MULTIETNIAS – CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL

COMPROMISOS RELACIONADOS CON EL COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD

COMPROMISO 2. Medio de verificación 8.1

MAYO/2025

DOCUMENTOS MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRE DE MANIPULADOR		Mario Stiven Poveda Garcia	Luis Alberto Lopez Fonseca	Diana Luz Navaja Cuadrado	Astrid Carreño Rodriguez	Sonia Tabares Corrales	Johanna Marcela Campos Bernal	Nelly Edith Arrieta Arias
CARGO		Tecnico en gastronomía	Manipulador de alimentos	Manipulador de alimentos	Manipulador de alimentos	Manipulador de alimentos	Manipulador de alimentos	Manipulador de alimentos
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	8/04/2025	4/02/2025	9/04/2025	22/05/2025	4/02/2025	14/09/2024	3/02/2025
	LUGAR DONDE SE REALIZÓ EL CURSO	Alimentacion Sana	Alimentacion Sana	Grupo Empresarial de servicios ambiantales y profeionales GEMSAP	Alimentacion Sana	Alimentacion Sana	Calidad Alimentaria Capacitación y Auditorias	Asociacion Ajudisp
	FECHA DE VECIMIENTO	8/04/2026	4/02/2026	9/04/2026	22/05/2026	4/02/2026	14/09/2025	3/02/2026
CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	7/04/2025	3/02/2025	26/07/2024	21/05/2025	3/02/2025	14/09/2024	21/03/2025
	PROFESIONAL QUE EMITE EL CERTIFICADO	Alejandro Duarte Restrepo	Alejandro Duarte Restrepo	Alejandro Duarte Restrepo	Solandy EugeniaOrtiz Guzman	Alejandro Duarte Restrepo	Alejandro Duarte Restrepo	Solandy E Ortiz
	FECHA DE VENCIMIENTO	7/04/2026	3/02/2026	26/07/2025	21/05/2026	3/02/2026	14/09/2025	21/03/2026
LABORATORIOS	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	7/04/2025	3/02/2025	6/07/2024	21/05/2025	3/02/2025	16/09/2024	21/03/2025
	LUGAR QUE EMITE EL CERTIFICADO	Alimentacion Sana	Alimentacion Sana	GEMSAP	Alimentacion Sana	Alimentacion Sana	Alejandro Duarte Restrepo	Solandy E Ortiz
	FECHA DE VENCIMIENTO	7/04/2026	3/02/2026	6/07/2025	21/05/2026	3/02/2026	16/09/2025	21/03/2026

	FECHA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	31/05/2025	Sandra Robayo S.	Nutricionista Dietista Centro Comunidad de Cuidado Tierra del Sol	
Aprobó	31/05/2025	Raquel Pinto	Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado Tierra del Sol	

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: MARIO STIVEN POVEDA GARCIA

con C.C. 1.019.015.392

de BOGOTA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Dec. 561 / 1984 - Dec 1600 / 2007 - Dec. 1366/2020

Responsable

Ingeniera

Olga Lucía Aguirre

Sandra Milena Ruiz

OCHO DE ABRIL 2025 - 2026

Fecha de Expedición

08 ABR 2025

Fecha de Vencimiento

08 ABR 2026

Cels.: 311 526 0905

capacitar.as@gmail.com

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13. **CAPACITADOR:** ING OLGA LUCIA AGUIRRE

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	01 MARZO 2.025	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	15 MARZO 2.025	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	08 ABRIL 2.025
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

PLANILLA DE ASISTENCIA

01 DE MARZO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Arbey. Mejia.	96352748.
2	ANA MARIA AMADO	1033685947
3	Elsa. Rivevos.	39.767165
4	Luis. A Castillo.	3238901.
5	Cesar Ruiz	1026274092.
6	Marco. Romero	1068973094
7	Pedro Romero	1068973095
8	Luis. A Romero	1011091825
9	Martin. Romero	80.392729.
10	Cesar Romero	1011091826.
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

15 DE MARZO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Luis A Castillo.	3238901.
2	Elsa Rueros	39767165
3	ANA MARIA AMADO	1033685947
4	Arbey Mejia.	96352748
5	Pedro Romero	1068973095
6	Cesar Romero	1011091826.
7	Luis A Romero	1011091825
8	Cesar Ruiz	1026274092.
9	Martin Romero	80.392729
10	marco Romero	1068973094
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

09 DE ABRIL 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Elsa. Rueros	39767165
2	Arbey Mejia	96352748
3	ANA MARIA AMADO	1033685947
4	Luis A Castillo	3238901.
5	CESAR Romero	1011091826
6	Cesar Ruiz.	1026274092.
7	Martin Romero	80.392729
8	Pedro Romero.	1068973095
9	Luis A Romero	1011091825.
10	Marco Romero	1068973094
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

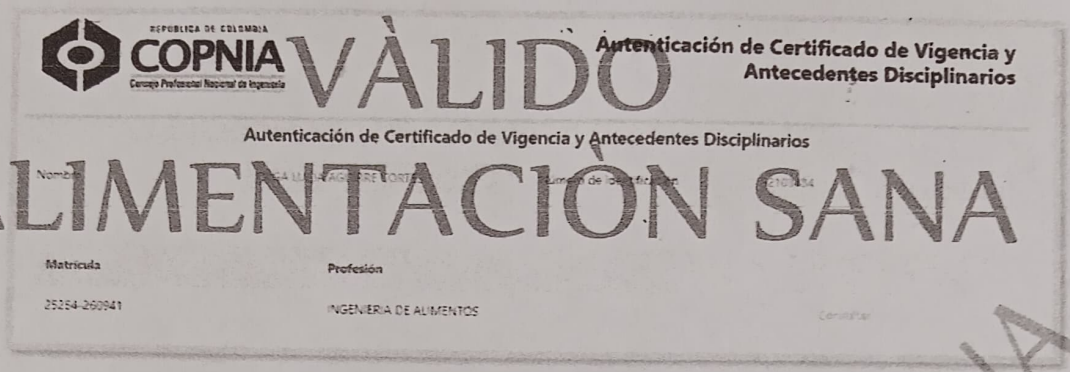
LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

