SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación: **CC 1051589644** Nombre: **DORIS INES ZAMBRANO SORACA** Edad: 28 Años

Entidad: **PARTICULAR - PARTICULAR** Fecha: **27/09/2021 09:52:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACION PARACLINICA REALIZADA Y/O SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO (TRACTO ALTO) Y DIGESTIVO, SE CONCLUYE LO SIGUIENTE:

FROTIS FARINGEO: NORMAL
KOH DE UÑAS: NEGATIVO
COPROLOGICO: NEGATIVO - SIN PARASITOS INTESTINALES

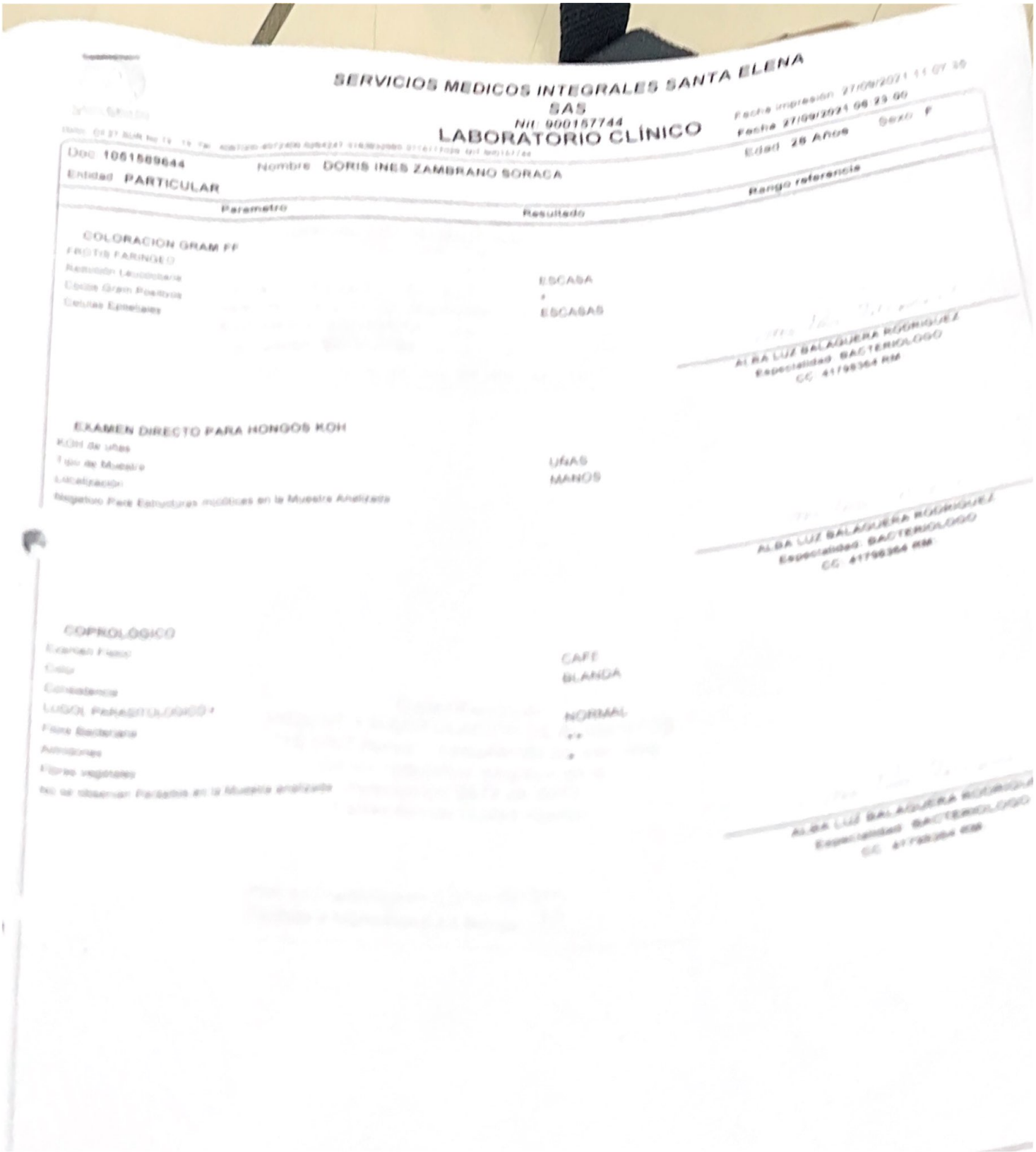
OPINION:

EL TRABAJADOR EN MENCION NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Vladimir A. Vega R.
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Resolución 5614 / 2018

VLADIMIR ALBERTO VEGA RODRIGUEZ
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 72344909 RM: 5614 DE 26/04/2018



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión: 27/09/2021 11:07:35
Fecha 27/09/2021 08:23:00

