N° 25482

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a)	YEIMY JOHANA RODRIGUEZ					
Identificacion:	53.088.883					
Fech.Expedido	Dia:	3	Mes:	5	Año:	2025
Fech.Venc/to:	Dia:	3	Mes:	5	Año:	2026

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit 901.458.220-7 - CODIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137376-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 01/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87B 22 - Bosa Nova - Trapecio - Bogotá D.C.
Cel: 350 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
W895C33199627

DATOS PERSONALES			Orden de Servicio N°: 99627
Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)		Fecha y Hora: sábado, 3 de mayo de 2025 01:18:51 p.m.	
Nombres y Apellidos: RODRIGUEZ YEIMY JOANANA		CC: 53088883	Género: FEMENINO
F. Nacimiento: 13/05/1984	Edad: 40 AÑOS 11 MESES 20 DÍAS	Entidad: PARTICULARES	

RESULTADOS DEL LABORATORIO

INMUNOLOGIA

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practicó examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANÁLISIS	VALORES DE REFERENCIA
COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
KOH DE UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
SEROLOGÍA PRUEBA TREMOPONEMMICA	NO PROCESADA
EXAMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U.
MÉDICO GENERAL
CC 1033765179 HSJ FUCS

Julieth Garay

DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 99627**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) — Fecha y Hora: sábado, 3 de mayo de 2025 01:18:51 p.m.

Nombres y Apellidos: RODRIGUEZ YEIMY JOAHANA — CC: 53088883 — Genero: FEMENINO

F. Nacimiento: 13/05/1984 — Edad: 40 AÑOS 11 MESES 20 DÍAS — Entidad: PARTICULARES

MICROBIOLOGIA

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo RP: 1033805271

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo RP: 1033805271

MICROSCOPIA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	**CAFE**	**MICROSCÓPICO**
CONSISTENCIA:	**BLANDA**	
SANGRE:		
ALMIDONES:		PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	**X**	
FIBRAS MUSCULARES:	**X**	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo RP: 1033805271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo Laboratorio Clínico
U.C.S.O. CC 1033805271

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS

INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ

WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2025

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

CERTIFICACION No. 25482 **NOMBRE Y APELLIDO: YEIMY JOHANA RODRIGUEZ**

INTRODUCCIÓN. Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan en la Diagonal 5 D # 44 – 62 Barrio Galán de lunes a sábado en horario de la mañana una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la exposición:** para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL** 2. **Durante la exposición:** presentando los temas. 3. **Al concluirla exposición:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL**

AYUDAS DIDACTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la **INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ. MAT. PROF. N° 25254-33619CN Según LEY 64/78 CEL. 311 452 92 53**, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art. 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESION:

FECHA: **DIA: 02 MES: 05 AÑO: 2025**

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACION INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013, objetivos y Contenido general.
LAS BPM: Concepto y ventajas en su implementación, inocuidad.
LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligros.
LOS MICROORGANISMOS: Definición, Clasificación, que necesitan los MO para vivir, las ETAS, los métodos de conservación.

SEGUNDA SESION:

FECHA: **DIA: 03 MES. 05 AÑO.2025**

INTENSIDAD: 5 HORAS ***TOTAL: 10 HORAS***

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, Programa de capacitación continua y permanente.
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Programas (Limpieza y desinfección, Control de plagas, Manejo de Residuos y abastecimiento de agua)
REQUISITOS DE FABRICACION: Recepción de materia prima, Empaques, rotulado, manejo de temperaturas.
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.
EVALUACION FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Yeimy Yohanna Rodriguez
NUMERO DE CEDULA: 53088883

FIRMA DE ASISTENCIA: Yeimy Yohanna Rodriguez
NUMERO DE CEDULA: 53088883

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS
INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ
WhatsApp 311 452 92 53 • AÑO 2024

