

**ANA BEATRIZ LEGUIZAMÓN**

**CC 1013618963**

| 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 características:                                                                                                                                                                                                                            | 1                       |
| Resolución 2674 de 2013                                                   | 1. ETAPA DE INDUCCIÓN.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1                       |
| DECRETO 1500 DE 2007                                                      | 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                       |
| BPM                                                                       | 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. | 1                       |
| Limpieza y Desinfección                                                   | c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higiénicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.                                                                                                                                                               | 1                       |
| Rotulado                                                                  | 2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1                       |
| Instalaciones Fisicas                                                     | 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.                                                                                                         | 1                       |
| Instalaciones Sanitarias                                                  | 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.                                                                                                                                                                                         | 1                       |
| Personal Manipulador                                                      | 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.                               | 1                       |
| Normas de Higiene                                                         | 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.                                                                                                                                                            | 1                       |
| Definiciones Resolución                                                   | El cronograma y su control de tiempos, la empresa, el capacitador y el personal capacitado se relacionan a continuación.                                                                                                                                                                                                                                               | 1                       |
| Contaminación Cruzada                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Requisitos de Fabricación                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Aseguramiento Calidad                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Transporte de alimentos                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Almacenamiento                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Refuerzo conceptos (definiciones)                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Refuerzo Aseguramiento Calidad                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Refuerzo Normas de Higiene                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Refuerzo Condiciones de Almacenamiento                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| Refuerzo prevención de la contaminación cruzada                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1                       |
| (10 horas) en total. Primera capacitacion Julio 2022 (6 horas)            | INTENSIDAD: 10 HORAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |
| 4 horas se completaron , según programación empresa antes de mayo de 2023 | TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD<br>MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÓN-PLAN DE SANEAMIENTO-<br>ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÓN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.<br>NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD-PEPS-ETAS.                                |                         |
| CAPACITADOR                                                               | LUZ ELENA VARGAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 |
| DIRECCION                                                                 | CALLE 27 SUR NO 19-19                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | DECRETO 1500 DE 2007    |
|                                                                           | TELEFONO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4087000                 |



# SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

## LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 11/07/2022 11:14:19

Fecha 11/07/2022 09:15:00

Direcc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 4087000-4072405-6264247-3183832985-3115117029. NIT 900157744

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

Bacilo Gram Positivo

Celulas Epiteliales

ESCASA

+

ESCASAS

Alba Luz Balaguera R.D.  
Especialidad: Bacteriología y Parasitología  
C.C. 41798364

*Alba Luz Balaguera R.D.*

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ

Especialidad: BACTERIOLOGO

CC: 41798364 RM:

### EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

KOH de uñas

Tipo de Muestra

Localización

Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada

UÑAS

MANOS

Alba Luz Balaguera R.D.  
Especialidad: Bacteriología y Parasitología  
C.C. 41798364

*Alba Luz Balaguera R.D.*

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ

Especialidad: BACTERIOLOGO

CC: 41798364 RM:

FECHA: 07-11-22

CALIFICACIÓN: 6/21

NOMBRE: Beatriz Izquierdo

INGENIERA DE ALIMENTOS: LUZ ELENA VARGAS

CEDULA: 1013618907

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CARGO: 5 Generales

EMPRESA: Construyendo Futuro

Responda las siguientes preguntas según su criterio y conocimiento:

1. Que significa BPM: Buenas Practicas de Manufactura: Higiene
2. Que significa POES: Procedimientos de limpieza - Procedimientos operativos estandarizados
3. Que significa PEPS: Entrada y Salida / Pasa en entrar para salir
4. Que es limpiar: limpiar con jabones. quitar el polvo eliminar lo que se ve
5. Que es desinfectar: limpiar con jabones eliminar lo que no se ve
6. Nombre 3 elementos de protección personal EPP que utiliza en sus labores diarias:  
Gafas - Tapabocas - Tapaoídos - guantes
7. Que es un punto muerto y mencione uno en su puesto de trabajo:  
maletas y asfiter de jabon. Sitio de difícil acceso q' no se ve
8. Mencione los pasos para el lavado de manos:  
Enmojado, frotar, Secado mano
9. Mencione dosificación de hipoclorito y agua cuando se desinfecta una lechuga:  
1 litro de agua 1 ml Hipoclorito tiempo 3 a 5 min.
10. Que es Trazabilidad  
Procedimiento que permite seguir un proceso Seguimiento e Historial
11. Que es un alimento:  
Sustancia nutritiva que toma un ser humano comestible
12. Que es contaminación cruzada,  
Cuando tiene traslado de bacterias
13. Que norma es la vigente:  
2624-2013
14. Mencione los 8 requisitos de rotulado: Fecha de vencimiento (1) Nombre del producto (2) Cote (3) Reg. San. Inv. ma (4) Fabricante (5) Contenido (6) Método de conservación (7) Ingredientes (8)
15. Mencione el rango de la Temperatura de refrigeración: 0°C y 4°C Refrigeración
16. Mencione los 3 colores para bolsas y canecas (residuos): verde blanca negra
17. Mencione los 4 programas del Plan de saneamiento: manipulación de alimentos lavado de platos (1) contra plagas (2) Agua (3) Residuos (4) Manejo de Res. Sólidos y Líquidos
18. Cuanto es la vida útil de la carne en refrigeración:  
9 a 14 días 1 a 4 días Congelación - 18°C 7 meses
19. Cuanto puede ser la vida de un huevo crudo almacenado a temperatura ambiente en clima templado (Bogotá):  
20 a 25 días
20. Cual es la vida útil de una chocolatina: 4 a 6 meses 1 a 8 meses
21. Nombre 3 materias primas utilizadas en la empresa donde trabaja:  
MA Cacao Azúcar Acid.