A S

ALIMENTACION SANA

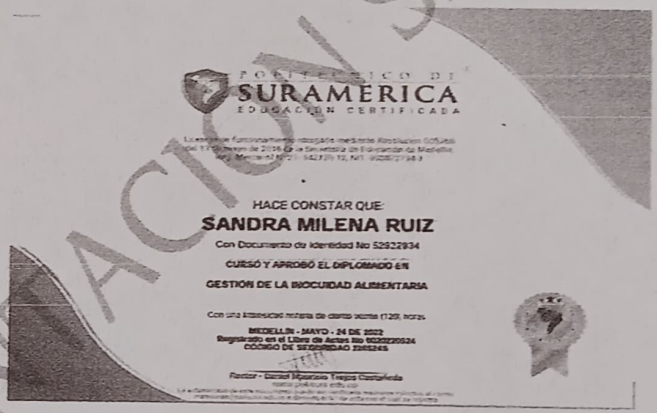


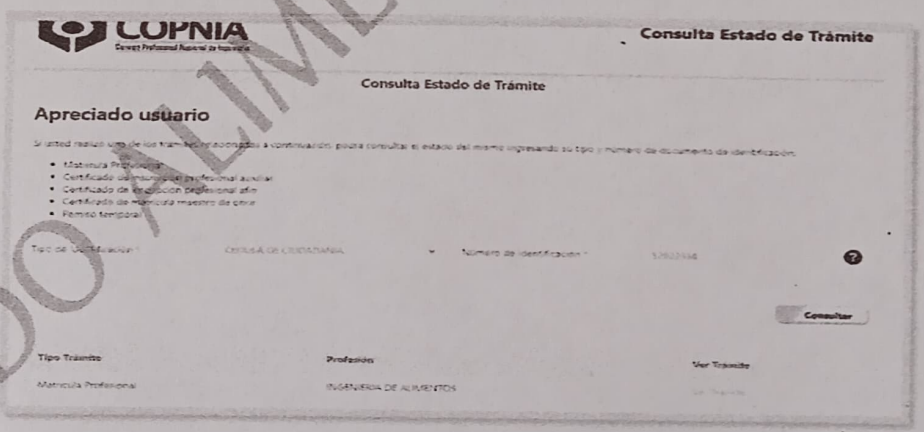
VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE 2023 FORMA PARTE DE NUESTRA EMPRESA

ING
OLGA LUCIA AGUIRRE
TP 25254-260941 CND
C.C. 52103484





VÀLIDO ALIMENTACION SANA

EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 07-04-2025
Nombre: Mario Stiven Poveda
Edad: _____ Sexo [M] [F] D. Identidad: 1.019.015.392

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016 -17052
C.C. 80875449 - E M C N.C.

ALIMENTACIÓN SANA

EXPEDIDO: Siete de Abril 2.025

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: MARIO STIVEN POVEDA
C.C: 1.019.015.392
Fecha: 07/04/2025

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Cocos Gram Negativos	+
	Cocos Gram Positivos	++
	Frotis de Garganta Normal	

José Mendoza
Bacteriólogo
Reg. Universidad Libre

ALIMENTACIÓN SANA

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: LUIS ALBERTO LOPEZ FONSECA

con C.C. 1.012.389.812

de BOGOTA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013

Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

CamScanner

Responsable

Ing. Sandra Milena Ruiz

CUATRO DE FEBRERO 2025 - 2026

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
04 FEB 2025	04 FEB 2026

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

CamScanner

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales
norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	04 ENERO 2.025	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	15 ENERO 2.025	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	04 FEBRERO 2.025
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD – OTROS)	

ALIMENTACIÓN SANA
CamScanner

PLANILLA DE ASISTENCIA

04 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Sonia. Tabares. C.	38 756 555
2	Luis Alberto. lopez.	1012 389 812.
3	Victor. Ortiz.	1100953000
4	Hilda. Pedraza. daya.	52.373779
5	Oscar. Salcedo.	88178412.
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

15 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Victor Ortiz	1100953000
2	Oscar Salcedo	88178412
3	Hilda Pedraza daya	52.373779.
4	Luis Alberto lopez	1012389812
5	Sonia Tabares C.	38756555.
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

04 DE FEBRERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Oscar Salcedo	88178412.
2	Victor Ortiz	1100953000
3	Luis Alberto lopez	1012389812
4	Sonia Tabares C.	38.756555.
5	Hilda Pedraza Daya	52.373.779.
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

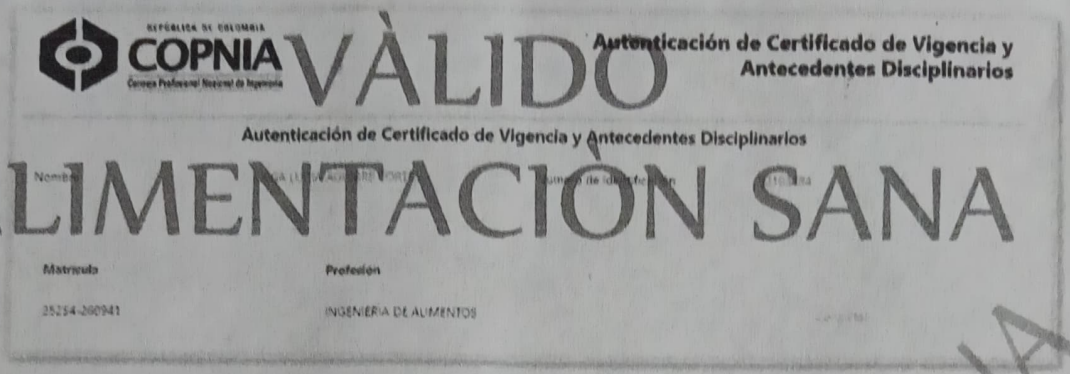
LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

