PREVEMEDIC HSEQ

Powered by CamScanner

capacitación y formación de acuerdo a los lineamientos establecidos en la resolución 2674/2013 en sus art. 12 y 13 e ISO 22000:2018 BPM

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN BPM E HIGIENE ALIMENTARIA

(12 horas)









- Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos
- Módulo 2: Higiene Personal
- Módulo 3: Limpieza y Desinfección
- Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos
- Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos
- Módulo 6: Conservación de Alimentos.
- Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.
- Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM
- Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Módulo 11: Alergias Alimentarias .
- Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.



Capacitador responsable:

Adriana Marcela Galindo Molina
Esp. Seguridad y calidad alimentaria.
Aud. Int. en FSC 22000:V5 y ISO 22000:2018 SGS
Reg. N° 1970599045733534

CARRERA 21 N° 24-94 SUR PISO 2° **322 339 62 07** **(601) 522 42 60**

www.prevemedic.com

"SALMO 119: 145-152"

Powered by CamScanner

MEDICAL CLINIC

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA

MEDICO LABORAL
RM: 319293-REG.SO.1446

rafaelguzlaboral2@gmail.com





INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Examen Médico general haciendo énfasis en Diagnóstico del sintomático
Resolución 1090 de 1998 Secretaría Distrital de Salud

DATOS DEL PACIENTE

FECHA: 28/02-2025 **REGISTRO N°** SO-N231088

EMPRESA: PARTICULAR

DOC. DE IDENTIDAD: C.C 79.727.851 **NOMBRE:** JESÚS ANTONIO PINILLA

CARGO: AUXILIAR

PARACLÍNICOS:

1.	**FROTIS DE GARGANTA:**	NORMAL
2.	**KOH UÑAS:**	NEGATIVO PARA MICROORGANISMOS
3.	**COPROLÓGICO**	NO APLICA
4.	**EXAMEN MÉDICO ENFASIS PIEL Y UÑAS:**	NORMAL

CONCEPTO OCUPACIONAL

SIN RESTRICCIONES PARA DESEMPEÑAR EL CARGO

APTO PARA TRABAJAR EN CADENA ALIMENTARIA

OBESRVACIONES Y RECOMENDACIONES SST

-UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL - HIGIENE POSTURAL-PAUSAS ACTIVAS- -USAR UNIFORMES COMPLETOS PARA AREA DE TRABAJO.
-SEGUIR PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE TRABAJO SEGURO -CAPACITACIONES SEGÚN CARGO Y AREA DE TRABAJO

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

VISUAL: ◯ **AUDITIVO:** ◯ **RESPIRATORIO:** ◯ **CARDIOVASCULAR:** ◯ **PSICOSOCIAL:** ◯ **ERGONÓMICO:** ◯ **OTRO:** ✓

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra Institución.

DR. RAFAEL NICOLAS GUZMAN PADILLA
MEDICO LABORAL
RM 319293- REG. SO. 1446 (29/04/2021)
RAFAEL GUZMAN PADILLA - ML
Especialidad: SALUD OCUPACIONAL Y RIESGOS LABORALES
CC: 786882731 RM: 319293-REG.SO.1446

FIRMA DEL PACIENTE:
DOCUMENTO DE ID:

BIOMETRÍA INDICE DERECHO

QR DE VERIFIVACIÓN

Declaración de CONFIDENCIALIDAD: el presente certificado se expide con fines exclusivos del programa de Salud Ocupacional de la empresa contratante del servicio. En concordancia con la RESOLUCION 2346 de julio de 2007, se respeta la confidencialidad de la historia clínica y no se omiten diagnósticos clínicos en este documento

Powered by CamScanner

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL-CALIDAD-MEDIO AMBIENTE
WWW.PREVEMEDIC.CO

322 339 62 07 - 301 540 06 41 Tel: 601 5224260
prevemedichseq@gmail.com
"La Gloria y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674/2013 CURSO BPM

PREVEMEDIC HSEQ - BPM 2025
C.C 79.727.851
A1118
JESUS ANTONIO PINILLA

1.INTRODUCCIÓN:
El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado de asistencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso º de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en su defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas anuales de formación continua cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo del carnet como lo exige la normativa 2674/2013 (Art.12 y 13), este certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades con alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro para el servicio de alimentos y materias prima para alimentos, de igual forma se asignó un módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 **(DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN) – NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL:** Esta capacitación se realiza a través del "JUEGO", donde las personas integran conocimientos teóricos y prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitud e intención ***"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"*** Esta dinámica facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión ***lógico-analítica y creativa-emocional***, facilitando nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollamos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán las evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar en compañía del tutor.

2.2 **PARTICIPACIÓN VIRTUAL:**
Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencial y sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de (11) once módulos de Buenas Prácticas de manufactura BPM para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimentaria laborada y (1) un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo EPP y normatividad vigente en SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumpliría con lo estipulado por la normatividad colombiana vigente.

2.3 **MATERIAL DIDÁCTICO:** En la primera sesión se entrega la cartilla del plan de capacitación y BPM al manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para el próximo manipulador.

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

Powered by CamScanner



3. **METODOS DE EVALUACIÓN:**

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. **SOPORTE Y ASESORÍAS:**

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 339 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) **522 42 60** que también es un medio inmediato de comunicación, de otra forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichseq@gmail.com o por nuestras redes sociales en

5. **PERSONAL CAPACITADOR(A):** *Dra. Adriana Marcela Galindo Molina*

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia en seguridad y salud en el trabajo **No 4913/2020 SDS,** ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG.137155, ***AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5,1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 72713900/157330534, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 147335170*** , y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaria de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria (SG-SCA), riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Auditorías Internas en ISO 22000:2018 V5.1 SGIA E ISO 14001 SGA.
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria

ADRIANA MARCELA GALINDO MOLINA

XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACIÓN DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
Código Penal-Artículo 291-Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la falsificación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.

Powered by CamScanner

Especialistas en Salud Ocupacional y Calidad e Inocuidad Alimentaria

Carrera 21 Nº 24-94 Sur 2º piso
(Bogotá - Colombia)

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL-CALIDAD-MEDIO AMBIENTE

WWW.PREVEMEDIC.CO

Tel: 601 5224260
322 339 62 07 - 301 540 06 41
prevemedichseq@gmail.com

"La Gloria y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

"RECUERDA QUE TU CAPACITACIÓN DEBE SER CONTINUA Y PERMANANTE, DEBES AGENDAR TU PROXIMA CAPACITACIÓN DE MANERA VIRTUAL, PRESENCIAL O

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM RES.2674/2013

INTENSIDAD HORARIA DURACIÓN 12 HORAS

No	MODULO	DURACIÓN	FECHA	FIRMA MANIPULADOR	FIRMA CAPACITADORA
1.	Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
2.	Módulo 2: Higiene Personal	1 HORA	28/02/2025		
3.	Módulo 3: Limpieza y Desinfección - MIP	1 HORA	28/02/2025		
4.	Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
5.	Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	28/02/2025		
6.	Módulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA			
7.	Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Módulo 11: Alergias Alimentarias.	1 HORA			
12.	Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCMUENTO No	USUARIO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	JESÚS ANTONIO PINILLA	C.C 79.727.851	A1118	
XX	XXXXXXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXXXXXX

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

"no es válido sin sello húmedo"

"La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los *alimentos*".

La Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

CODIGO QR VERIFICADOR PREVEMEDIC HSEQ

Código de verificación QR

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

Powered by CamScanner