Doc 1061589644 Nombre DORIS INES ZAMBRANO SORACA Edad 28 Años Sexo F

Entidad PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO		
Reticulo Leucocitaria	ESCASA	
Cocos Gram Positivos	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

ALBA LUZ SALAZUERA RODRIGUEZ
Especialidad BACTERIOLOGO
CC 41795364 RM

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH

KOH de uñas		
Tipo de Muestra	UñAS	
Localizacion	MANOS	

Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada

ALBA LUZ SALAZUERA RODRIGUEZ
Especialidad BACTERIOLOGO
CC 41795364 RM

COPROLÓGICO

Examen Fisico	CAFE	
Color	BLANDA	
Consistencia		
LUGOL PARASITOLOGICO +	NORMAL	
Flora Bacteriana	++	
Azucares	+	
Fibras vegetales		

No se observan Parasitos en la Muestra analizada

ALBA LUZ SALAZUERA RODRIGUEZ
Especialidad BACTERIOLOGO
CC 41795364 RM

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 27/09/2021 11:07:35

Fecha 27/09/2021 08:23:00

Direc Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel 4087000-4072406-6264247-3183832985-3115117029 NIT 900157744

Doc: 1051589644 Nombre : DORIS INES ZAMBRANO SORACA Edad : 28 Años Sexo : F

Entidad: PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	ESCASA	
Reacción Leucocitaria	+	
Cocos Gram Positivos	ESCASAS	
Celulas Epiteliales		

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas	UÑAS	
Tipo de Muestra	MANOS	
Localización		
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada		

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

COPROLÓGICO		
Examen Físico	CAFE	
Color	BLANDA	
Consistencia		
LUGOL PARASITOLOGICO	NORMAL	
Flora Bacteriana	++	
Almidones	+	
Fibras vegetales		
No se observan Parásitos en la Muestra analizada		

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 6744

Fecha: 27/09/2021 FV 27/09/2022

Nombre: DORIS INES TAMBRANO

Documento.: 1051589644

Capacitador: [illegible]

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax: 407 2406 - 408 7000

Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas'', cumpliendo así con uno
de los requisitos exigidos en la
Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación: Cronograma

Fechas e Intensidad en Horas 10

LISTA DE ASISTENCIA

CARNE	FECHA	NOMBRE	IDENTIFICACION	TELEFONO	CARGO	FIRMA
6816	01/09/2020	Pedro Armando Almanza	91.012.327.994	313 [illegible]		
6817	01-09-20	SANDRA PEDRAZA	51818292 Btá	3124643216		SP
6818	01/09-20	Camila Rodriguez Ramos.	52445004	3204009825		
6819	01/09/20	Yaironis Carolina Chirino Rodriguez	18.576.069	3118231168		
6820	01/09/20	Ana Milena García Muñoz	52'871.765 Btá	3155549983		
6821	02/09/20	Jorge Andres ortega	1073706725	3208007774		ortega
6822	03-09-20	Carlos Neiza Conde	79791885	3204222046		
6823	03-09-20	Elvira Ricardo Plata.	52744417	3133738900		
6824	03.09.20	Gustavo Jose Perez P.	84 073 024	3213142241		
6826	04-09-20	[illegible]	79472644	3138871406		
6827	04-09-20	Carlos Alberto Cardenas Reyes	1047365345	[illegible]		
6828	04-09-20	Cristina Osorio Hilos	52189217	3208691078		
6829	05.09.20	Lidia Isabel Sanchez Vargas	51'898.041	3133703345		
6830	05-09-20	Elmy Katherin Vega Barragan	1053534020	[illegible]		
6831	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
6832	06/09/20	DORIS ZAPATA	1015169466	3204592631		
6833	08/9/2020	[illegible]	20982466	2001247		
6834	08/09/2020	Edison Cruz	1000345721	3228[illegible]579		Edison

SANTA ELENA SAS

Bogotá, SEPTIEMBRE 2021

A QUIEN INTERESE:

Santa Elena S.A.S, certifica que Luz Elena Vargas Balaguera identificada con la cédula de ciudadanía **CC** 52.515.572 en calidad de ingeniera de alimentos cumple la labor de capacitadora en manipulación de alimentos; dentro de estas jornadas de capacitación, la capacitadora realiza actualización de la legislación pertinente y temas relacionados con control de plagas y manejos de residuos, BPM, ETA, RESOLUCION 2674 DE 2013.

QUALITY MANAGEMENT

Certifica que:

Luz Helena Vargas Balaguera

Luz Elena Vargas Balaguera

Ingeniera de Alimentos

Ingeniera de Alimentos

Atentamente,

Alba Luz Balaguera

Bacterióloga y gerente general

SANTA ELENA SAS

Bogotá, MAYO 2022

A QUIEN INTERESE:

Santa Elena S.A.S, certifica que Luz Elena Vargas Balaguera identificada con la cédula de ciudadanía **CC** 52.515.572 en calidad de ingeniera de alimentos cumple la labor de capacitadora en manipulación de alimentos; dentro de estas jornadas de capacitación, la capacitadora realiza actualización de la legislación pertinente y temas relacionados con control de plagas y manejos de residuos, BPM, ETA, RESOLUCION 2674 DE 2013.