ALIMENTACION SANA

CamScanner

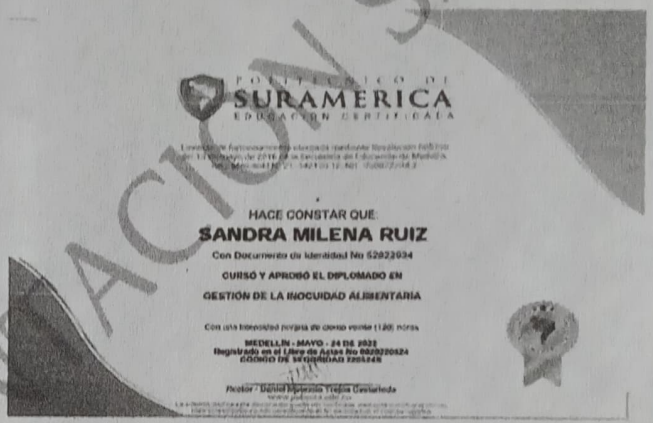


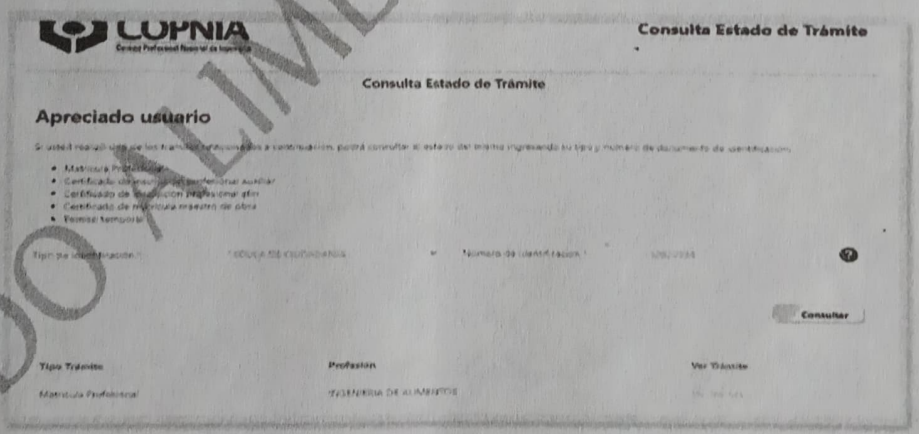
VÀLIDO ALIMENTACIÒN SANA

VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE 2023 FORMA PARTE DE NUESTRA EMPRESA

ING
OLGA LUCIA AGUIRRE
TP 25254-260941 CND
C.C. 52103484





VÀLIDO ALIMENTACION SANA

EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VÀLIDO ALIMENTACIÒN SANA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

CamScanner

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 03-02-2025
Nombre: Luis Alberto Lopez
Edad: _____ Sexo [X] M [ ] F D. Identidad: 1.012.389.812

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016 17052
C.C. 80875449 E.M.S.N.C.
ALIMENTACIÓN SANA

EXPEDIDO: Tres de Febrero 2.025

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: LUIS ALBERTO LOPEZ
C.C: 1.012.389.812
Fecha: 03/02/2025

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Bacilos Gram Negativos	+
	Cocos Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	

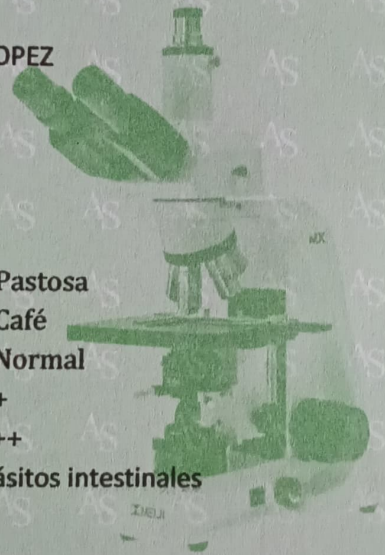
ALIMENTACIÓN SANA

CamScanner

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA



Paciente: LUIS ALBERTO LOPEZ
C.C: 1.012.389.812
Fecha: 03/02/2025

COPROLOGICO:

Consistencia:	Pastosa
Color:	Café
Flora Bacteriana:	Normal
Grasas Neutras:	+
Almidones:	++

Negativo para Amebas y parásitos intestinales

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

CamScanner

CERTIFICADO-42025-30657924

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **DIANA LUZ NAVAJA CUADRADO** con documento de identificación N° **30657924** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 9 días del mes de Abril del año 2025.

Atentamente,



JASLEIDY ANDREA ROCHA
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0509775

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I 2025	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II 2025	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III 2025	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES



REPÚBLICA DE COLOMBIA

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

Personería Jurídica Resolución 1891 de Junio 19 de 1963 - Decreto Ejecutivo No. 687 de Mayo 6 de 1970

TENIENDO EN CUENTA QUE

Jasleidy Andrea Rocha Pineda

C.C. No. 1019035816 de Bogotá D.C.