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



SANTA ELENA SAS  
Servicios Médicos Integrales

**CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN  
DE ALIMENTOS**

Carnet

**7594**

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

Nombre: ANA BEATRIZ CLARA LEGUIZAMON QUITE

Documento.: 4013619967

Capacitador: [Firma]

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          |
|-------|----------|----------------------------------|----------------|--------------|--------------------------|----------------|
| 7572  | 01/07/22 | Diana Yvonne Wainwright          | 1012415517     | 3112280940   | Auxiliar (Cafeteria)     | Diana V.       |
| 7581  | 01/07/22 | Kimberly Schanara Ospina         | 1023172240     | 302855152    | Servicio General         | Kimberly O.    |
| 7583  | 01/07/22 | Claudio Patricia Vargas          | 35'254.760     | 3245573383   | Servicio General         | Claudio        |
| 7584  | 02/07/22 | Mellanny Valentina Jimenez       | 1013585727     | 3057953467   | Manipulador de Alimentos | Mellanny J.    |
| 7585  | 02/07/22 | Yecenia Amezcua                  | 24716592       | 3183776772   | Operario de Cocina       | Yecenia A.     |
| 7586  | 02/07/22 | Libbet L. Carrillo               | 49699989       | 320997200    | Operario de Cocina       | Libbet L.      |
| 7585  | 02/07/22 | Henry Mora Jordan                | 6566747        | 3208115647   | Operario                 | Henry Mora     |
| 7589  | 06/07/22 | Claudia Calmenares               | 4816485        | 322467357    | Mesera                   | Claudia        |
| 7590  | 06/07/22 | Gina Gada Moron Hernandez        | 1023863235     | 3204882818   | Operario de Cocina       | Gina           |
| 7591  | 06/07/22 | Maria Clara Pardo Muñoz          | 59230663       | 313245639    | Operario de Cocina       | Maria Clara P. |
| 7592  | 06/07/22 | Daniel Felipe Castro Gallo       | 1000.020.756   | 3242538420   | Asesor de Cocina         | Daniel         |
| 7593  | 06/07/22 | Gulibeth Herrera Gomez           | 1019022679     | 316454577    | Auxiliar de Cocina       | Gulibeth H.    |
| 7604  | 07/07/22 | Luis Hernando Velazquez Castro   | 1022768590     | 3075476367   | Auxiliar de Cocina       | Luis Hernando  |
| 7603  | 7/07/22  | Braylen David Mosquera           | 1147951447     | 3221254920   | Operario de Cocina       | Braylen David  |
| 7605  | 8/07/22  | Daniel's Pomeroy Azocar          | 28.650.835     | 322.711.6341 | Auxiliar de Cocina       | Daniel's       |
| 7609  | 9-07-22  | Maria Fernanda Ramirez Ballester | 1073606932     | 3125766143   | Operario de Cocina       | Maria Fernanda |
| 7594  | 09-07-22 | Breanna Leguizamon               | 1013618967     | 3125016570   | Servicio General         | Breanna        |
|       |          |                                  |                |              |                          |                |
|       |          |                                  |                |              |                          |                |
|       |          |                                  |                |              |                          |                |
|       |          |                                  |                |              |                          |                |
|       |          |                                  |                |              |                          |                |

**KATHERINE CABALLERO RODRIGUEZ**

**CC 52936999**



## CAMEDICA & MP DIAGNÓSTICOS S.A.S

### CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

El señor(a) Katherine Caballero Rodriguez

C.C. No 52.938.999

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

VENGE: 13/01/2023

Quendnlt Villamil  
Capacitador

Email: [diagnosticosmp@hotmail.com](mailto:diagnosticosmp@hotmail.com)