Atentamente,

Alba Luz Balaguera

Bacterióloga y Gerente General

Calle 27 Sur 19-19, Barrio Olaya. Teléfonos 4087000- 4072406

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS-2022		
PLAN DE CAPACITACION	METODOLOGIA	horas
LEY 9 DE 1979	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes caracteristicas:	1
Resolución 2674 de 2013	1. ETAPA DE INDUCCIÓN a- Con un conversatorio, se determinan los oficios comunes de los discentes, y se establecen las percepciones generales de términos de educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura como: Alimento, nutriente, energía vital, contaminación, microorganismo, BPM, inocuidad y desinfección.	1
DECRETO 1500 DE 2007 BPM Limpieza y Desinfección Rotulado Instalaciones Fisicas Instalaciones Sanitarias Personal Manipulador Normas de Higiene Definiciones Resolución Contaminación Cruzada Requisitos de Fabricación Aseguramiento Calidad Transporte de alimentos Almacenamiento	b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnico científicas pertinentes. Se relacionan los términos anteriores con los principales objetivos de la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud Y protección social dela república de Colombia c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higienicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.	1
Refuerzo conceptos (definiciones) Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674 Refuerzo Aseguramiento Calidad Refuerzo Normas de Higiene Refuerzo Condiciones de Almacenamiento Refuerzo prevención de la contaminación cruzada	2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN. Se pacta con la empresa interesada un cronograma pormenorizado que involucre el enfoque, contenido y alcance de la capacitación, acorde con el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Tendrá una duración de aproximadamente 7 horas. Se busca que esta entidad pueda demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de los temas a tratar. Se asegura con esta fase, que el manipulador de alimentos comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además de conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. Entre los temas frecuentes a tratar se encuentran: Plan de saneamiento básico, aseo y desinfección, principios de nutrición, Etiquetado de productos alimenticios. Enfermedades transmitidas por alimentos. El cronograma y su control de tiempos, la empresa, el capacitador y el personal capacitado se relacionan a continuación.	1 1 1 1 1 1
(10 horas) en total. Primera capacitacion Mayo 2022 (6 horas)	INTENSIDAD: 10 HORAS TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÓN-PLAN DE SANEAMIENTO- ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÓN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD--PEPS-ETAS.	
4 horas se completaron , según programación empresa antes de marzo de 2023	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÓN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
CAPACITADOR	LUZ ELENA VARGAS	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
DIRECCION	CALLE 27 SUR NO 19-19	**TELEFONO** 4087000

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresion 14/05/2022 09:40:26

Fecha 14/05/2022 08:21:00

Doc 32753492 Nombre CARMEN ALICIA RICO SALCEDO Edad 54 Años Sexo F

Entidad PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
EROTIS FARINGEO		
[illegible] Leucocitaria	ESCASA	
Bacilo Gram Positivo	+	
[illegible] Planares	ESCASAS	

Alba Luz Balaguera R

Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana

TT 798 cfad

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad BACTERIOLOGO
CC 41798364 RM

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas		
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localizacion	MANOS	
Observ: Para Estructuras micoticas en la Muestra Analizada		

Alba Luz Balaguera R

Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana

TT 798 cfad

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad BACTERIOLOGO
CC 41798364 RM

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono 4087000 4072405

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificacion **CC 32753492** Nombre **CARMEN ALICIA RICO SALCEDO** Edad **54 Años**

Entidad **PARTICULAR - MANIPULACION 2022** Fecha **14/05/2022 09:21:00**

POR PANDEMIA ACTUAL SE RECOMIENDA

1 LAVADO DE MANOS CADA 3 HORAS Y EXTENDER PROCEDIMIENTO A LA CASA
2 POLITICAS DE HIGIENE RESPIRATORIA, USO OBLIGATORIO DE TAPABOCAS PERMANENTE
3 INFORMAR A SU EMPLEADOR SI PRESENTA SINTOMAS RESPIRATORIOS O SI HA PRESENTADO CONTACTO CON PERSONAS POSITIVAS PARA COVID 19
4 ACATAR MEDIDAS FRENTE A COVID - 19
5 LIMPIEZA ENFATIZANDO EN LA DESINFECCION DE SUPERFICIES Y UTENSILIOS DE TRABAJO
6 AISLAMIENTO SOCIAL (+ - 1.5 mts de distancia) PERMANENTE EXTENSIVO A TODOS LOS SITIOS
7 SI ESTA EN ALGUN TRATAMIENTO POR ALGUNA PATOLOGIA DE BASE, CONTINUAR CON UNA ADECUADA ADHERENCIA