Cursó los estudios y cumplió con todos los requisitos de carácter académico, legales y reglamentarios, le confiere

EL TITULO DE

Ingeniero de Alimentos

Y le expide el presente Diploma refrendado con las firmas y el sello de la Universidad.
Bogotá, D.C., Noviembre 28 de 2019

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

REGISTRO

CERTIFICADOS DE PROFESIONALES CAPACITADORES
VALIDO ÚNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494

CERTIFICADO-42025-30657924

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

DIANA NAVAJA
Nombre

30657924
Documento

9 De Abril De 2026
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
CURSO APROBADO AÑO 2025

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 26-07-2024

Nombre: Diana Luz Navajas

Edad: _____ Sexo [M] [X] D. Identidad: 30.657.924

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
O.O. 8087[illegible] - E.M.S.N.C.

EXPEDIDO: Veintiseis de Julio 2.024

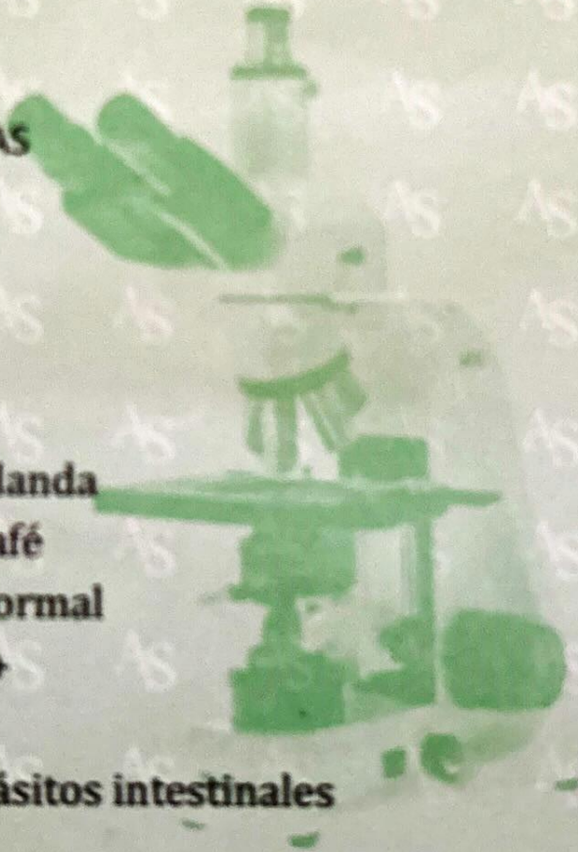
Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: DIANA LUZ NAVAJAS
C.C: 30.657.924
Fecha: 06/07/2024



COPROLOGICO:

Consistencia:	Blanda
Color:	Café
Flora Bacteriana:	Normal
Grasas Neutras:	++
Almidones:	+

Negativo para Amebas y parásitos intestinales

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ

con C.C. 1.065.847.339

de VALLEDUPAR

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

Responsable

Ingeniera

Olga Lucia Agatine

Sandra Milena [illegible]

VEINTIDOS DE MAYO 2025 - 2026

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
22 MAY 2025	22 MAY 2026

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

PLANILLA DE ASISTENCIA

07 DE ABRIL 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Juan Gabriel Bernal.	1145178
2	Oscar. O Soler	80076424
3	Astrid. Carreño. R.	1065.847339
4	FABIAN CUBA	1052393614
5	Jhoan. S Yepes.	1069265497
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

28 DE ABRIL 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	FABIAN CUBA	1052393614
2	Juan Gabriel Bernal.	1145178
3	Jhoan S Yepes	1069265497
4	Oscar O Soler	80076424
5	Astrid Carreño R.	1065847339
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

22 DE MAYO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Jhoan S Yepes	1069265497
2	Astrid. Carreño. R	1065847339
3	FABIAN CUBA	1052393614
4	Juan Gabriel Bernal.	1145178
5	Oscar O Soler.	80076424
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