CEL.3117261447 DIR. CRA 28 No 52f 33 SUR TEL 2707873

ESTE DOCUMENTO ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE



NIT. 900951582-1

Resolución 2230 22/02/2017

## CERTIFICADO MEDICO 004

Bogotá D.C, Julio 28 de 2022

Nombre: KATHERINE CABALLERO BETANCOURT

Empresa: INDEPENDIENTE

Cedula : 52936999

### CERTIFICACION

El suscrito medico certifica que el ( la ) señor) (a) con base a los exámenes practicados en el Laboratorio no se encuentra con ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como **Manipulador de alimentos** , se encuentra en buen estado y no presenta enfermedad dermatológica , respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad.

### APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

*W. Cristancho*  
Dr. Wilson Cristancho  
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laboales  
Derecho laboral  
C.C. 79.670.821  
L.S.O. 4331 25 Abril 2017  
MEDICO CIRUJANO Y ESP SO.

WILSON CRISTANCHO

REGISTRO: 79.670.821

MEDICINA GENERAL, LABORATORIO CLINICO, SALUD OCUPACIONAL: (EXAMEN DE INGRESO, EGRESOS PERIODICOS, ALTURAS, AUDIOMETRIA Y VISIOMETRIA), MANIPULACION DE ALIMENTOS: (EXAMEN CURSO Y CARNET), COSMETOLOGIA (RES. 2674 DE 2013), MEDICINA Y TOMA DE MUESTRAS DOMICILIARIA.

Calle 127 D # 53 80 local 101 Móvil: 3222845224

Email: [rhpositivosaludips2@gmail.com](mailto:rhpositivosaludips2@gmail.com)



NIT. 900951582-1

Resolución 2230 22/02/2017

## REPORTE DE LABORATORIO 004

Bogotá D.C, Julio 28 de 2022

Nombre: KATHERINE CABALLERO BETANCOURT

Empresa: INDEPENDIENTE

Cedula : 52936999

### FROTIS DE GARGANTA

#### COLORACION DE GRAM

REACCION LEUCOCITARIA      ESCASA

COCOS GRAM POSITIVOS :

DIPLOCOCOS GRAM  
POSITIVOS

DIPLOCOCOS GRAM

NEGATIVOS :

BACILOS GRAM POSITIVOS :

BACILOS GRAM NEGATIVOS :

ESTRUCTURAS MICOTICAS :      **NEGATIVO**

**FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL**

### KOH FROTIS UÑAS DE MANOS

BLASTOCONIDIAS      **NEGATIVO**

PSEUDOHIFAS DE  
HONGOS      **NEGATIVO**

No se observan estructuras fúngicas en la  
muestra

Examinada (Hongos).

*Jeny Beltrán*

Bacteriologa

Pontificia Universidad Javeriana

T.P : 52029174

MEDICINA GENERAL, LABORATORIO CLINICO, SALUD OCUPACIONAL: (EXAMEN DE INGRESO, EGRESOS PERIODICOS, ALTURAS, AUDIOMETRIA Y VISIOMETRIA), MANIPULACION DE ALIMENTOS: (EXAMEN CURSO Y CARNET), COSMETOLOGIA (RES. 2674 DE 2013), MEDICINA Y TOMA DE MUESTRAS DOMICILIARIA.

Calle 127 D # 53'80 local 101 Móvil. 3222845224

Email: [rhpositivosaludips2@gmail.com](mailto:rhpositivosaludips2@gmail.com)

**ANA CAROLINA CALDERÓN LEÓN**

**CC 1012373046**



Salud IPS SAS

NIT. 900951582-1

Resolución 2230 22/02/2017

## CERTIFICADO MEDICO 036

Bogotá D.C, Julio 26 de 2022

Nombre: **ANA CAROLINA CALDERON**

Empresa: **INDEPENDIENTE**

Cedula : 10123731046

### CERTIFICACION

El suscrito medico certifica que el ( la ) señor) (a) con base a los exámenes practicados en el Laboratorio no se encuentra con ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como **Manipulador de alimentos** , se encuentra en buen estado y no presenta enfermedad dermatológica , respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad.

### APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS



*W. Cristancho*  
Dr. Wilson Cristancho  
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales  
Derecho laboral  
C.C. 79.670.821  
L.S.O. 4331 25 Abril 2017  
MEDICO CIRUJANO Y ESP SO.