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN PARACLINICA REALIZADA Y/O SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO , SE CONCLUYE LO SIGUIENTE

FROTIS FARINGEO ACEPTABLE
KOH DE UÑAS NEGATIVO

OPINIÓN
EL TRABAJADOR EN MENCION NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

DIEGO ANDRES SIERRA
Medico UN R M 11129/2010
Especialista en Salud Ocupacional UCMC
Lic. 252258/2016

DIEGO ANDRES SIERRA CASTAÑEDA
Especialidad MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC 80803049 RM 252258/2016

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno de los requisitos exigidos en la Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación: Cronograma

Fechas e Intensidad en Horas 10

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

Asesorías en Seguridad Alimentaria
C.A.
Implementación de BPM y HACCP

CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

(Resolución 2674 del 22/07/2018, capitulo III Articulo 12 – 13 y 36)

Certifica que el (los) manipulador (es) que se relacionan a continuación, asistió a la capacitación.

CONTENIDO: MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. Buenas prácticas de manufactura (B.P.M)
2. Control de materias primas
3. Contaminación cruzada
4. Plan de saneamiento básico
5. Evaluación de impacto
6. Asistencia.

METODOLOGIA: Exposición y evaluación escrita

FECHA: JULIO 06 DE 2022.

MANIPULADOR (ES) CERTIFICADO (S):

DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ. C.I. # 1.022.361.748

Certificado de asistencia al plan de capacitación continuo en manejo higiénico de alimentos con una intensidad de (5) HORAS.

Vigencia de un año a partir de la fecha de expedición del presente documento.

Cielo Caviedes Romero
Ing. de Alimentos

FIRMA CAPACITADOR
ING. CIELO CONSTANZA CAVIEDES R.
C.C # 52.150.271

cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

3103328702 - 3138532992

VIVIANA GUERRERO CORTES

R. MEDICO:25170-2001

CC.52.085.060

Cel.: 3103121164

Fecha: 06 DE JULIO DE 2022

Nombre: DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ.

C.I. # 1.022.361.748

Certifico que el paciente antes mencionado no presenta ninguna sintomatología patológica, ni enfermedad infecto contagiosa, siendo apto para manipular alimentos sanos y seguros.

DRA. VIVIANA GUERRERO C.
RM. 25170-2001
MEDICO GENERAL

Firma del Medico sello y RM

CC. 52.085.060

Laboratorio Clinico De La Colina

Dra Pilar Liliana Abril S.
Bacterióloga U.I.S. • Especialista P.U.J.

Fecha de la muestra: 05 DE JULIO DE 2022

Paciente: DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ.

Documento: C.I. 1.022.361.748

MICROBIOLOGIA

	Resultados	Valor de referencia
FROTIS DE FARINGE:		
❖ **GRAM:**		
	Streptococcus: NORMAL.	**xcap**
	Reacción Leucocitaria: NORMAL	**xcap**
❖ **(KOH) + DE UÑAS:**		
	Estructura micóticas: NORMAL	
	Negativo para hongos	

Dra. Pilar Abril Sarmiento
C.C. No. 63.487.372
Bacterióloga

*FIRMA: Pilar Liliana Abril S.
Bacterióloga

Laboratorio Clinico De La Colina

Dra Pilar Liliana Abril S.
Bacterióloga U.I.S. • Especialista P.U.J.

Fecha de la muestra: 05 DE JULIO DE 2022

Paciente: DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ.

Documento: C.I. 1.022.361.748

COPROLOGICO

	Resultados	Valor de referencia
Color:	AMARILLO.	
Aspecto:	NORMAL	
Moco:	No contiene	
ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
PH	4.3	7.0– 6.9
Leucocitos:	No se observ9	
Eritrocitos	4.2	4.2 – 6.9
PARASITOS MACROSCOPICOS:	NEGATIVO	

Dra. Pilar Abril Sarmiento
C.C. No. 63.487.372
Bacteriologa
*FIRMA: Pilar Liliana Abril S.
Bacterióloga

ASA

CUNDINAMARCA BOYACA Y BOGOTA D. C.	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD **PLAN DE CAPACITACION CONTINUA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS** LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36	VERSION 1 CODIGO CAP - 01 PAGINA 1 DE 1

NOMBRES DE LOS ESTABLECIMIENTOS ASA CALIDAD DE VIDA. - CARRERA 87 # 17 - 35. - PISO - 2. - CELULAR. 3214558400 BOGOTA D.C Y CUNDINAMARCA

TEMAS B.P.M. Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS. FECHAS JULIO - 06 - 2022 HORAS 5 - HORAS.

