OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA
CONVENIO O CONTRATO: 9580 - 2024
FECHA: 30/11/2025

08. CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	CURSADO EN	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	FECHA DE VENCIMIENTO	REALIZADO POR EL MEDICO
MARTHA LILIANA TELLEZ COCA	AUX. MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/12/2024	27/12/2025	MB ASESORIAS	07/09/2025	07/09/2026	XIMENA ALEXANDRA VALBUENA CAMACHO
LUZ MERY ROMERO	AUX. MANIPULADORA DE ALIMENTOS	02/12/2024	02/12/2025	SOS ALIMENTOS SAS	19/12/2024	19/12/2025	LELIS ANTONIO SANCHEZ DÍAZ
ANGÉLICA MÉNDEZ	AUX. MANIPULADORA DE ALIMENTOS	02/12/2024	02/12/2025	SOS ALIMENTOS SAS	19/12/2024	19/12/2025	LELIS ANTONIO SANCHEZ DÍAZ
LUISA FERNANDA CARMONA	AUX. MANIPULADORA DE ALIMENTOS	28/08/2025	28/08/2026	GEMSAP	29/08/2025	29/08/2026	KAREN LORENA GUTIERREZ MORENO
MARIA FERNANDA HERNANDEZ	AUX. MANIPULADORA DE ALIMENTOS	11/04/2025	011/04/2026	CENTRO SUPERIPR ESAR SAS	02/05/2025	02/05/2026	CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO
JENNIFER TERESA LEAL LÓPEZ	AUX. MANIPULADORA DE ALIMENTOS	26/09/2025	26/09/2026	CENTRO SUPERIPR ESAR SAS	30/09/2025	30/09/2026	LELIS ANTONIO SANCHEZ DÍAZ
PAULA ANDREA RIAÑO	AUX. MANIPULADORA DE ALIMENTOS	28/04/2025	28/04/2026	ING. HANS LEANDRO GARAVITO G	28/04/2025	28/04/2026	CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO
ADRIANA LUCIA SILVA	TE. DE ALIMENTOS	02/12/2024	02/12/2025	CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO	19/12/2024	19/12/2025	CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	30/11/2025	ADRIANA LUCIA SILVA	Técnico de alimentos	Lucia Silva
Reviso	30/11/2025	LUISA CAMILA VARGAS SÁNCHEZ	Nutricionista	Llawla Vargas S
Aprobó	30/11/2025	HNA. MARÍA BEATRÍZ PATIÑO CIFUENTES	Coordinador	Hna María Beatriz Patiño

MABEL GISELA VENEGAS ZAMBRANO
INGENIERA DE ALIMENTOS - Matricula profesional 091062-0519894 CND

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CERTIFICADO

Por medio de la presente se certifica que, el mencionado asistió al curso virtual de manipulación de alimentos dictado el día 14 y 15 de noviembre de 2023 teniendo en cuenta lo descrito en la resolución 2674 de 2013 con una intensidad horaria de diez (10) horas

Por lo tanto, se certifica la aprobación del curso de manipulación otorgado a:

MARTHA LILIANA TELLEZ COCA

CC. 1.070.781.979

Certificación valida hasta el 15 de noviembre de 2024

Se expide a los quince (15) días del mes de noviembre de 2023, dictado por:



Mabel Gisela Venegas Zambrano
CC. 1022407443
Ingeniera de Alimentos – Matricula profesional 091062-0519894 CND

INGENIERA DE ALIMENTOS
3007907007

MB ASESORIAS

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de 2005

Certifica que:

Nombre: ***Martha Liliana Tellez Coca***

CC Nº: ***1.070.781.979***

Participó en el curso para manipuladores de alimentos realizado de forma virtual, a los 14 y 15 dias de noviembre de 2023 con una intensidad horaria de diez (10) horas

Fecha de vencimiento: *15 de noviembre de 2024*

ESTE CARNÉ ES PERSONAL E INTRASFERIBLE

CERTIFICACIÓN:
Nº615172

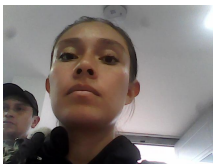
MABEL VENEGAS ZAMBRANO

Ingeniera de Alimentos

Matricula profesional - 091062-0519894 CND

Nit. 900388069-8
Licencia: 5461 de 30/11/2020
PBX: 9261915
Dirección: Cra 47 No. 91 – 39 Interior 1, **Bogotá**
www.gomezasociadosltda.com