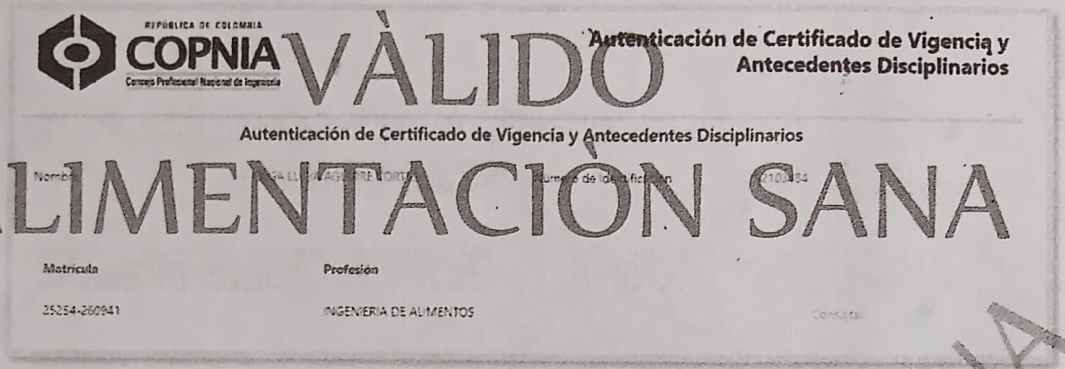
PBX: 311 5260905 – 314 4150119

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

ALIMENTACION SANA



VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE

2023

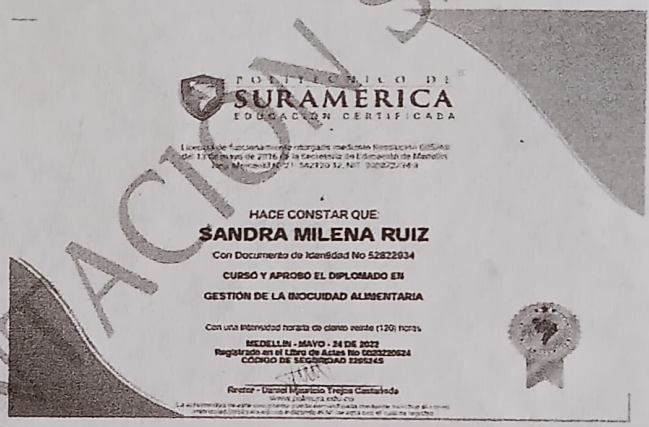
FORMA PARTE DE NUESTRA EMPRESA

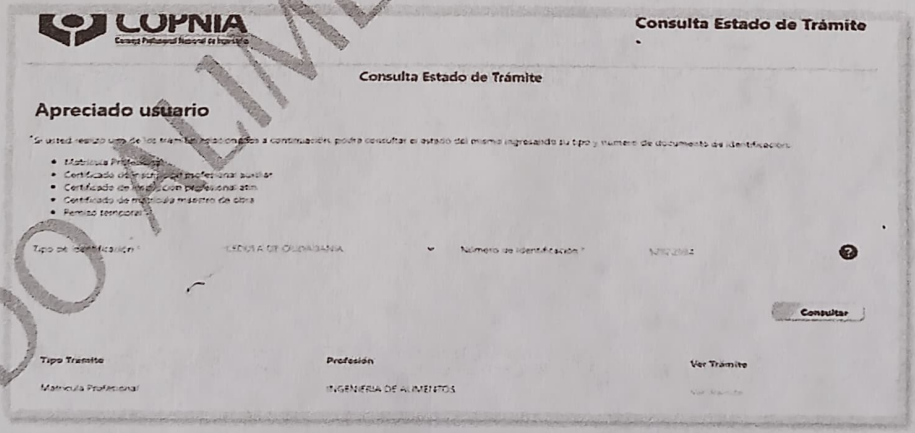
ING

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP 25254-260941 CND

C.C. 52103484





EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 21-05-2025
Nombre: Astrid Carreño Rodriguez
Edad: _____ Sexo [M] [X] D. Identidad: 1.065.847.339

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016 - 17052
C.C. 80875489 - E.M.S.N.C.
ALIMENTACIÓN SANA

EXPEDIDO: Veintiuno de Mayo 2.025

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ
C.C: 1.065.847.339
Fecha: 21/05/2025

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Bacilos Gram Negativos	+
	Cocos Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	

Jose Mendoza
Bacteriologo
ALIMENTACIÓN SANA

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: SONIA TABARES CORRALES

con C.C. 38.756.555

de SEVILLA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución [illegible]
Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

CamScanner

Responsable

Ing. Sandra Milena Ruiz

CUATRO DE FEBRERO 2025 - 2026

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
04 FEB 2025	04 FEB 2026

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

CamScanner

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales
norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	04 ENERO 2.025	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	15 ENERO 2.025	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	04 FEBRERO 2.025
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD - OTROS)	

ALIMENTACIÓN
CamScanner

PLANILLA DE ASISTENCIA

04 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Sonia. Tobares. C.	38756555
2	Luis Alberto. Lopez.	1012389812.
3	Victor. Ortiz.	1100953000
4	Hilda. Pedroza. Olaya.	52.373779
5	Oscar. Salcedo.	88178412.
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

15 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Victor Ortiz	1100953000
2	Oscar Salcedo	88178412
3	Hilda Pedroza Olaya	52.373779.
4	Luis Alberto Lopez	1012389812
5	Sonia Tobares C.	38756555.
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

04 DE FEBRERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Oscar Salcedo	88178412.
2	Victor Ortiz	1100953000
3	Luis Alberto Lopez	1012389812
4	Sonia Tobares C.	38.756555.
5	Hilda Pedroza Olaya	52.373779
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

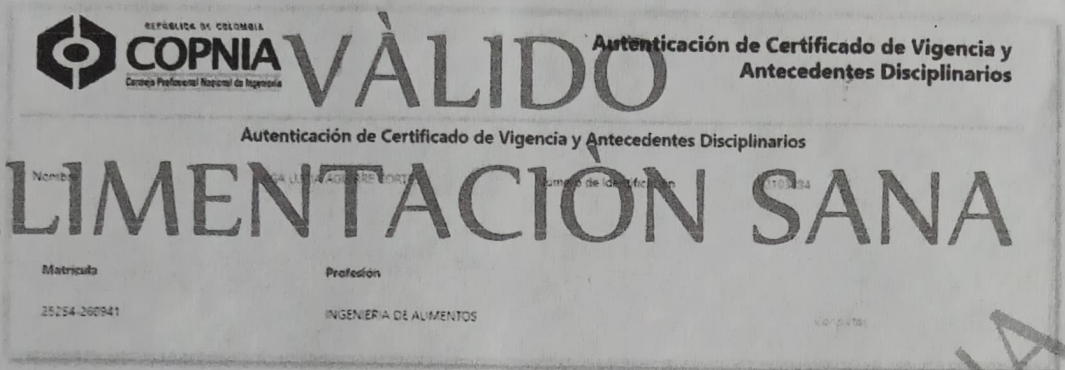
LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