Nº	NOMBRE	Nº CEDULA	FIRMA	NOTA
1	DIANA PAOLA PUERTO LOPEZ.	C.C. 1 022.361.748	Diana Puerto	A.S
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				

Cielo Caviedes Romero Ing. de Alimentos

FIRMA INGENIERO CAPACITADOR _____ FIRMA REPRESENTANTE NEGOCIO _____

INGENIERA CIELO CAVIEDES 3103328702/3138532992
cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

ASA

Asesorías en Seguridad Alimentaria C.A. Implementación de BPM y HACCP	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD BOGOTA - CUNDINAMARCA	VERSION 1
	CRONOGRAMA CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36	CODIGO CRO - 01 PAGINA 1 DE 1

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

METODOLOGIA :TEORICA PRACTICA

N°	TEMAS	DURACION	FECHA	INGENIERO RESPONSABLE
1.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) HIGIENE PERSONAL HIGIENE INSTALACIONES BACTERIAS EVALUACION DE IMPACTO ASISTENCIA	3 HORAS	JULIO - 06 - 2022	Cielo Caviedes Romero Ing. de Alimentos
2.	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS CONTROL DE PROVEEDORES BACTERIAS CONTROL DE TEMPERATURAS EVALUACION DE IMPACTO ASISTENCIA	2 HORAS	JULIO - 06 - 2022	Cielo Caviedes Romero Ing. de Alimentos
3.	CONTAMINACION CRUZADA ALMACENAMIENTO , PEPS TRANSPORTE Y DISTRIBUCION EVALUACION DE IMPACTO ASISTENCIA	2 HORAS	OCTUBRE DE 2022	
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS PROMAGA FUMIGACION PROGRAMA AGUA POTABLE EVALUACION DE IMPACTO, ASISTENCIA	3 HORAS	ENERO DE 2023	
	TOTAL	10 HORAS		

INGENIERA CIELO CAVIEDES 3103328702/3138532992
cieloconstanzacaviedes@hotmail.com

DURACION, PROGRAMACION, ACTIVIDAD, METODOLOGIA, LUGAR

TITULO

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA

OBJETIVO GENERAL

AL FINALIZAR LA CAPACITACION, EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SERA CAPAZ DE DISMINUIR LOS RIESGOS DE CONTAMINACION EN SU ESTABLECIMIENTO Y HOGARES, EVITANDO INTOXICACIONES Y MUERTES.

POBLACION

TODAS LAS PERSONAS QUE TRABAJEN EN ESTABLECIEMIENTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS (MANIPULADOR DIRECTO E INDIRECTO).

DURACION

10 HORAS AL AÑO.

1. PROGRAMACION

❖ DURACION 3 HORAS

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

HIGIENE PERSONAL E INSTALACIONES.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

BACTERIAS.

NO COPIAR

Asesorías en Seguridad Alimentaria C.A. Implementacion de BPM y HACCP Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C, Villavicencio. Nivel Colombia	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36	VERSION 1 CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.

EVALUACION DE IMPACTO.

ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR
Avalada ante la Secretaria de Salud
28 FEBRERO 2006 - 2022.
Bogotá, D.C. Colombia
MATRICULA 2005.

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, SALON COMUNAL.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

NO COPIAR

2. PROGRAMACION

❖ DURACION 2 HORAS

CONTROL DE MATERIA PRIMA.

CONTROL DE PROVEEDORES.

CONTROL DE TEMPERATURAS.

BACTERIAS

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.

EVALUACION DE IMPACTO.

ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR
Avalada ante la Secretaria de Salud
28 FEBRERO 2006 - 2022.
Bogotá, D.C. Colombia
MATRICULA 2005.

NO COPIAR

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, SALON COMUNAL.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

3.PROGRAMACION

❖ DURACION 2 HORAS

CONTAMINACION CRUZADA.

ALMACENAMIENTO

TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.

EVALUACION DE IMPACTO.

ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

NO COPIAR

CAPACITADORA PARTICULAR
Avalada ante la Secretaria de Salud
28 FEBRERO 2006 - 2022.
Bogotá, D.C. Colombia
MATRICULA 2005.

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, SALON COMUNAL.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

4. PROGRAMACION

❖ DURACION 3 HORAS

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS.

PROGRAMA DE FUMIGACION.

PROGRAMA DE AGUA POTABLE.

NO COPIAR

Asesorías en Seguridad Alimentaria C.A. Implementacion de BPM y HACCP Cundinamarca, Boyacá y Bogotá D.C, Villavicencio. Nivel Colombia	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FICHA TECNICA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART 12,13,36	VERSION 1 CODIGO FTECN 1 PAGINA 1 DE 1

ACTIVIDADES

APUNTAR LO VISTO EN LA CAPACITACION.

EVALUACION DE IMPACTO.

ASISTENCIA.

METODOLOGIA

TEORIA, VIDEO Y EVALUACION: TEORICO – PRÁCTICO.

CAPACITADORA PARTICULAR
Avalada ante la Secretaria de Salud
28 FEBRERO 2006 - 2022.
Bogotá, D.C. Colombia
MATRICULA 2005.