CONCEPTO DE APTITUD MAS PRUEBAS COMPLEMENTARIAS



Paciente: MARTHA LILIANA TELLEZ COCA
Identificación: CC 1070781979
Sexo: F Fecha de Nacimiento: 1996-04-25 Edad: 28 A
Dirección
Teléfono:
Empresa: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH
Empresa en misión: HOGAR SAN JOSE SASAIMA
Actividad económica:
Talla (mts): 1.56 Peso (kg): 50.0 IMC: 20,55 Grupo Sanguineo: O +

EVALUACION REALIZADA

Examen medico ocupacional

Orden No.: 00428041 Fecha apertura: 20250907 09:27:45
Fecha cierre: 20250907 13:38:18
Realizado en: Santa Fe de Bogotá

Cargo u Oficio: OPERARIO DE COCINA

Hacemos constar que hemos realizado examen médico ocupacional al trabajador y de acuerdo a la Resolución 2346 de 2007 y la Resolución 1918 de 2009, la custodia y reserva de la historia clínica ocupacional y, en general, los documentos, exámenes o valoraciones clínicas o paraclínicas que allí reposen son estrictamente confidenciales y será responsabilidad de nuestra institución. Esta estará disponible para las fines legales pertinentes.

EXAMENES REALIZADOS

GLICEMIA AL AZAR,PULSOXIMETRIA,COPROLOGICO,KOH UÑAS,EXAMEN MEDICO (ENFASIS OSTEOMUSCULAR),FROTIS GARGANTA

RECOMENDACIONES LABORALES	MANEJO POR EPS	MANEJO POR ARL	HABITOS Y ESTILOS DE VIDA	INCLUIR EN PVE
1. REALIZAR PAUSAS ACTIVAS 2.CONTROLES POR OPTOMETRIA	No.	No.	1. MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLE 2. ADECUADA HIGIENE POSTURAL Y PAUTAS DE AUTOCUIDADO	No.

RESTRICCIONES LABORALES

No.

CONCEPTO DE APTITUD

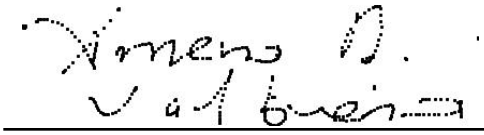
SIN RESTRICCION PARA EL CARGO

APTITUD PARA TAREAS ESPECIFICAS: Apto para manipular alimentos

EXAMENES DE LABORATORIO CLINICO

EXAMEN / ANALISIS / RESULTADO

COPROLOGICO	**Resultado**	**Referencia**
Consistencia	Blanda	
Color	Café	
Parasitos	B.Hominis +++	
FROTIS GARGANTA	**Resultado**	**Referencia**
EXAMEN DIRECTO CON GRAM	FLORA NORMAL	
REACCION LEUCOCITARIA	0-1 PMNXCM (100X)	
GLICEMIA AL AZAR	**Resultado**	**Referencia**
Glicemia	87.9	< 200 mg/dl
KOH UÑAS	**Resultado**	**Referencia**
K.O.H. Estudio directo para hongos	Negativo para hongos	



Firma del medico especialista en Salud Ocupacional

Nombre: XIMENA ALEXANDRA VALBUENA CAMACHO

Especialidad: ESPECIALISTA EN GERENCIA DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Licencia S.O.: 12721 DE 29-09-2021 Registro No.: 1090466816



Firma del Paciente

Tipo y No. Id: CC 1070781979

CENTRO SUPERIOR ESAT S.A.S
NIT 900820764-1

ESCUELA NACIONAL DE EDUCACIÓN ESAT
Lic. funcionamiento 5850 23 sept 2019 S.E.C
Educación para el trabajo y desarrollo humano
Decreto 4904-2009-Decreto 1075 de 2015
Ministerio de Educación Nacional
Educación informal

CERTIFICA QUE:

Jenifer Teresa Leal López

CC.No 1.148.211.840 de Cúcuta

BAJO LAS NORMAS REGLAMENTARIAS ASISTIÓ Y PARTICIPÓ SATISFACTORIAMENTE EN EL CURSO TÉORICO PRACTICO

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA BPM

CON UNA INTENSIDAD DE 40 HORAS

Centro Superior ESAT S.A.S
Educación - Salud - Administración - Turismo
NIT. 900.820.764-1
Bogotá - Colombia
REPRESENTANTE LEGAL