**WILSON CRISTANCHO**

**REGISTRO: 79.670.821**

MEDICINA GENERAL, LABORATORIO CLINICO, SALUD OCUPACIONAL: (EXAMEN DE INGRESO, EGRESOS PERIODICOS, ALTURAS, AUDIOMETRIA Y VISIOMETRIA), MANIPULACION DE ALIMENTOS: (EXAMEN CURSO Y CARNET), COSMETOLOGIA (RES. 2674 DE 2013), MEDICINA Y TOMA DE MUESTRAS DOMICILIARIA.

Calle 127 D # 53'80 local 101 Móvil: 3222845224

Email: [rhpositivosaludlips2@gmail.com](mailto:rhpositivosaludlips2@gmail.com)



NIT. 900951582-1  
Resolución 2230 22/02/2017

## REPORTE DE LABORATORIO 036

Bogotá D.C, Julio 26 de 2022

Nombre: ANA CAROLINA CALDERON

Empresa: INDEPENDIENTE

Cedula : 10123731046

### FROTIS DE GARGANTA

#### COLORACION DE GRAM

REACCION LEUCOCITARIA ESCASA

COCOS GRAM POSITIVOS :

DIPLOCOCOS GRAM  
POSITIVOS:

DIPLOCOCOS GRAM  
NEGATIVOS : +

BACILOS GRAM POSITIVOS : +

BACILOS GRAM NEGATIVOS : +

ESTRUCTURAS MICOTICAS : NEGATIVO

**FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL**

### KOH FROTIS UÑAS DE MANOS

BLASTOCONIDIAS NEGATIVO

PSEUDOHIFAS DE  
HONGOS NEGATIVO

No se observan estructuras fúngicas en la  
muestra  
Examinada (Hongos).

*Jenny Beltrán*

Bacteriologa

Pontificia Universidad Javeriana

T.P : 52029174

MEDICINA GENERAL, LABORATORIO CLINICO, SALUD OCUPACIONAL: (EXAMEN DE INGRESO, EGRESOS PERIODICOS, ALTURAS, AUDIOMETRIA Y VISIOMETRIA), MANIPULACION DE ALIMENTOS: (EXAMEN CURSO Y CARNET), COSMETOLOGIA (RES. 2674 DE 2013), MEDICINA Y TOMA DE MUESTRAS DOMICILIARIA.

Calle 127 D # 53'80 local 101 Móvil: 3222845224

Email: [rhpositivosaludips2@gmail.com](mailto:rhpositivosaludips2@gmail.com)



ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM

Asesoramiento con responsabilidad social  
Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO N°

7018

Vigencia un (1) año  
Resolución 2674 del 22 de julio de 2013  
DECRETO 1500

TITULAR

ANA CAROLINA CALDERON

IDENTIFICACIÓN:

10123731046

*Carly Natalia Blandon*  
Carly Natalia Blandon Aguilera  
C. C. 10123731046  
Manipulador de Alimentos  
Unidad de Control

El titular de este carnet curso y aprobó satisfactoriamente la capacitación continua de Manipulador de alimentos, con una duración de 10 horas, donde se evaluó y se cumplió lo establecido en la resolución 2674; 2013 capítulo 3 artículo

12-13. DECRETO 1500

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

BOGOTÁ JULIO DE 2022



Ing. Alexander Méndez Fernández -ing de alim  
Natalia Blandon

Tel.3214646627-9322905

*alexander mendez fernandez*

**LUIS EDUARDO ACHURY**

**CC 80215355**



NIT. 900951582-1

Resolución 2230 22/02/2017

## CERTIFICADO MEDICO 035

Bogotá D.C, Julio 26 de 2022

Nombre: LUIS EDUARDO ACHURY

Empresa: INDEPENDIENTE

Cedula : 80215355

### CERTIFICACION

El suscrito medico certifica que el ( la ) señor) (a) con base a los exámenes practicados en el Laboratorio no se encuentra con ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como **Manipulador de alimentos** , se encuentra en buen estado y no presenta enfermedad dermatológica , respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad.

### APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

*W. Cristancho*  
Dr. Wilson Cristancho  
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laboales  
Derecho laboral  
C.C. 79.670.821  
L.S.Q. 4331 25 Abril 2017  
MEDICO CIRUJANO Y ESP SO.

WILSON CRISTANCHO

REGISTRO: 79.670.821

MEDICINA GENERAL, LABORATORIO CLINICO, SALUD OCUPACIONAL: (EXAMEN DE INGRESO, EGRESOS PERIODICOS, ALTURAS, AUDIOMETRIA Y VISIOMETRIA), MANIPULACION DE ALIMENTOS: (EXAMEN CURSO Y CARNET), COSMETOLOGIA (RES. 2674 DE 2013), MEDICINA Y TOMA DE MUESTRAS DOMICILIARIA.