LUGAR

ESTABLECIMIENTOS, SALON COMUNAL.

MATERIALES

TABLERO, HOJAS, ESFEROS, VIDEOS.

SISTEMAS DE EVALUACION

EVALUACION DE IMPACTO TEORICO- PRÁCTICO.

NO COPIAR

1. VOCABULARIO

CAPACITACIÓN-FORMACIÓN: Educación no formal avalada por un certificado de asistencia o verificación de la misma a través de un registro.

CRONOGRAMA: Planeación de todas las capacitaciones que incluye: tema, objetivo, fecha, entidad capacitadora, participantes, facilitador, impacto logrado y método de evaluación.

EVALUACIÓN INTERNA: Acción o mecanismo cuyo propósito fundamental es asegurar el cumplimiento efectivo de los propósitos de la formación, calificar la eficacia de la formación dentro de la empresa.

Cielo Caviedes Romero
Ing. de Alimentos
C.C. 52150271

ING CIELO CAVIEDES ROMERO

C. 52150.271.

NO COPIAR

	DOCTOR GILBERTO EDUARDO SARMIENTO PARRA MEDICO CIRUJANO UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA CONCEPTO MEDICO	*CRA 10 N° 78 A 15 SUR LA ANDREA* *TELEFONO: 7647534* *email: gilbertosarmiento@yahoo.com*

INGRESO: 12595 - 1109

EMPRESA CONTRATANTE: ASESORIA INTEGRAL CIUDAD: BOGOTA D.C. FECHA: JULIO / 05 / 2022

NOMBRES Y APELIDOS: ANA MARCELA OSORIO PEREZ IDENTIFICACION: 1.005.438.054 EDAD: 33 AÑOS

TIPO DE EVALUACION

■ CONCEPTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

☐ EGRESO ☐ INGRESO ☐ PERIODICO

EXAMENES REALIZADOS LABORATORIO

☐ COPROLOGICO ■ FROTIS DE GARGANTA ■ KOH UÑAS OTROS:

CONCEPTO EVALUACION MEDICA

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS APTO ■ APLAZADA ☐

RECOMENDACIONES: PAUSAS ACTIVAS, USO EPP, HABITOS DE VIDA SALUDABLES, EJERCICIO FRECUENTE.

RESTRICCIONES:

Concepto Emitivo por Medico General como resultado del analisis de la valoracion medica y examenes complementarios realizados al paciente y dando cumplimiento a la Ley. Res. 2346 /07 - 1016 / 89

CDC GILBERTO E. SARMIENTO
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Firma y Sello del Medico:

Registro profesional: 19396236 SDS

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA ..... **ANA MARCELA**

OSORIO PEREZ

C.C. **1.005.438.054** de **SUCRE**

PROFESIONAL RESPONSABLE

FECHA EXPEDICION 02/07/22

FECHA VENCIMIENTO 02/07/23

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725

Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá, D.C.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484- 3

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA				
ESTABLECIMIENTO: ASESORIA INTEGRAL			REGISTRO DE ASISTENCIA FORMATO 2022	
DIRECCIÓN: CALLE 76C Sur No. 5 - 49				
FECHA: 02 DE JULIO DE 2022				
INGRESO	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**NO. DE CÉDULA**	**LUGAR DE EXPEDICIÓN**	**CELULAR**
10615-1090	LEIDY JOHANNA MEJIA HERNANDEZ	52760231	BOGOTA	319 2571982
10616-1091	LUZ MERY CASTELLANOS RAMIREZ	41932474	ARMENIA, QUINDÍO	3142750572
10617-1092	KERLYS JANETH AGUDO DIAZ	1041871340	MALAMBO	302 2068800
10618-1093	EDISON ALEXANDER MORALES	1030634163	BOGOTA	321 9338217
10619-1094	ANDRES PAEZ TRIANA	1024595793	BOGOTA	320 7976146
10620-1095	MERCEDES PAMPLONA ARIAS	52544442	BOGOTA	316 3656042
10621-1096	YORMAN ORTIZ RICAURTE	1002101191	BOLIVAR	3143384122
10622-1097	ANA MARCELA OSORIO PEREZ	1005438054	SUCRE	314 3722900

NOTA: En el presente documento se anexa la información registrada en la base de datos con relación a los datos de las personas asistentes a la capacitación. En caso de requerir verificar la información comunicarse al 3014835464.

(Sin el sello seco, el registro de asistencia no tiene validez)

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2022



1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.

Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725



(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

ASESORIA INTEGRAL

5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*	
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.	
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora y 25 minutos
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque Transporte	25 minutos
Seguridad alimentaria ante el Covid-19: ➢ Medidas de protección. ➢ Lineamientos para establecimientos de bebidas y alimentos.	30 minutos
otocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 15 minutos
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora
Plan de saneamiento básico	35 minutos
Evaluación final	30 - 45 minutos
	Tiempo Total 10 horas

ASESORIA INTEGRAL

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá D.C.