ALIMENTACION SANA

CamScanner



VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE

2023

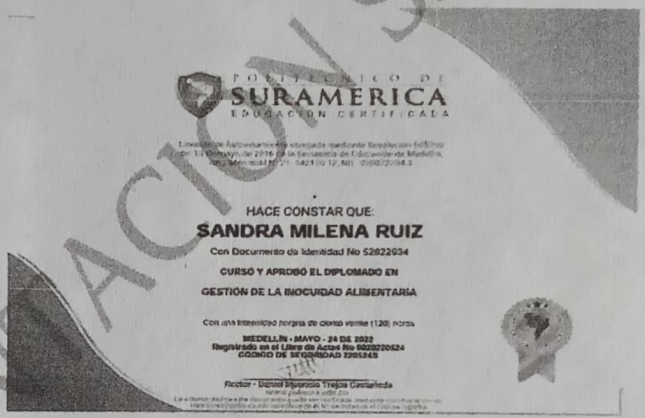
FORMA PARTE DE NUESTRA EMPRESA

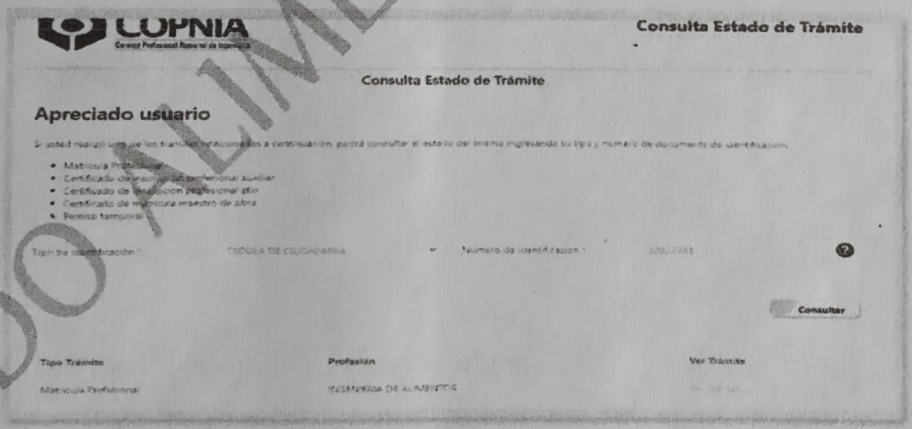
ING

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP 25254-260941 CND

C.C. 52103484





VÀLIDO ALIMENTACION SANA

EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

CamScanner

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 03-02-2025
Nombre: Sonia Tabares Corrales
Edad: _____ Sexo [M] [X] D. Identidad: 38.756.555

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875448 E.M.S.N.C.
ALIMENTACIÓN SANA

EXPEDIDO: Tres de Febrero 2.025

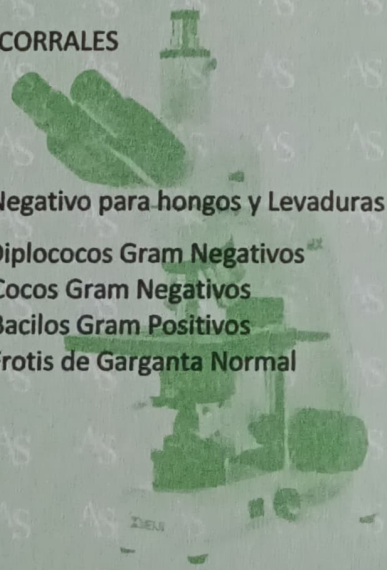
Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: SONIA TABARES CORRALES
C.C: 38.756.555
Fecha: 03/02/2025



KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Cocos Gram Negativos	+
	Bacilos Gram Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	

José Manuel Ramírez
Bacteriólogo
ALIMENTACIÓN SANA

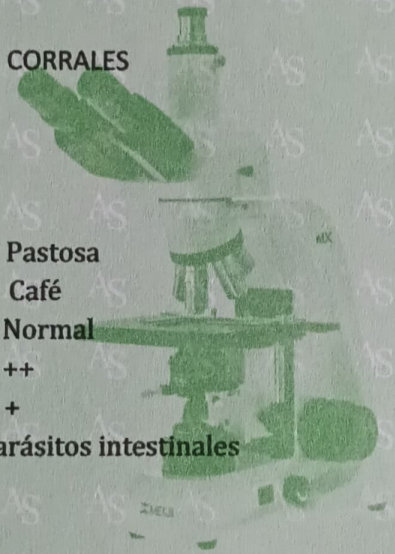
CamScanner

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA



Paciente: SONIA TABARES CORRALES
C.C: 38.756.555
Fecha: 03/02/2025

COPROLOGICO:

Consistencia:	Pastosa
Color:	Café
Flora Bacteriana:	Normal
Grasas Neutras:	++
Fibras Vegetales:	+

Negativo para Amebas y parásitos intestinales

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

CamScanner

calidad alimentaria
Capacitación & Asesorías

Trámites INVIMA

OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ

CERTIFICA

Que la persona relacionada a continuación realizó la siguiente capacitación continua y permanente, con base en lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Capitulo III Articulo 12, así:

TEMA : MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS – CONCEPTOS BASICO
Intensidad horaria: 10 Horas
Fecha : 14 DE SEPTIEMBRE DE 2024

APELLIDOS Y NOMBRES	DOCUMENTO	CARNET
CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA	52857552	08820

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, con el objetivo de garantizar que los productos se manipulen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Esta certificación se firma a los **CATORCE** (14) días del mes de SEPTIEMBRE de 2024.

OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ
Directora Técnica – Calidad Alimentaria
C.C. 51.769.939 DE BOGOTA
RUT 51769939 – 7

Tel. 3002133514-3125725652
calidad.alimentaria1@gmail.com / calidadalimentaria.com.co

Sede Norte
Cra. 53 No. 78-21 OF 201

Sede Sur
Calle 11 sur No. 31 -39
Local 218

Sede Suba
Cra. 92 No.145-39
Est. Transv. 91

Sede Administrativa
Cra. 53 No. 78-21 OF 202

calidad alimentaria
Resolución No. 2674 de 2013 - MinSalud
PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE
10 HORAS

Certifica Que
CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA
C.C. N. 52857552
Asistió y Aprobó el Curso:
Manejo Higiénico de Alimentos
CONCEPTOS BÁSICOS
Fecha: 14 DE SEPTIEMBRE DE 2024
Duración 10 horas - Vigencia: Un (1) año
No. 08820

El portador de esta certificación ingreso al
Plan de Capacitación Continua y Permanente
10 horas

Olga Mercedes Higuera Rodríguez
Ingeniera de Alimentos – UJTL
Directora Técnica
Resolución 098 Secretaria de Salud

Cel.: 3002133514-3125725652
calidadalimentaria1@gmail.com

PORSALUD S.A.S

NIT 800.230.659-1

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

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

Web: www.porsaludips.com

Estamos contigo



N° 93845

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
14 DÍA	09 MES	2024 AÑO	BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEMUSCULAR DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE	
PARTICULAR	PARTICULARES
Nombre de la empresa	Empresa en misión

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)				
	Genero	Edad	Documento de Identificación	
CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA	FEMENINO	43 AÑOS 0 MESES 21 DÍAS	CC (Tipo)	52857552 (Número)
Apellidos y Nombres				

Cargo
MANIPULADORA DE ALIMENTOS

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO SIN RESTRICCIONES LABORALES

1

Observaciones: *NO APLICA*

SI

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NINGUNA	NINGUNA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EXAMÉN MÉDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR DE INGRESO	✓	KOH DE UÑAS	✓
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)	✓	COPROLÓGICO	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
USAR CORRECCIÓN VISUAL	USO DE EPP	ALIMENTACIÓN RICA EN FIBRA, LÍQUIDOS Y VERDURAS
VALORACIÓN POR EPS : OPTOMETRÍA PARA FORMULACIÓN DE CORRECCIÓN VISUAL.	SVE VISUAL	
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	CONTROL DE PESO
		ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA
		HACER DEPORTE
		DIETA BALANCEADA
		HÁBITOS SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

SE RECOMIENDA REALIZAR HIGIENE POSTURAL / EJERCICIOS DE ESTIRAMIENTO DE PIERNAS PARA FAVORECER E RETORNO VENOSO / MANEJO ADECUADO DE CARGAS / NORMAS DE CUIDADO E HIGIENE PERSONAL/ MANTENE UÑAS LIMPIAS, CORTAS Y SIN ESMALTE / USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL SEGÚ PROFESIOGRAMA/LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS DEBE DE SER DE COLORES CLAROS PAR VISUALIZAR MEJOR SU ESTADO DE LIMPIEZA Y NO DEBERÁ SER UTILIZADO EN ÁREAS DIFERENTES A LA DE LC PROCESOS/NO DEBEN USAR MAQUILLAJE, NO PUEDEN USAR JOYAS, NO SE DEBE COMER, FUMAR O ESCUPIR E EL LUGAR DONDE ESTÉN PROCESANDO ALIMENTOS/ CUIDADO EXTREMO AL MANIPULAR ELEMENTOS QUE ESTA A ALTAS TEMPERATURAS O BAJAS / SE RECOMIENDA CUIDADO CON ELEMENTOS CORTO-PUNZANTES / CUMPLI CON EL PROGRAMA DE SISTEMA DE GESTION Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA /E TRABAJADOR NO PRESENTA ALTERACIONES EN LOS SISTEMAS OSTEOMUSCULAR, DERMATOLOGICO RESPIRATORIO

(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento el doctor(a) abajo mencionado me ha raleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las esgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas examen son completas y verídicas

doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, cuen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, Igualmente para que la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior todos los espacios en blanco han sido completamente diligenciados en mi presencia y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

laro que he dado información verdadera sobre mi estado de salud y mis antecedes personales que no he omitido ningún dato de importancia y autorizo personal medico de la IPS a que se me practique el examen físico necesario. He leido y acepto los terminos de los consentimientos informados incluyendo (Venopuncion,HIV,PsicoActivas)...."De igual manera, certifico que he sido retroalimentado sobre los resultados de mi valoración médica ocupacional y las medidas de prevención que debo tomar"...

Médico		Aspirante o Trabajador	
Firma:	Alejandro Bolívar Hernández Médico General y S.O. R/M. 3699-11 LSO. 7317 Bogotá	Firma:	
Nombre:	BOLIVAR HERNANDEZ ALEJANDRO	Nombre:	CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA
R. M.:	3699-11 L.S.O.: 7317	CC:	52857552

PORSALUD S.A.S

NIT: 800.230.659-1

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

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

Web: www.porsaludips.com

Estamos contigo

RECOMENDACIONES

Paciente: CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA

Identificación: CC: 52857552

Cargo: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Género: FEMENINO

Dirección: CRA 115 149 B 10

Fecha: 14/09/2024

Fecha Nacimiento: 26/08/1981

Edad:

Estado Civil: UNIÓN LIBRE

Ciudad: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)

RECOMENDACIONES HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA, CONTROL DE PESO, DIETA BALANCEADA, HÁBITOS SALUDABLES, HACER DEPORTE, ALIMENTACIÓN RICA EN FIBRA, LÍQUIDOS Y VERDURAS

RECOMENDACIONES OCUPACIONALES

PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL, SVE VISUAL, USO DE EPP

RECOMENDACIONES MÉDICAS

USAR CORRECCIÓN VISUAL, VALORACIÓN POR EPS: OPTOMETRÍA PARA FORMULACIÓN DE CORRECCIÓN VISUAL.