Calle 127 D # 53'80 local 101 Móvil: 3222845224

Email: [rhpositivosaludips2@gmail.com](mailto:rhpositivosaludips2@gmail.com)



Salud IPS SAS

NIT. 900951582-1

Resolución 2230 22/02/2017

## REPORTE DE LABORATORIO 035

Bogotá D.C, Julio 26 de 2022

Nombre: LUIS EDUARDO ACHURY

Empresa: INDEPENDIENTE

Cedula : 80215355

### FROTIS DE GARGANTA

#### COLORACION DE GRAM

REACCION LEUCOCITARIA

ESCASA

COCOS GRAM POSITIVOS :

DIPLOCOCOS GRAM  
POSITIVOS:

DIPLOCOCOS GRAM

+

NEGATIVOS :

BACILOS GRAM POSITIVOS :

+

BACILOS GRAM NEGATIVOS :

+

ESTRUCTURAS MICOTICAS : **NEGATIVO**

**FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL**

### KOH FROTIS UÑAS DE MANOS

BLASTOCONIDIAS

NEGATIVO

PSEUDOHIFAS DE

NEGATIVO

HONGOS

No se observan estructuras fúngicas en la  
muestra

Examinada (Hongos).

*[Handwritten signature]*  
RH+ Salud IPS SAS  
Bogotá D.C

*Jeny Beltrán*

Bacteriologa

Pontificia Universidad Javeriana

T.P : 52029174

MEDICINA GENERAL, LABORATORIO CLINICO, SALUD OCUPACIONAL: (EXAMEN DE INGRESO, EGRESOS PERIODICOS, ALTURAS, AUDIOMETRIA Y VISIOMETRIA), MANIPULACION DE ALIMENTOS: (EXAMEN CURSO Y CARNET), COSMETOLOGIA (RES. 2674 DE 2013), MEDICINA Y TOMA DE MUESTRAS DOMICILIARIA.

Calle 127 D # 53'80 local 101 Móvil: 3222845224

Email: [rhpositivosaludips2@gmail.com](mailto:rhpositivosaludips2@gmail.com)



ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM

Asesoramiento con responsabilidad social  
Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO N°

7012

Vigencia un (1) año  
Resolución 2674 del 22 de julio de 2013  
DECRETO 1500

TITULAR

LUIS EDUARDO ACHURY PUENTES

IDENTIFICACIÓN:

80215355

*Ing. Natalia Blandon A.*  
Código Nacional Blandon: 49815355  
Ingeniera de Alimentos  
Especialización en Alimentos

El titular de este carnet curso y aprobó satisfactoriamente la capacitación continua de Manipulador de alimentos, con una duración de 10 horas, donde se evaluó y se cumplió lo establecido en la resolución 2674; 2013 capítulo 3 artículo 12-13. DECRETO 1500

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

BOGOTÁ, JULIO DE 2022

Ing. Alexander Méndez Fernández –ing de alim  
Natalia Blandon Tel.3214646627-9322905

*Alexander Méndez Fernández* 49815355

**LEIDY MARYURI ROMERO USECHE**

**CC 1024557218**



# LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM

CAPACITADOR Ing Jhon Jairo Sarmiento  
FECHA 20-09-2022

INTENSIDAD HORARIO: 6 Horas  
TEMA CAPACITACION: modulo 1 y 2

HOJA \_\_\_\_ DE \_\_\_\_

| NO. | NOMBRES Y APELLIDOS    | DOCUMENTO  | TELEFONO | EMPRESA | FIRMA                  |
|-----|------------------------|------------|----------|---------|------------------------|
| 1   | Edgar Diaz Sandoval    | 80894208   | 32046410 |         | Edgar Diaz             |
| 2   | Wendy Maria Rodriguez  | 63253200   | 31125900 |         | Wendy Maria Rodriguez  |
| 3   | Martha Julia Rodriguez | 53159205   | 32140110 |         | Martha Julia Rodriguez |
| 4   | Yolanda Iliana Viloso  | 23532414   | 21250000 |         | Yolanda Viloso         |
| 5   | Diana Carolina Wilches | 53091524   | 30134960 |         | Diana Wilches          |
| 6   | Leidy Bonera           | 1024557218 | 30150054 |         | Leidy Bonera           |
| 7   |                        |            |          |         |                        |
| 8   |                        |            |          |         |                        |
| 9   |                        |            |          |         |                        |
| 10  |                        |            |          |         |                        |
| 11  |                        |            |          |         |                        |
| 12  |                        |            |          |         |                        |
| 13  |                        |            |          |         |                        |
| 14  |                        |            |          |         |                        |
| 15  |                        |            |          |         |                        |
| 16  |                        |            |          |         |                        |
| 17  |                        |            |          |         |                        |
| 18  |                        |            |          |         |                        |
| 19  |                        |            |          |         |                        |
| 20  |                        |            |          |         |                        |
| 21  |                        |            |          |         |                        |
| 22  |                        |            |          |         |                        |
| 23  |                        |            |          |         |                        |
| 24  |                        |            |          |         |                        |
| 25  |                        |            |          |         |                        |
| 26  |                        |            |          |         |                        |
| 27  |                        |            |          |         |                        |
| 28  |                        |            |          |         |                        |
| 29  |                        |            |          |         |                        |