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Direc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 4087000-4072406-6264247-3183832985-3115117029. NIT 900157744

Fecha impresión 11/07/2022 11:14:19

Fecha 11/07/2022 09:15:00

Doc: **1013618967** Nombre : **ANA BEATRIZ LEGUIZAMON OLARTE** Edad : **31 Años** Sexo : **F**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas	;	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	:	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 4087000, 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación: **CC 1013618967** Nombre: **ANA BEATRIZ LEGUIZAMON OLARTE** Edad: 31 Años

Entidad: **PARTICULAR - MANIPULACION 2022** Fecha: **11/07/2022 09:58:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACION PARACLINICA REALIZADA Y/O SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, A LA PARTE DERMATOLOGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO (TRACTO ALTO), SE CONCLUYE LO SIGUIENTE:

FROTIS FARINGEO: NORMAL
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINION:

EL TRABAJADOR EN MENCION NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Vladimir A. Vega R.
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Resolución 5614 / 2018

VLADIMIR ALBERTO VEGA RODRIGUEZ
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 72344909 RM: 5614 DE 26/04/2018

LISTA DE ASISTENCIA

CARNE	FECHA	NOMBRE	IDENTIFICACION	TELEFONO	CARGO	FIRMA
7572	01/07/22	Diana Yuved Hernández	1012415517	3112250440	Auxiliar cocina	Diana V.
7581	01/07/22	Kimberly Johanna Ospina	1031172240	3028155152	Servicios Generales	Kimberly O
7583	01/07/22	claudia Patricia vargas	35'254.760	3245515383	servicios Generales	
7584.	02/07/22	Mellanny Valentina Jimenez	1013585727	3057953467	Manipuladora de Alimentos	Mellanny J.
7585.	02/07/22	Yecenia Amezquita	24716592.	3183376882	operaria aseo	Yecenia A
7586	02/07/22	Lilibeth Carrillo	49699991	3209972007	Encargada Administrativa	Lilibeth C.
7587	02/07/22	Henry Mora Jordan	6566747	3208115647	operario	Henry Mora J.
7589	06/07/22	Claudia Colmenares	4816485	3224673587	Mesera	Claudia
7590	06/07/22	Gina Paola Moscoso Hernandez	1023863235	3204282818	operaria	
7595	06/07/22	maria Elena pino muñoz	52230663	3132457639	servicios generales	maria Elena pino
7592	~~06/07/22~~	Daniel Felipe Castro Gallo	1000.020.756	3242538479	operario aseo y desin	
2593	06/07/22	Yuli beth Herrera Gómez	1.019.022.679	3164154577	auxiliar cocina	Yuli beth H
7604	07/07/22	luis hernando Velandia Castro	1022968590	3025476367	Auxiliar mante	Hernando Velandia
7603	7/07/22	Brallon David Mosquera	1147951494	3021254929	OP. aseo	Brallon David
7605	8/07-22	Daniela's Pomerin Azocar	28.650.835	322.711.6341	Auxiliar cocina	Daniela
7609	7606	9-07-22	Maria Fernanda Ramirez Bolivar	1073606932	317.576.6193	operaria
	7594	09-07-22	Beatriz Leguizamon	1013618967	3125016357	Servicios Generales