Alejandro Bolívar Hernández Médico General y S.O. R/M. 3699-11 LSO. 7317 Bogotá

NOMBRE DE LA PERSONA DE RECURSOS HUMANOS DE PARTICULARES	BOLIVAR HERNANDEZ ALEJANDRO R. M.: 3699-11 L.S.O.:	CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA RECIBIDO POR EL TRABAJADOR FIRMA DEL TRABAJADOR

PORSALUD

RESULTADO DE LABORATORIO CLÍNICO

Paciente	CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA	**Fecha Reporte**	16/09/2024
Documento	CC 52857552	**Edad**	43 A 19 D.
Remitente	PORSALUD	**Sexo**	Femenino
Convenio	PARTICULAR	**No de Orden**	SU64282

MICROBIOLOGIA

Examen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia

COLORACIÓN GRAM

Método

Muestra:	FROTIS FARINGEO
Resultado:	LIGERA FLORA COCOIDE GRAM POSITIVA
Reacción Leucocitaria:	ESCASA

Toma Muestra: 14/09/2024 07:28:27a. m. **Fecha Validación:** 16/09/2024 11:33:43a. m.

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

Método

Muestra:	UÑAS MANOS
Resultado:	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS
Blastoconidias:	NEGATIVO
Hifas hialinas septadas:	NEGATIVO
Levaduras:	NEGATIVO
Pseudomicelios:	NEGATIVO

Toma Muestra: 14/09/2024 07:28:27a. m. **Fecha Validación:** 16/09/2024 11:31:29a. m.

Martha del Pilar Galeano G.
Bacteriologa
Pontificia Universidad Javeriana
CC. 51.751.429

GALEANO MARTHA DEL PILAR

BACTERIOLOGA TP 51751429

MICROSCOPIA

Examen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia

Powered by CamScanner

Paciente	CAMPOS BERNAL JOHANNA MARCELA	**Fecha Reporte**	16/09/2024
Documento	CC 52857552	**Edad**	43 A 19 D.
Remitente	PORSALUD	**Sexo**	Femenino
Convenio	PARTICULAR	**No de Orden**	SU64282

MICROSCOPIA

Examen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia
COPROLÓGICO			
Método			
	ANALISIS FISICO		
Color:	CAFE		
Consistencia:	PASTOSA		
	ANALISIS MICROSCOPICO		
Leucocitos:	ESCASOS xc		
Flora Bacteriana:	NORMAL		
Resultado:	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS PARASITARIAS		

Toma Muestra: 14/09/2024 07:28:27a. m. **Fecha Validación:** 16/09/2024 11:31:29a. m.

Martha del Pilar Galeano G.
Bacteriólogo
Pontificia Universidad Javeriana
CC. 51.751.429

GALEANO MARTHA DEL PILAR

BACTERIOLOGA TP 51751429

Trabajamos brindando salud, calidez, y calidad en todos nuestros servicios
Sede Suba Calle 145 a No. 94 a 17. PBX 6819979

Impresion: 11:34:08a. m.

Powered by CamScanner

ASOCIACION AJUDISP

BOGOTA-COLOMBIA

NIT. 901364935-1
SECRETARIA DE SALUD
SB06C007622
SECRETARIA DE EDUCACION
E-2023-8460

EDUCACION PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO

Como miembro de entidades avaladas en cursos básicos de economía solidaria con énfasis en trabajo asociado. Es un registro de las entidades que están facultadas para dictar cursos básicos de economía solidaria con énfasis en trabajo asociado con el objeto de cumplir el requisito de la ley 115 de Febrero 8 de 1994. junto al decreto 4904 de diciembre 16 de 2009 como Requisito de la educación para trabajo y el desarrollo humano, avalado por secretaria de educación decreto 3616 de 2005 y 3100 del 2019

CERTIFICA:

QUE: **NELLY EDITH ARRIETA ARIAS**

C.C : 25774351 DE MONTERIA CORDOBA

ASISTIO Y APROBO EL CURSO BASICO DE

MANIPULACION DE ALIMENTOS

INTENSIDAD DE 40 HORAS

RAFAEL IVAN GONZALEZ FIGUEROA
C.C 1012362780 de Bogotá
REPRESENTANTE LEGAL

Asociación Juvenil de Estudios Sociales y Políticos
NIT: 901.364.935-1
AJUDISP AJUDISP AJUDISP
Asociación AJUDISP
NIT. 901364935-1

Rafael Iván González Figueroa
Presidente AJUDISP
C.C. 1.012.362.780
Asociación AJUDISP
AJUDISP AJUDISP
INSTRUCTOR

DADO EN BOGOTA CUNDINAMARCA A LOS DIAS 03 DEL MES DE FEBRERO DEL 2025 CON VIGENCIA DE 1 AÑO
AVALADO POR SECRETARIA DE EDUCACION Y SECRETARIA DE SALUD

SANTA ELENA SAS
Servicios Médicos Integrales

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

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

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación:**CC 25774351** Nombre:**NELLY EDITH ARRIETA ARIAS** Edad: 43 Años

Entidad: **PARTICULAR - CERT ALIM-2025** Fecha:**21/03/2025 11:21:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS LABORATORIOS REALIZADOS SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO
OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA:
1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR
3 USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS PERMANTES

Nelly Arrieta

NELLY EDITH ARRIETA ARIAS
C.C 25774351

Dra Solandy E. Ortiz
M.D Laboral
RMO 4788/2015
U Rosario

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 52116798 RM: RM2116/01 LO4788/15

Powered by CamScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Dircc: Cll 27 SUR No 19 - 19 Tel : 6016264247-3183832985-3115117029-3002717331 NIT 900157744

Fecha impresión 21/03/2025 11:25:52

Fecha 21/03/2025 09:43:00

Doc: 25774351 Nombre : **NELLY EDITH ARRIETA ARIAS** Edad : **43 Años** Sexo : **F**

Entidad: PARTICULAR

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

Powered by CamScanner