Ing Jhon Jairo Sarmiento  
301983928



# LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM

CAPACITADOR Ing Jhon Jairo Sarmiento  
FECHA 21-09-2022

INTENSIDAD HORARIO: 4 Horas  
TEMA CAPACITACION: modulo 3 y 4.

HOJA \_\_\_\_ DE \_\_\_\_

| NO. | NOMBRES Y APELLIDOS         | DOCUMENTO    | TELEFONO     | EMPRESA | FIRMA                  |
|-----|-----------------------------|--------------|--------------|---------|------------------------|
| 1   | Marta Elena...              | 23 533 464   | 311 564 145  |         | Marta Elena...         |
| 2   | Marta Elena...              | 52 154 045   | 321 424 145  |         | Marta Elena...         |
| 3   | Marta Elena...              | 62 533 045   | 311 564 145  |         | Marta Elena...         |
| 4   | Edgar Diaz Sandoval         | 80 894 288   | 3204 641 107 |         | Edgar Diaz Sandoval    |
| 5   | Diana Carolina Wilches Diaz | 53 091 524   | 3013496066   |         | Diana Carolina Wilches |
| 6   | Leidy Romero                | 1024 552 216 | 3013605440   |         | Leidy Romero           |
| 7   |                             |              |              |         |                        |
| 8   |                             |              |              |         |                        |
| 9   |                             |              |              |         |                        |
| 10  |                             |              |              |         |                        |
| 11  |                             |              |              |         |                        |
| 12  |                             |              |              |         |                        |
| 13  |                             |              |              |         |                        |
| 14  |                             |              |              |         |                        |
| 15  |                             |              |              |         |                        |
| 16  |                             |              |              |         |                        |
| 17  |                             |              |              |         |                        |
| 18  |                             |              |              |         |                        |
| 19  |                             |              |              |         |                        |
| 20  |                             |              |              |         |                        |
| 21  |                             |              |              |         |                        |
| 22  |                             |              |              |         |                        |
| 23  |                             |              |              |         |                        |
| 24  |                             |              |              |         |                        |
| 25  |                             |              |              |         |                        |
| 26  |                             |              |              |         |                        |
| 27  |                             |              |              |         |                        |
| 28  |                             |              |              |         |                        |

Ing Jhon Jairo Sarmiento  
CP 79883628

## Examen de Manipulador de Alimentos Y BPM

**MODULO 1** teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

Nombre: Leidy Maryuri Romero Useche Documento 1024557218

Fecha \_\_\_\_\_ Empresa \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

1. ¿Qué norma nos rige como manipuladores de alimentos?

Todo Por que Mantengamos en  
Costante manipulación puede ser en objetos o Alimentos

2. ¿Cuál es la clasificación de los alimentos según su riesgo epidemiológico?

- ☐ Enteros, Medios y Potenciados
- ☐ Perecederos, semiperecederos y no perecederos
- ☒ Lácteos, Cárnicos, Verduras y Frutas

3. BPM Significa:

- ☐ BUENAS PRACTCAS DE MANIPULACION
- ☒ BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
- ☐ BUENOS PROCESOS MEDIOS
- ☐ BUENAS FORMAS DE ALIMENTOS

4. ¿El termino Inocuidad quiere decir?

- ☐ Libre de Humedad
- ☒ Libre de Microorganismos
- ☐ Libre de Contenido Organico

5. Son ejemplos de BPM (tache los que crea que son:

- ☒ Toma de Temperaturas
- ☒ PEPS
- ☒ Control de Trazabilidad
- ☒ Limpieza y Desinfección

# Examen de Manipulador de Alimentos Y BPM

## MODULO 2

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión.