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 7594

Fecha: 11/07/2022 Fv 11/07/2023

Nombre: ANA BEATRIZ CLARA LEGUIZAMON ORTIZ

Documento.: 1013619967

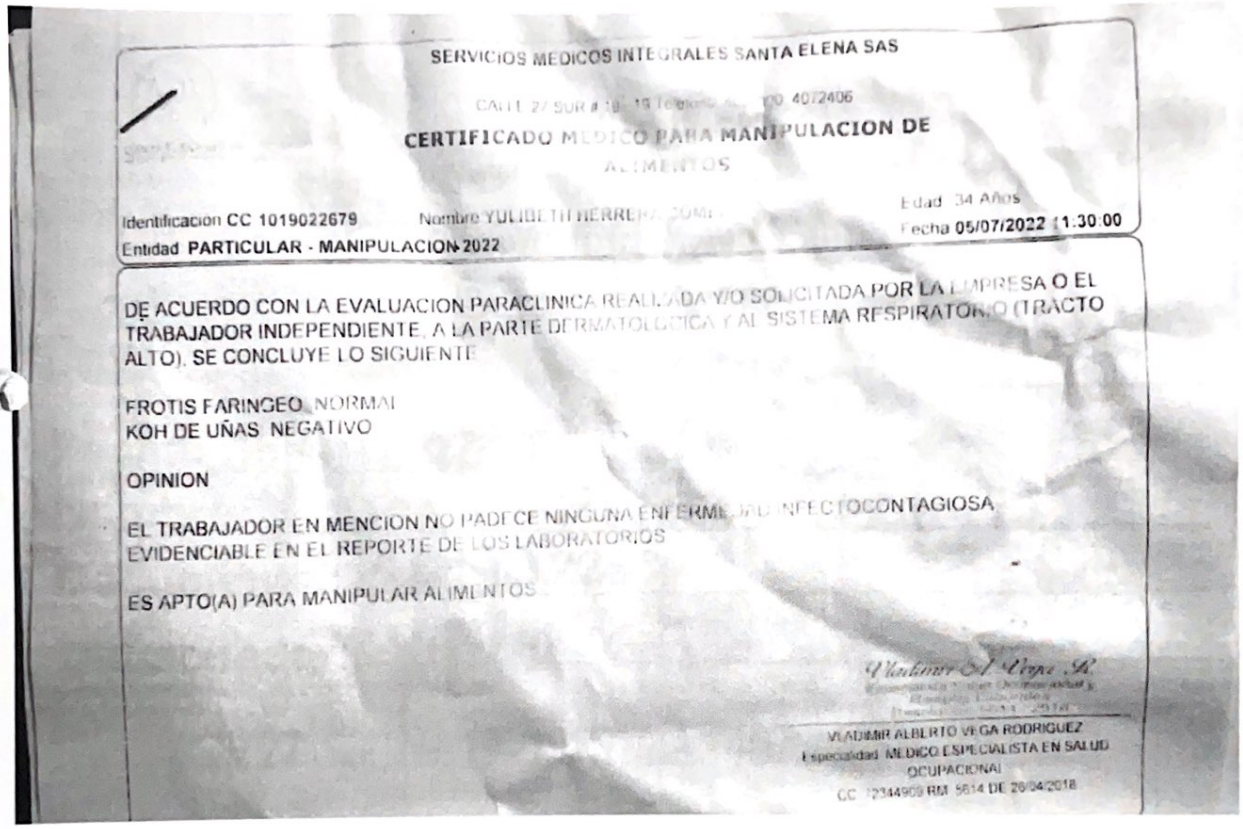
Capacitador: Ely Elena Zuñiga

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno de los requisitos exigidos en la Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación: Cronograma

Fechas e Intensidad en Horas 10



SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 38 - 18 Teléfono ... 00 4072406

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificacion CC 1019022679 Nombre YULIBETH HERRERA ZOMB... Edad 34 Años

Entidad **PARTICULAR - MANIPULACION 2022** Fecha 05/07/2022 11:30:00

DE ACUERDO CON LA EVALUACION PARACLINICA REALIZADA Y/O SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, A LA PARTE DERMATOLOGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO (TRACTO ALTO), SE CONCLUYE LO SIGUIENTE

FROTIS FARINGEO NORMAL
KOH DE UÑAS NEGATIVO

OPINION

EL TRABAJADOR EN MENCION NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VLADIMIR ALBERTO VEGA RODRIGUEZ
Especialidad MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC 1234909 RM 5614 DE 26/04/2018

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 7593

Fecha: 06/03/2022 FV 06/03/2023

Nombre: YULIBETH HERRERA GOMEZ

Documento.: 1019022679

Capacitador: Yyelia Borjas

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno de los requisitos exigidos en la Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación: Cronograma
Fechas e Intensidad en Horas 10

Scanned by TapScanner
Scanned by TapScanner

CAMEDICA & MP DIAGNÓSTICOS S.A.S

CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

El señor (a) Katherine Caballero Rodriguez

C.C. No 52.935.999

ASISTIÓ CUATRO HORAS DE CAPACITACIÓN EN HIGIÉNE Y MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, cumpliendo así uno de los requisitos exigidos en la resolución 2674/2013

FECHA EXP: 14/01/2022
VENCE: 13/01/2023

Quednnit Villamil
Capacitador

Email: diagnosticosmp@hotmail.com
CEL.3117261447 DIR. CRA 28 No 52f 33 SUR TEL 2707873
ESTE DOCUMENTO ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

Escaneado con CamScanner

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 7135

Fecha: 14/05/2022 FV 14/05/2023

Nombre: CARMEN ALICIA RIOSALCEDO

Documento.: 32.753492

Capacitador:

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresion 14/05/2022 09 40 26

Fecha 14/05/2022 08:21:00

Dir: Cll 21 SUR No 19 - 19 Tel: 408/000 4072406-6264247 3183832985 3115117039 NIT 900157744

Doc **32753492** Nombre **CARMEN ALICIA RICO SALCEDO** Edad **54 Años** Sexo **F**

Entidad **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
HISOPADO FROTIS FARINGEO		
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

Alba Luz Balaguera R

Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana

41 798 364

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]		
KOH de uñas		
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localizacion	MANOS	
Negativo Para Estructuras micoticas en la Muestra Analizada		

Alba Luz Balaguera R

Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana

41 798 364

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner

Scanned by TapScanner