COORDINADOR ACADÉMICO

BOGOTÁ D.C 26 SEPTIEMBRE DEL 2025

VIGENCIA DE UN AÑO

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN ENE-013-15-02-13-80

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: JENIFER TERESA LEAL LOPEZ **FECHA:30/09/2025**

EMPRESA: HOGAR SAN JOSE SASAIMA **DOC.IDENTIDAD: 1148211840**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: +

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

COPROLOGICO:

COLOR: CAFÉ

CONSISTENCIA: BLANDA

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
R.M.S.P. 10720

CRA 11 No 61 – 19 OFC 301 – B. CHAPINERO BOGOTA D.C – CEL 3114997341 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: JENIFER TERESA LEAL LOPEZ **FECHA:30/09/2025**

EMPRESA: HOGAR SAN JOSE SASAIMA **DOC.IDENTIDAD: 1148211840**

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 6784 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3114997341 - 3115906284

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: LUZ MERY ROMERO MORENO **FECHA:** 19 DE DICIEMBRE DE 2024

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1013617266

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1992

CRA 11 No 61 – 19 (301) Tels. 4575054 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: LUZ MERY ROMERO MORENO **FECHA:** 19 DE DICIEMBRE DE 2024

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1013617266

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 9764 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3115906284 – Tel. 4 57 50 54

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según código **DSAAL-CMA-011-03-18** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según **RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA** y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según **RES. 164/2015**

No es valido sin sello seco

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº 135350

Nombre LUZ MERY

Apellidos ROMERO MORENO

Cedula 1013617266

02 12 2024

Fecha de Expedición

*Valido por un año

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivarl.963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s.@hotmail.com
Carrera.11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284

SOS ALIMENTOS
CAPACITACIONES ESPECIALES Y
LABORATORIO CLINICO SAS
NIT. 900378255-9

CERTIFICO QUÉ EL SEÑOR(A):
LUZ MERY ROMERO MORENO
IDENTIFICADO(A) CON: 1013617266
FECHA: 19 de diciembre de 2024
DE LA EMPRESA: PARTICULAR
MODALIDAD: VIRTUAL

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 - horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 - horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo de aguas.
Módulo 3 - horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos sólidos y control de plagas.
Módulo 4 - horas 2	ETA´S, contaminación química, física, biológica, microbiológica, alergénica y cruzada.
Módulo 5 - horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1991

Carrera 11 No 61 – 19 Oficina 301 – Bogotá D.C - Celular: 3115906284 – 4575054

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ANGÉLICA MARÍA MÉNDEZ GARCÍA **FECHA:** 19 DE DICIEMBRE DE 2024

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1070780269

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: ++

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1992

CRA 11 No 61 – 19 (301) Tels. 4575054 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: ANGÉLICA MARÍA MÉNDEZ GARCÍA **FECHA:** 19 DE DICIEMBRE DE 2024

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1070780269

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 9764 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3115906284 – Tel. 4 57 50 54

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según código **DSAAL-CMA-011-03-18** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según **RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA** y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según **RES. 164/2015**

No es valido sin sello seco

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº 135351

Nombre ANGELICA MARIA

Apellidos MENDEZ GARCIA

Cedula 1070780269

02 12 2024

Fecha de Expedición

*Valido por un año

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivarl.963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s.@hotmail.com
Carrera.11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284

SOS ALIMENTOS
CAPACITACIONES ESPECIALES Y
LABORATORIO CLINICO SAS
NIT. 900378255-9

CERTIFICO QUÉ EL SEÑOR(A):
ANGÉLICA MARÍA MÉNDEZ GARCÍA
IDENTIFICADO(A) CON: 1070780269
FECHA: 19 de diciembre de 2024
DE LA EMPRESA: PARTICULAR
MODALIDAD: VIRTUAL

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 - horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 - horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo de aguas.
Módulo 3 - horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos sólidos y control de plagas.
Módulo 4 - horas 2	ETA´S, contaminación química, física, biológica, microbiológica, alergénica y cruzada.
Módulo 5 - horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
VºBº
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1991