EVALUACION INICIAL- CONOCIMIENTOS PREVIOS

I. POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. **LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MÁS RÁPIDO ES**
   - A. Entre 0°c y 5 °C (Temperatura de Refrigeración)
   - B. Entre -1°C y -18°C (Temperatura de congelación)
   - X C. Entre 10°C y 60°C (Temperatura tibia - ambiente)
   - D. Entre 60°C y 100°C (temperatura de cocción)

2. **UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS ES:**
   - A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
   - B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
   - C. Ahorrando energía y matar las bacterias con veneno
   - X D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. **CUÁLES DE LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS SON MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN UN MANIPULADOR:**
   - A. Lavarse las manos antes durante y después de realizar actividades de manipulación
   - X B. Usar la dotación completa y adecuada
   - C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
   - X D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

5,0

4. **LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN) ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:**
   - X A. La producción de Alimentos
   - B. La higiene de los alimentos
   - C. La calidad de los alimentos
   - D. Al mercadeo de los alimentos

5. **LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:**
   - A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
   - B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
   - C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
   - X D. Todas las anteriores

EVALUACION FINAL – CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. **LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:**
   - A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
   - B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergentes
   - X C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
   - D. Limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. **ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA:**
   - A. El manipulador tiene dolor de estomago
   - B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
   - C. En el establecimiento hay lavamanos
   - X D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada

5,0

3. **LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:**
   - A. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
   - X B. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos Sólidos 3. Control de Plagas, 4. Control de agua
   - C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte 4. Distribución
   - D. 1. Limpiar con clorox. 2. Mezclar jabón con clorox 3. Como Evitar contaminación

4. **UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:**
   - X A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
   - B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
   - C. Fumigar cada semana el establecimiento
   - D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. **LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.**
   - A. Bolsa Negra: toda la basura que no se puede volver a utilizar
   - B. Bolsa Blanca Todos los residuos que son reciclables (Plástico, cartón, madera...)
   - C. Bolsa Verde: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
   - X E. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Énfasis sistemáticos Haccp en el sector cárnico, lácteo y programa de alto riesgo.

Duración curso 10 horas, capitulo 3, articulo 12 Educación y Capacitación; Res 2674/2013.

Fecha: 02/09/2024
Vigencia 1 año

SNOMBRE: ROCIO GANTIVA BERNAL
DOCUMENTO: 1.032.376.254

ORDEN DEL DÍA:

Sesión No 1

Duración 3 horas

•Presentacion
Importancia de una efectiva capacitación en el desempeño de los trabajadores y su influencia en un excelente servicio.

•Normatividad
Normativa colombiana aplicada a la industria.
INVIMA, decreto 3075/97 y resolución 2674/13 y otras según el sector económico.

•BPM y HACCP
Buenas prácticas de manufacturas y definición del sistema HACCP.

Sesión No 2

Duración 3 horas

•Hábitos higiénicos del personal manipulador de alimentos.
Uso de elementos de protección personal.
Importancia del baño diario y uniforme limpio.
limpio y en buen estado, uñas, maquillaje entre otras prácticas higiénicas. Lavado de manos.
Estado de salud del personal. Hábitos indeseables

•Tipos de contaminación en los alimentos.
Alimento adulterado y alimento alterado.
Contaminación física química y biológica.
Contaminación cruzada. Microorganismos patógenos.
9 5 Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS.



Sesión No 3

Duración 2 horas

•Almacenamiento de alimentos.
Transporte y sus condiciones resolución 2505/2004.
Trazabilidad en los alimentos.
Fechas de vencimiento, condiciones de almacenamiento, temperaturas y embalaje.
Almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.

•Importancia de la temperatura en los alimentos.
Refrigeración, congelación y zonas de riesgo.



Sesión No 4

Duración 2 horas

•Plan de saneamiento y sus 4 pre requisitos básicos
Su importancia para la inocuidad alimentaria
Limpieza y desinfección.
Control de plagas.
Abastecimiento de agua potable.
Disposición de residuos sólidos y líquido.

