Centro Comunidad de Cuidado Silvania
Vereda Subia Norte Finca Irlanda
Teléfono: 3225083738 e - mail: cps.losrobles@gmail.com

COMUNIDAD DE CUIDADO: COMUNIDAD DE CUIDADO LOS ROBLES

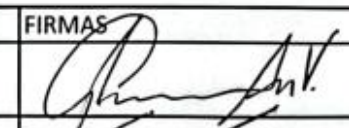
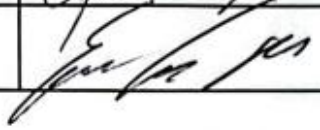
CONVENIO O CONTRATO: 8827-2023

FECHA: DIA /MES/ AÑO 30/09/2024

OBLIGACION 8

CERTIFICADOS BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)y CERTIFICADOS APTITUD MEDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARGO	CERTIFICADO BPM	CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA
Deimer Ariza	Gastrónomo	11/oct/2023 – 11/oct/2024	12/oct/2023 – 12/oct/2024
Lina Paola Córdoba	Auxiliar de cocina	20/sep/2024 - 20/sep/2025	19/sep/2024 – 19/sep/2025
Paola Alexandra Bernal	Auxiliar de cocina	25/sep/2024 - 25/sep/2025	25/sep/2024 – 29/sep/2025
Marysol Rojas Vallen	Auxiliar de cocina	29/ sep /2023 – 29/ sep /2024	29/ sep/2023 – 29/ sep/2024
Rosa Mora	Auxiliar de cocina	07/05/2024 - 07/05/2025	10/02/2024- 10/02/2025

FECHAS	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMAS
Elaboró 30/09/2024	Gloria Angelica Villalobos	Nutricionista	
Aprobó 30/09/2024	Esperanza Cabrera	Coordinadora	

DIANA MARCELA MANRIQUE
MEDICA - ESST

ANEXO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE: DEIMER ALCIDES ARIZA URIBE	**IDENTIFICACIÓN: CC** 1003267589	**FECHA DE NACIMIENTO:** 2001-05-12
EDAD: 22 Años	**SEXO:** MASCULINO	**ESTADO CIVIL:** SOLTERO
RH: A+	**TELÉFONO:** 3015213266	**ESCOLARIDAD:** TECNICO/TECNOLOGO
ENTIDAD: CORPORACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO DE LOS GRUPOS ETNICOS Y CULTURALES MULTIETNIAS	**CARGO:** AUXILIAR DE ENFERMERIA	

ANTECEDENTES DE IMPORTANCIA PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS (Si el trabajador refiere el antecedente marque con una "X" la casilla correspondiente y registe mes y año en que le diagnosticaron la patología, de lo contrario deje la casilla en blanco).

Tifo o Fiebre Tifoidea ☐	**Hepatitis A** ☐	**Sinusitis** ☐	**Otros** ☐	**Cuales?**

SÍNTOMAS ACTUALES O FRECUENTES (Marque con una "X" los síntomas que informe el trabajador o aspirante, amplíe la información de los mismos teniendo en cuenta frecuencia, tipo, etc.

Tos ☐	**Gripa** ☐	**Fiebre** ☐	**Flujo nasal** ☐	**Dolor de garganta** ☐	**Vomito** ☐
Diarrea ☐	**Dolor abdominal** ☐	**Prurito anal** ☐			

Ah recibido tratamiento para los síntomas marcados? ☐	**Cual?**
Ah recibido tratamiento para parásitos intestinales en los últimos seis meses? ☐	**Cual?**

EXAMENES REALIZADOS

KOH de uñas ☑	**Coprologico** ☐	**Frotis de Garganta** ☑	**Serologia** ☐	**Otro** ☐	**Cual?**

RECOMENDACIONES GENERALES

BAJO LOS ESTANDARES MINIMOS DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, SE GENERA EL CONCEPTO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

1. ENFASIS EN EL EXAMEN DE BOCA, PIEL Y FANELAS: Dentro de la evaluación médica se realizó en énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos.

2. Las pruebas complementarias de laboratorio clínico requeridas para la certificación, están relacionadas y adjuntas al certificado.

Se certifica entones la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos para poder desempeñar la tarea sin riesgo para su salud ni la de terceros.