Nombre: Leidy Maryuri Romero Usehe Documento 1024557218

Fecha \_\_\_\_\_ Empresa \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

3. A que temperatura se destruyen los microorganismos

- ☒ a. A mas de 100°C
- b. A 65°C
- c. A 20°C
- d. Mas de 200°C

4. Cuales son los tipos de contaminación

- ☐ Física Química Y Orgánica
- ☒ Física, Química, Biológica y Cruzada
- ☐ Anáfora, Aeróbica y Orgánica

3. Que significa ETAS:

- ☐ Enzimas de Transmisión Activas
- ☐ Estructuras Terminadas Anatómicas
- ☒ Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- ☐ Enfermedades Trasmitidas por Animales

4. Un método de Conservación de los alimentos es:

- ☐ El dejarlos al aire libre
- ☒ El empacarlos en bolsas
- ☒ El controlar las temperaturas

5. El rango de temperatura de refrigeración es de

- ☐ 0°C a 20°C
- ☒ 0°C a 5°C
- ☐ Menos de 0°C s de 0°C

## Examen de Manipulador de Alimentos Y BPM MODULO 3

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

Nombre: Leidy Maryuri Romero Usache Documento 1024557218

Fecha \_\_\_\_\_ Empresa \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

5. Cuales son los tipos de manipulador de alimentos

- a. Fijos - temporales
- ☒ b. Directos e indirectos
- c. Diurnos - Nocturnos
- d. Hombres - mujeres

6. Marque Cuales son los EPP de un manipulador

- ☒ a. Cofia
- ☒ b. Tapabocas
- ☒ c. Zapatos antideslizantes
- ☐ d. Tenis
- ☐ e. Relojes

7. La desinfección de un piso se realiza en una dosificación de :

- ☒ a. 1 Litro de AGUA por 1 ml de Hipoclorito
- ☒ b. 1 Litro de AGUA por 4 ml de Hipoclorito
- ☐ c. 1 Litro de AGUA por 6 ml de Hipoclorito
- ☐ d. 1 Litro de hipoclorito por 4 ml de Agua

4. para prevenir el COVID debo:

- ☐ a. Saludar de manos a todo el mundo
- ☒ b. Usar tapabocas y realizar el distanciamiento social pertinente
- ☒ c. Lavarme las manos cada 2 horas

5. El correcto protocolo de limpieza y desinfección dice:

- ☐ a. Primero se hace la desinfección luego la limpieza
- ☐ b. Primero desinfecto luego limpio
- ☒ c. Primero limpio y luego desinfecto
- ☐ d. Ninguna de las anteriores

## Examen de Manipulador de Alimentos Y BPM

### MODULO 4

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temerario en cuestión.

Nombre: Ledy HAYMI Romero USOH Documento 1024557218

Fecha \_\_\_\_\_ Empresa \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

7. El plan de saneamiento esta contemplado en

- a. Decreto 3075 de 2011
- b. Resolución 1152 de 1997
- ☒ c. Decreto 3075 de 1997
- d. Ninguna de las anteriores

8. Los programas del plan de saneamiento son

- ☐ Limpieza y desinfección, control de residuos solidos y líquidos, control de personal
- ☒ Limpieza y desinfección, control de residuos solidos y líquidos, control de plagas, lavado de tanques
- ☐ Limpieza y desinfección, control de residuos solidos y líquidos
- ☐ Ninguno de los anteriores

7. Las formato de Limpieza y desinfección se deben de diligenciar cada:

- ☒ 8 días
- ☐ 1 vez al año
- ☒ 1 vez al mes
- ☐ Todos los días

4. el formato de control de temperatura lo debo diligenciar

- ☐ Una vez a la semana
- ☒ Todos los días en la mañana y en la tarde
- ☐ Todas las tardes

5. el lavado de tanque se debe de realizar

- ☐ Cada semana
- ☐ Cada año
- ☒ Cada seis meses
- ☐ No se debe de realizar

# ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

## DATOS CAPACITADOR

|             |                                                                             |           |                                                         |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------|
| CAPACITADOR | JHON JAIRO SARMIENTO GOMEZ<br>INGENIERO DE ALIMENTOS<br>AUDITOR APPCC-HACCP | DIRECCION | CALLE 68A SUR No. 48D-45<br>CENTRO MEDICO SERMED<br>SAS |
|             |                                                                             | TELEFONO  | 4565686 - 3006224531                                    |

## DATOS MANIPULADOR

|          |              |                |               |
|----------|--------------|----------------|---------------|
| PACIENTE | LEIDY ROMERO | IDENTIFICACION | 1.024.557.218 |
| TELEFONO |              | EMPRESA        |               |