Carrera 11 No 61 – 19 Oficina 301 – Bogotá D.C - Celular: 3115906284 – 4575054

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según código **DSAAL-CMA-011-03-18** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según **RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA** y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según **RES. 164/2015**

No es valido sin sello seco

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº 135352

Nombre ADRIANA LUCIA

Apellidos SILVA BUSTOS

Cedula 1003560956

02 12 2024

Fecha de Expedición

*Valido por un año

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivarl.963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s.@hotmail.com
Carrera.11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284

SOS ALIMENTOS
CAPACITACIONES ESPECIALES Y
LABORATORIO CLINICO SAS
NIT. 900378255-9

CERTIFICO QUÉ EL SEÑOR(A):
ADRIANA LUCÍA SILVA BUSTOS
IDENTIFICADO(A) CON: 1003560956
FECHA: 19 de diciembre de 2024
DE LA EMPRESA: PARTICULAR
MODALIDAD: VIRTUAL

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 - horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 - horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo de aguas.
Módulo 3 - horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos sólidos y control de plagas.
Módulo 4 - horas 2	ETA´S, contaminación química, física, biológica, microbiológica, alergénica y cruzada.
Módulo 5 - horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1991

Carrera 11 No 61 – 19 Oficina 301 – Bogotá D.C - Celular: 3115906284 – 4575054

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ADRIANA LUCÍA SILVA BUSTOS **FECHA:** 19 DE DICIEMBRE DE 2024

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1003560956

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: ESCASOS

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1992

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

CRA 11 No 61 – 19 (301) Tels. 4575054 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: ADRIANA LUCÍA SILVA BUSTOS **FECHA:** 19 DE DICIEMBRE DE 2024

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1003560956

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 9764 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3115906284 – Tel. 4 57 50 54

Nit. 900388069-8
Licencia: 5461 de 30/11/2020
PBX: 9261915
Dirección: Cra 47 No. 91 – 39 Interior 1, **Bogotá**
www.gomezasociadosltda.com

CONCEPTO DE APTITUD MAS PRUEBAS COMPLEMENTARIAS



Paciente: LUISA FERNANDA CARMONA GALEANO
Identificación: CC 1030572384
Sexo: F Fecha de Nacimiento: 1990-04-05 Edad: 35 A
Dirección
Teléfono:
Empresa: DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH
Empresa en misión: HOGAR SAN JOSE SASAIMA
Actividad económica:
Talla (mts): 1.7 Peso (kg): 57.0 IMC: 19,72 Grupo Sanguineo: A +

EVALUACION REALIZADA

Examen medico ocupacional

Orden No.: 00437422 Fecha apertura: 20250828 10:09:35
Fecha cierre: 20250828 15:09:54
Realizado en: Santa Fe de Bogotá

Cargo u Oficio: AUXILIAR MANIPULADORA DE ALIMENTOS

Hacemos constar que hemos realizado examen médico ocupacional al trabajador y de acuerdo a la Resolución 2346 de 2007 y la Resolución 1918 de 2009, la custodia y reserva de la historia clínica ocupacional y, en general, los documentos, exámenes o valoraciones clínicas o paraclínicas que allí reposen son estrictamente confidenciales y será responsabilidad de nuestra institución. Esta estará disponible para las fines legales pertinentes.

EXAMENES REALIZADOS

GLICEMIA AL AZAR,PULSOXIMETRIA,COPROLOGICO,KOH UÑAS,EXAMEN MEDICO (ENFASIS OSTEOMUSCULAR),FROTIS GARGANTA,OPTOMETRIA

RECOMENDACIONES LABORALES	MANEJO POR EPS	MANEJO POR ARL	HABITOS Y ESTILOS DE VIDA	INCLUIR EN PVE
Control médico periódico. Control optométrico periódico. Pausas activas. Higiene postural.	No.	No.	Mantener hábitos y estilos de vida saludables.	No.

RESTRICCIONES LABORALES

No.