	CONCEPTO	SATISFACTORIO



Profesional: DIANA MARCELA MANRIQUE MONTILLA
CC:52218094
Esp: MEDICINA DEL TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
RM: LSO. 3273/2023

www.medocupacional.com.co Dirección: Carrera 23 #45C-31 consultorio 514, Barrio Palermo
Cel - 301 506 99 72 - 300 440 07 59 –Tel -731 12 24
Bogotá, Colombia

DIANA MARCELA MANRIQUE
MEDICA - ESST

CERTIFICADO MEDICO

NUM.HISTORIA 1003267589 **FECHA:** 2023-10-11 07:43:40

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE: DEIMER ALCIDES ARIZA URIBE	**ID:** CC 1003267589	**FECHA DE NACIMIENTO:** 2001-05-12
EDAD:22 Años 4 Meses29 Días	**GENERO:** MASCULINO	**ESTADO CIVIL:** SOLTERO
TEL: 3015213266	**DIRECCIÓN:** CRA 6 183 10	**LUGAR DE RESIDENCIA:** BOGOTA (COLOMBIA)
ENTIDAD: CORPORACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO DE LOS GRUPOS ETNICOS Y CULTURALES MULTIETNIAS	**TIPO DE USUARIO:** CONTRIBUTIVO	**ARL:**

Paciente quien no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa y puede convivir en comunidad

Profesional: DIANA MARCELA MANRIQUE MONTILLA
CC:52218094
Esp: MEDICINA DEL TRABAJO Y MEDICINA LABORAL
RM: LSO. 3273/2023

www.medocupacional.com.co Dirección: Carrera 23 #45C-31 consultorio 514, Barrio Palermo
Cel - 301 506 99 72 - 300 440 07 59 –Tel -731 12 24
Bogotá, Colombia

ingenieria Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

52765

En cumplimiento a la Resolución ***2674*** de ***2.013***
hace constar que:

Deimer Alcides Ariza Uribe

Documento de identidad N° 1.003.267.589

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 *educación y capacitación* de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1
3 Horas

Fecha: 12/10/23

- Legislación Sanitaria res. 2674/2.013
- Introducción a la manipulación de alimentos
- Clasificación de alimentos
- Contaminación de alimentos
- Causas de contaminación
- Medidas de protección

MÓDULO 2
4 Horas

Fecha: 12/11/23

- Microorganismos
- Clasificación de microorganismos
- Conservación de los alimentos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de la documentación
- Recomendaciones

MÓDULO 3
3 Horas

Fecha: 12/12/23

- Temperaturas de Conservación
- Escalas de temperatura
- Clasificación de los desechos sólidos
- Manejo adecuado de basuras
- Control de plagas
- Prácticas higiénicas

NTMyNzU=
Código N°

ingenieria Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos
NIT: 11.187.795-1
Coordinador
Ing. Juan Carlos González

Calle 57 #13 - 74 Of. 202
www.cursosdemanipulacion.com

Lideres en capacitación

Tels. 5415404 - 2525673
3165224651 - 3153516864

---

ingenieria Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Certifica
como MANIPULADOR DE ALIMENTOS
en el programa de capacitación continua de **10 horas** al año
Res. 2674 / 2.013 a:

Deimer Alcides Ariza Uribe
Nombre y Apellido

1.003.267.589
Documento de Identidad

Desde: 12/10/23 Hasta: 11/10/24
Fecha de vencimiento

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

Contactos:
5415404
3153516864
3152238410
Nit. 11187795-1

NTMyNzU=
Código Nº

ingenieria Alimenticia
NIT: 11.187.795-1
Capacitador

Aut. Min. Salud y Protección Social.
www.cursosdemanipulacion.com
Calle 57 N° 13-74 Of. 202 Chapinero

Lideres en capacitación

52765

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

LINA PAOLA
CORDOBA RAMIREZ

Identificación.
1.073.130.984

VENCE: Dia: 20 Mes SEPT 2025

COD. 092001

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

Scanned with CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, septiembre 20 de 2024

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
092001	LINA PAOLA CORDOBA RAMIREZ	1.073.130.984

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta **completar 10 horas año calendario 2024,** según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.			X	
ALMACENAMIENTO , COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS,				X

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Scanned with CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria.

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad o tecnología

1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos.

2.1 Aspectos generales de contaminación (física, química y biológica)

2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos

2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA`s.