| TEMARIO POR MODULO | MODULO 1<br>(INTENSIDAD DE 3 HORAS)                                                                                                                                                                                                                                                           | MODULO 2<br>(INTENSIDAD DE 3 HORAS)                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MODULO 3 Y 4<br>(INTENSIDAD DE 4 HORAS)                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | <b>Unidad # 1: Generalidades</b><br>- Legislación vigente<br>Decreto 3075/ Res 2674 /<br>Decreto 1500/2007<br>- Terminología<br>- Clasificación de los<br>alimentos: Según riesgo<br>epidemiológico,<br>- Buenas Prácticas de<br>manufactura (BPM)<br>(Enfocados a la Actividad<br>Principal) | <b>Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.</b><br>- Que es Contaminación<br>- Tipos de Contaminación<br>Limpieza y Desinfección<br>- Microorganismos.<br>- Factores de contaminación de<br>alimentos.<br>- Enfermedades de transmisión<br>alimentaria ETAS<br>- Métodos de conservación y<br>protección de Alimentos | <b>Unidad # 3: Manipulador de Alimentos y sus responsabilidades.</b><br>- ¿Que es un Manipulador?<br>- Higiene personal<br>- Estado de salud y<br>Capacitación continua<br>- Bioseguridad y COVID-19<br>- Limpieza y desinfección | <b>Unidad # 4: Plan de Saneamiento Básico y formatos</b><br>- Lavado y Desinfección.<br>- Control de Plagas.<br>- Manejo de Residuos.<br>- Abastecimiento de Agua potable<br>- Diligenciamiento de Formatos |
| FECHA CAPACITACION | 20/09/2022                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 20/09/2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 21/09/2022                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                             |



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

## DATOS DEL CAPACITADOR

**NOMBRE:** JHON JAIRO SARMIENTO GOMEZ  
**PROFESION:** INGENIERO DE ALIMENTOS  
 AUDITOR APPCC-HACCP  
**TELEFONO CONTACTO:** 4565686-3006224531

FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador



Fecha: 18/11/2022 04:29 p.m.

SEDE: Principal

Página: 1

Paciente: LEIDY ROMERO

Recepción: 32008

Sala: N/A

Edad: 23 A Sexo: F Identificación: 1024557218

Fecha rcp: 21/12/2017 09:07:52 a.m.

Teléfonos:

Médico: No Asignado

Empresa: A IPS SERMED SAS

|                                    | Resultado      | Valores de referencia |
|------------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Inmunología</b>                 |                |                       |
| 1 VDRL serología                   | No Reactiva    |                       |
| <b>Micología</b>                   |                |                       |
| 2 HONGOS MICROSCOPICOS KOH         |                |                       |
| K.O.H. Estudio Directo para Hongos |                |                       |
| Blastoconidias de Hongos           | No se observan |                       |
| Pseudomicelios de Hongos           | No se observan |                       |
| <b>Microbiología</b>               |                |                       |
| 3 GARGANTA FROTIS MICROSCOPICO     |                |                       |
| COLORACION DE GRAM                 |                |                       |
| Reacción Leucocitaria              | Escasas        |                       |
| Cocos Gram Positivos               | (++)           |                       |

Dra. Andrea Rodríguez B.  
T.P. 32435575  
BACTERIOLOGA U.C.M.C

**IPS SERMEDI**

Salud y Bienestar a su alcance

**CERTIFICADO MEDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Calle 62 # 44A-15 Sur PBX: (601) 482 4440

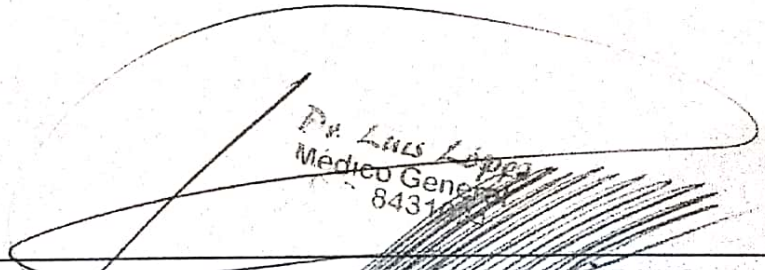
 3024520757 [www.ipssermedi.com.co](http://www.ipssermedi.com.co)

|                         |               |    |      |  |       |       |
|-------------------------|---------------|----|------|--|-------|-------|
| FECHA:                  | 18            | 11 | 2022 |  | PESO  | TALLA |
| NOMBRE:                 | LEIDY ROMERO  |    |      |  |       |       |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD: | 1.024.557.218 |    |      |  | EDAD: |       |

*R/*

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE EL(A) PACIENTE EN MENCIÓN NO PADECE DE ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSA A NIVEL DE GARGANTA, UÑAS, PIEL, RESPIRATORIO Y GASTROINTESTINALES; QUE LE IMPIDAN VIVIR O LABORAR EN COMUNIDAD.

PRESENTA INTEGRIDAD EN SUS FACULTADES MENTALES Y CONDUCTA APROPIADA PARA SU EDAD.

**ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.**  
FIRMA - SELLO Y REGISTRO MEDICO