- Las capacitaciones estuvieron sustentadas con material de apoyo como vídeos, actividades lúdico prácticas, manuales, folletos y diapositivas para facilitar el entendimiento de los temas del curso de manipulación de alimentos.

Personal encargado de la capacitación:
Firma digitalizada

Wilmer Santa Ospina.

Wilmer Santa Ospina
Ingeniero de Alimentos
Universidad Jorge Tadeo Lozano.

Verifique la autenticidad de dicho documento escaneado el código QR

Este documento es personal e intransferible

Ingeniería Alimentaria

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

Énfasis sistemáticos Haccp en el sector cárnico, lácteo y programa de alto riesgo.
Duración curso 10 horas, capitulo 3, articulo 12 Educación y Capacitación; Res 2674/2013.

hace constar que

ROCIO GANTIVA BERNAL

con documento N° 1.032.376.254

Curso y aprobó la acción de Formación

MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

con una duración de 10 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente certificado:

Personal encargado de la capacitación:
Firma digitalizada

Wilmer Santa Ospina.

Wilmer Santa Ospina
Ingeniero de Alimentos
Universidad Jorge Tadeo Lozano de Bogotá D.C.

SELLO DE SEGURIDAD

FECHA DE REGISTRO
02/09/2024

La autenticidad de este documento puede ser verificada escaneado el código QR
Este documento es personal e intransferible. No es válido con tachones, enmendaduras y sin firma autorizada.

Ingeniería Alimentaria

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
resolución 2674 del 22 de julio de 2013

Certifica que:

Rocio Gantiva Bernal

DOC N° 1.032.376.254

Asistió y aprobó el curso: "Manejo Higiénico de alimentos"

Fecha: Septiembre 02 de 2024
Vigencia: Un (1) año. Duración 10 Horas

SELLO DE SEGURIDAD

Wilmer Santa Ospina.

WILMER SANTA OSPINA
Ingeniero de alimentos /UJTL

Este documento es personal e intransferible. No es válido con tachones, enmendaduras y sin la firma autorizada.

Verifique autenticidad de este documento escaneado el código QR

322 813 20 59
www.ingenierialimentaria.co
@ingenierialimentaria

Dr. Gustavo Contreras Salamanca

Médico Especialista en Salud Familiar U.Nacional . FUAA

Bogotá, Carrera 21 Nº 25-16 Sur - Tel: 2391845

Fecha JUNIO /03/ 2025

ID 1032376254 Edad 38 años

Hago constar que al examen físico el paciente

Rocio Gantiva

no presenta signos ni síntomas de enfermedad física, mental ni infectocontagiosa que le impida vivir o realizar actividades en comunidad.

No presenta enfermedad respiratoria ni dermatológica y se encuentra apto para manipular alimentos

Dr. Gustavo Contreras S.

Médico Especialista

Especialista en Salud Familiar

Universidad Nacional

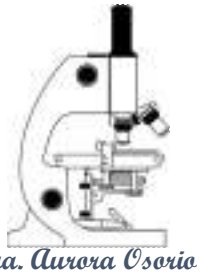
V 2024

Powered by CamScanner

Laboratorio Clínico

Dra. María Aurora Osorio Farfán.

Teléfono: 312 583 3434
CÓDIGO DEL PRESTADOR DE SERVICIOS DE SALUD: 110011701003



NOMBRE: ROCIO GANTIVA

IDENTIFICACIÓN: 1032376254 **EDAD : 38 AÑOS**

FECHA: JUNIO 03 DE 2025

EXÁMENES DE LABORATORIO

FROTIS DE GARGANTA:

COLORACION DE GRAM:

REACCION LEUCOCITARIA: ESCASA

COCO BACILO GRAM POSITIVO : ESCASO

KOH DE UÑAS EN MANOS:

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICÓTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA.