2.4 Higiene Alimentaria (BPM)

2.5 Prácticas insitu 30 minutos según actividad o tecnología

2.6 Valoración módulo II.

SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos.

3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos

3.3 Higiene personal y conductual

3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO) art 26 Res 2674

3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)

3.6 Práctica insitu 30 minutos según actividad

3.7 Valoración módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas.

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y comercialización de alimentos.

Practicas insitu 30 minutos según actividad

4.6 Valoración módulo IV

4.7 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Scanned with CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestra empresa **SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S,** cumple con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan comprende las 10 horas anuales y serán reforzadas con información escrita adicional y digital.

Contamos con personal profesional idóneo con formación y experiencia específica en el área de higiene de los alimentos, Buenas prácticas de manufactura (BPM) , HACCP

.

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
Auditor interno HACCP Y BPM

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Scanned with CamScanner

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS
NUESTRA ESPECIALIDAD, ES TU SALUD

LABORATORIO CLINICO
SALUD MEDICOS ESPECIALISTAS
Carrera 5 # 8-24 Teléfono 8726033 - Fusagasugá (Cund)

Orden: 240919010

240919010

Paciente: CORDOBA RAMIREZ LINA PAOLA
Identificación: 1073130984
Edad: 32 Años **Genero:** Femenino
Fecha y Hr. 19/09/2024 08:46
Fecha y Hr. Imp.: 19/09/2024 12:56

Teléfono: 3142964118
Empresa: MULTIEDNIAS
Origen: PARTICULARES
Medico:
e-mail:

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] — NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	NEGATIVO
FLORA MIXTA NORMAL	ESCASO

Fecha y Hora de validación:jueves, 19 de septiembre de 2024 12:55 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

PARASITOLOGIA

COPROLÓGICO

Parámetro	Resultado
EXAMEN FISICO	.
COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
SANGRE MACROSCÓPICA:	NO SE OBSERVA
EXAMEN MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	LIGERAMENTE AUMENTADA
FIBRA VEGETAL:	+
ALMIDON:	+
LEVADURAS:	+
PARASITOS INTESTINALES:	NO SE OBSERVA

Fecha y Hora de validación:jueves, 19 de septiembre de 2024 12:56 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

Scanned with CamScanner

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 19/09/2024 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1073130984

NOMBRE Y APELLIDO: LINA PAOLA CÓRDOBA RAMÍREZ

FECHA DE NACIMIENTO: 21/10/1991 EDAD: 32 AÑOS

Certifico que el (la) paciente arriba en mención se encuentra en buen estado de salud y no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa ni parasitaria que le impida manipular alimentos.
Esquema de Vacunación COMPLETO ✓ INCOMPLETO _____ NO TRAE _____

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓

JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P 15798 MINSALUD
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BÉLTRAN
RES. 25-0779 / C.C. 32624309

@doctorajuliahernandez 315 762 2402

Scanned with CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

Servicios integrales EN SALUD PUBLICA

PAOLA ALEXANDRA BERNAL

Identificación.
35.251.855

VENCE: Dia: 25 **Mes** SEPT **2025**

COD. 092501

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protecc
De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIV**

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, septiembre 25 de 2024

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
092501	PAOLA ALEXANDRA BERNAL	35.251.855

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta **completar 10 horas año calendario 2024,** según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.			X	
ALMACENAMIENTO , COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS,				X

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria.

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad o tecnología

1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos.

2.1 Aspectos generales de contaminación (física, química y biológica)

2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos

2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA`s.

2.4 Higiene Alimentaria (BPM)

2.5 Prácticas insitu 30 minutos según actividad o tecnología

2.6 Valoración módulo II.

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos.

3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos

3.3 Higiene personal y conductual

3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO) art 26 Res 2674

3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)

3.6 Práctica insitu 30 minutos según actividad

3.7 Valoración módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas.

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y comercialización de alimentos.

Practicas insitu 30 minutos según actividad

4.6 Valoración módulo IV

4.7 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestra empresa **SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S,** cumple con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan comprende las 10 horas anuales y serán reforzadas con información escrita adicional y digital.

Contamos con personal profesional idóneo con formación y experiencia específica en el área de higiene de los alimentos, Buenas prácticas de manufactura (BPM) , HACCP

.