Dra. María Aurora Osorio
Bacterióloga U.C.M.
RG52202585

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.220-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur #7 B 22 - Bosa Nova - Trapezio - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9363
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
U895A33G97311

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 97311

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) — Fecha y Hora: sábado, 5 de abril de 2025 01:48:02 p.m.

Nombres y Apellidos: BLANCO LOPEZ LUZ ANIS — CC: 52780048 — Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 23/10/1977 — Edad: 47 AÑOS 5 MESES 12 DIAS — Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

INMUNOLOGÍA

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practicó examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANÁLISIS	VALORES DE REFERENCIA
COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
KOH DE UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
SEROLOGÍA PRUEBA TREMOPONEMMICA	NO PROCESADA
EXAMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U.
MEDICO GENERAL
CC. 1033781795 RUCS

Julieth Garay.

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS
NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9702 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 380 2760 - 321 304 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Bosa Nova IPS

Código de Seguridad
U895A33G97311

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 97311

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) — Fecha y Hora: sábado, 5 de abril de 2025 01:48:02 p.m.

Nombres y Apellidos: BLANCO LOPEZ LUZ ANIS — CC: 52780648 — Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 23/10/1977 — Edad: 47 AÑOS 5 MESES 12 DÍAS — Entidad: PARTICULARES

MICROBIOLOGIA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:		
ALMIDONES:		PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo
U.C.M.C. No. 1033800271

N° 25399

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a) LUZ ANIS BLANCO LOPEZ

Identificacion: 52.780.048

Fech.Expedido Dia: 5 Mes: 4 Año: 2025

Fech.Vencito: Dia: 5 Mes: 4 Año: 2026

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS
INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.
WhatsApp 311 452 92 53 • AÑO 2025

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

CERTIFICACION No. 25399 **NOMBRE Y APELLIDO: LUZ ANIS BLANCO LOPEZ**

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan en la Diagonal 5 D # 44 – 62 Barrio Galán de lunes a sábado en horario de la mañana una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para asi dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la exposición:** para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL** 2. **Durante la exposición:** presentando los temas. 3. **Al concluirla exposición:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL**

AYUDAS DIDACTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la **INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ. MAT. PROF. N° 25254-33619CN Según LEY 64/78 CEL. 311 452 92 53**, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capitulo 3 art. 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESION:

FECHA: **DIA: 29 MES: 03 AÑO: 2025**

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACION INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013, objetivos y Contenido general.
LAS BPM: Concepto y ventajas en su implementación, inocuidad.
LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligros.
LOS MICROORGANISMOS: Definición, Clasificación, que necesitan los MO para vivir, las ETAS, los métodos de conservación.

FIRMA DE ASISTENCIA: Luz Anis Blanco
NUMERO DE CEDULA: 52780048

SEGUNDA SESION:

FECHA: **DIA: 05 MES. 04 AÑO.2025**

INTENSIDAD: 5 HORAS *TOTAL: 10 HORAS*

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, Programa de capacitación continua y permanente.
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Programas (Limpieza y desinfección, Control de plagas, Manejo de Residuos y abastecimiento de agua)
REQUISITOS DE FABRICACION: Recepción de materia prima, Empaques, rotulado, manejo de temperaturas.
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.
EVALUACION FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Luz Anis Blanco
NUMERO DE CEDULA: 52780048

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS

INGENIERA GLORIA ISMA DEL VALLE VASQUEZ
WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2025

EVALUACION INICIAL- CONOCIMIENTOS PREVIOS

I. POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MÁS RÁPIDO ES
   - A. Entre 0°c y 5 °C (Temperatura de Refrigeración)
   - B. Entre -1°C y -18°C (Temperatura de congelación)
   - X C. Entre 10°C y 60°C (Temperatura tibia - ambiente)
   - D. Entre 60°C y 100°C (temperatura de cocción)

2. UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS ES:
   - A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
   - B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
   - C. Ahorrando energía y matar las bacterias con veneno
   - X D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. CUÁLES DE LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS SON MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN UN MANIPULADOR:
   - A. Lavarse las manos antes durante y después de realizar actividades de manipulación
   - B. Usar la dotación completa y adecuada
   - X C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
   - X D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

5,0

4. LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN) ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:
   - A. La producción de Alimentos
   - X B. La higiene de los alimentos
   - C. La calidad de los alimentos
   - D. Al mercadeo de los alimentos

5. LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:
   - A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
   - B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
   - C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
   - X D. Todas las anteriores

EVALUACION FINAL – CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:
   - A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
   - B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergentes
   - X C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
   - D. Limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA:
   - A. El manipulador tiene dolor de estomago
   - B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
   - C. En el establecimiento hay lavamanos
   - X D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada

3. LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:
   - A. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
   - X B. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos Sólidos 3. Control de Plagas, 4. Control de agua
   - C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte 4. Distribución
   - D. 1. Limpiar con clorox. 2. Mezclar jabón con clorox 3. Como Evitar contaminación

5,0

4. UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:
   - X A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
   - B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
   - C. Fumigar cada semana el establecimiento
   - D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.
   - A. Bolsa Negra: toda la basura que no se puede volver a utilizar
   - B. Bolsa Blanca: Todos los residuos que son reciclables (Plástico, cartón, madera ...)
   - C. Bolsa Verde: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
   - X D. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT 901.466.920-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 3309137978 - 01
ESE. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCIÓN 979 2 DIC 03/03/2021
Cra. Dalia 63 Bis 87 B 23 - Bosa Nova - Trapiche - Bogotá D.C.
Tel: 601 1064344 Cel: 310 280 2163
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - www.ipsbosanova.com

Bosa Nova IPS

Código de Seguridad
W895C33I91198

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 81198

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)
Nombres y Apellidos: ROJAS CASTRO BLANCA CECILIA
Fecha y Hora: martes, 18 de febrero de 2025 11:08:10 a.m.
C.C.: 52450342 Genero: FEMENINO
Identificación: 1005152870 Edad: 49 AÑOS 5 MESES 0 DÍAS Empleo: PARTICULAR(S)
Autorización:

RESULTADOS DEL LABORATORIO

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practicó examen físico y de laboratorio, de acuerdo al decreto 3075/97 y la resolución 2674/13, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANÁLISIS	VALORES DE REFERENCIA
COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
KOH DE UNAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
SEROLOGÍA PRUEBA TREMOPONEMICA	NO PROCESADA
EXAMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

MEDICO GENERAL

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit 901.388.230-7 - Código de habilitación REPS: 1100137030-01
HOSPITAL DE SEGUNDO NIVEL: RESOLUCIÓN 1702 DEL 03/07/2023
Dir. Calle 62 Sur 87 D 23 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Tel: 601 304 6248 - Cel: 310 280 9360
E-mail: principal@unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Bosa Nova IPS

Código de Seguridad
WS95C33I91198

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 91190

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)
Nombres y Apellidos: ROJAS CASTRO BLANCA CECILIA
F. Nacimiento: 10/09/1979 Edad: 46 AÑOS 6 MESES 9 DÍAS Entidad: PARTICULARES

Fecha y Hora: martes, 18 de febrero de 2026 01:20:10 a.m.
C.C.: 39400347 Genero: FEMENINO
Autorización:

Ambulatorio

PROTIS DE GARGANTA

PROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PUS: ESCASOS

Nicolas Garay Urbina

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina

Ambulatorio

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
MOCOS:		NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina

N° 25314

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a) BLANCA CECILIA ROJAS CASTRO

Identificacion: 52.458.347

Fech.Expedido Dia: 19 Mes: 2 Año: 2025

Fech.Vencto: Dia: 19 Mes: 2 Año: 2026

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continua y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 hores sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma Ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 252543351 9CN / CC 51978627

Powered by CamScanner