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing. Ana Elena Carreño Cantor
Auditor interno HACCP Y BPM

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagasin@hotmail.com

Powered by CamScanner



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

MARYSOL
ROJAS BALLEN

Identificación.
52.301.548

VENCE: Dia: 28 Mes SEPT 2025

COD. 092503

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, septiembre 28 de 2024

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
092801	MARYSOL ROJAS BALLEN	52.301.548

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta **completar 10 horas año calendario 2024**, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS			X	
ALMACENAMIENTO COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS				X

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail: controldeplagas1n@hotmail.com

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 26/09/2024 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 52301548

NOMBRE Y APELLIDO: MARY SOL ROJAS BALLÉN

FECHA DE NACIMIENTO: 06/12/1974 EDAD: 49 AÑOS

Certifico que el (la) paciente arriba en mención se encuentra en buen estado de salud y no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa ni parasitaria que le impida manipular alimentos. ✓

Esquema de Vacunación COMPLETO ✓ INCOMPLETO _____ NO TRAE _____

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓

JULIA HERNANDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P 15798 MIN SALUD

Dra. Julia Hernandez Vergara
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRAN
RES. 25-0779 / C.C. 32624309

@doctorajuliahernandez 315 762 2402

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

ROSA MARGARITA MORA GARCIA

Con Cédula de Ciudadanía No. 1073131080

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

con una duración de 20 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Granada. a los siete (7) días del mes de mayo de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por



ARGEMIRO CELIS CASTRO
Subdirector (E)
CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA
REGIONAL CUNDINAMARCA

97196904 - 07/05/2024
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9232002957845CC1073131080C.



LABORATORIO CLÍNICO MARISOL PACHECO ÁVILA

NIT: 39772144-6

CONTACTOS
3108597672 - 3217520324
comunicacioneslabmymsas@gmail.com
Calle 7 # 4 - 64 Centro
Madrid (Cundinamarca)

RESULTADO(S) LABORATORIO CLÍNICO

PACIENTE: ROSA MARGARITA MORA GARCIA	**TIPO IDENTIFICACIÓN:** CC	**NÚMERO IDENTIFICACIÓN:** 1073131080	**FECHA NACIMIENTO:** 01/11/1992	**EDAD:** 31 año(s) 3 mes(es) 9 día(s)
GÉNERO: Femenino	**INSTITUCIÓN ADMINISTRADORA:** UNION TEMPORAL SEVIVECUNDI		**TIPO PLAN:** Otro	**TIPO VINCULACIÓN:** GRANADA

DESCRIPCIÓN	**FECHA:** 10/02/2024

MICROBIOLOGIA

LABORATORIO CLÍNICO: COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA (901107)	**TÉCNICA:** MANUAL

RESULTADO(S)		
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
COCOS GRAM POSITIVOS	+	No Aplica
REACCION LEUCOCITARIA:	NO SE OBSERVA	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: COPROLÓGICO (907002)	**TECNICA:** MICROSCOPIA MUESTRA: MATERIA FECAL

RESULTADO(S)		
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
COLOR	AMARILLO	No Aplica
CONSISTENCIA	BLANDA	No Aplica
CELULOSA	++	No Aplica
ALMIDON	+	No Aplica
RESIDUOS VEGETALES	+	No Aplica
FLORA BACTERIANA	NORMAL	NORMAL
PARASITOS INTESTINALES	NO SE OBSERVAN	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] (901305)	**TECNICA:** MANUAL

RESULTADO(S)		
PARÁMETRO	**VALOR**	**VALOR(ES) REFERENCIA**
TIPO DE MUESTRA	UÑAS	No Aplica
KOH DE RASPADO:	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA	No Aplica

FUNCIONARIO RESPONSABLE:

MARISOL PACHECO AVILA
Bacteriología y Laboratorio Clínico
Registro Profesional: 250557

Naxvan Soft
www.naxvansoft.com

Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano R.M. 250626/09
F.U.J.N.C.

Nombre: **ROSA MARGARITA MORA GARCIA**
CC: 1.073.131.080

Fecha **10/02/2024**

R./:

CERTIFICADO MEDICO

CON EL PRESENTE CERTIFICO QUE A LA FECHA LA PERSONA EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y/O MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Israel Pacheco A...
Médico Cirujano
c.c. 11 3[illegible]

Calle 7 No. 5 - 09 Local 30 / 2do Piso Cel. 314 289 73 09 / 311 500 00 23