CONCEPTO DE APTITUD

SIN RESTRICCION PARA EL CARGO Y PARA MANIPULAR ALIMENTOS

APTITUD PARA TAREAS ESPECIFICAS: Apto para manipular alimentos

PRUEBA OPTOMETRIA

ORGANO / SISTEMA				
Agudeza Visual	**Derecho**	**Hallazgo**	**Izquierdo**	**Hallazgo**
P.H.	20/25+		20/20+	
Complementaria	**Derecho**	**Hallazgo**	**Izquierdo**	**Hallazgo**
Visión de color- Test de Ishihara	Normal		Normal	
Visión de profundidad	Normal	40 SEG DE ARCO	Normal	
Agudeza Visual	**Derecho**	**Hallazgo**	**Izquierdo**	**Hallazgo**
Visión lejos sin corrección	20/30+		20/30+	
Visión proxima sin corrección	20/25		20/25	
Refracción	**Derecho**	**Hallazgo**	**Izquierdo**	**Hallazgo**
Refracción		+1.25 -0.25*0		+1.25 -0.25*0
Refracción subjetiva	**Derecho**	**Hallazgo**	**Izquierdo**	**Hallazgo**

CERTIFICADO-82024-1030572384

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

LUISA CARMONA
Nombre

1030572384
Documento

28 De Agosto 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 2024

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

CERTIFICADO-82024-1030572384

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

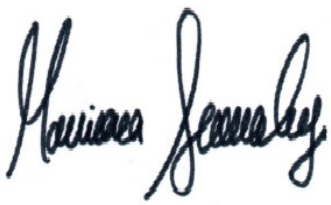
GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **LUISA FERNANDA CARMONA GALEANO** con documento de identificación N° **1030572384** 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 28 días del mes de Agosto del año 2025.

Atentamente,



MARIANA SANCHEZ MORENO
Profesional Ingeniera de Alimentos
1007749928

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

CERTIFICADO-82024-1030572384

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - AGOSTO 2024	
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 – FEBRERO 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 – MAYO 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



UNIAGRARIA
Fundación Universitaria Agraria de Colombia
LA U VERDE DE COLOMBIA

La Fundación Universitaria Agraria de Colombia
UNIAGRARIA
Personería Jurídica N°2599 del 13 de marzo de 1980

En nombre de la ***República de Colombia*** *y mediante autorización del*
Ministerio de Educación Nacional

teniendo en cuenta que

Mariana Sanchez Moreno

Documento de Identificación N° 1.0[illegible]49.928 de Bogotá, D.C.

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución y las disposiciones legales y reglamentarias, le confiere el Título de

Ingeniero de Alimentos

En constancia de lo anterior se firma este Diploma en Bogotá D.C., el [illegible] de Diciembre del año 2023

Rector(a) | Vicerrector(a) Académico(a) | Decano(a) | Secretario(a) General

CERTIFICADOS DE PROFESIONALES CAPACITADORES
VALIDO ÚNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494

ORGANO / SISTEMA				
Refracción	20/25	+0.75 -0.25*0	20/25	+0.75 -0.25*0
Adición	0.5m		0.5m	
Examen Externo	**Derecho**	**Hallazgo**	**Izquierdo**	**Hallazgo**
Hiperemia conjuntival	X		X	
Oftalmoscopía	**Derecho**	**Hallazgo**	**Izquierdo**	**Hallazgo**
Fondo sano	X		X	

Resultado Prueba

Resultado: Astigmatismo hipermetropico Normal

Recomendación: Control Optometrico Periodico.
Uso de EPP visual.
Uso de Lubricantes Oculares.

Observación: PACIENTE CON AV DENTRO DE LOS PARAMETROS NORMALES DE LEJOS Y CERCA - NO REQUIERE RX ANTEOJOS POR EL MOMENTO - SE DAN PAUTAS DE HIGIENE VISUAL Y SE RECOMIENDA HACER CONTROLES PERIODICOS
VCL

EXAMENES DE LABORATORIO CLINICO

EXAMEN / ANALISIS / RESULTADO

COPROLOGICO	**Resultado**	**Referencia**
Consistencia	Blanda	
Color	Café	
Parasitos	Quistes Entamoeba Coli +	
FROTIS GARGANTA	**Resultado**	**Referencia**
EXAMEN DIRECTO CON GRAM	FLORA NORMAL	
REACCION LEUCOCITARIA	0-1 PMNXCM (100X)	
GLICEMIA AL AZAR	**Resultado**	**Referencia**
Glicemia	94.3	< 200 mg/dl
KOH UÑAS	**Resultado**	**Referencia**
K.O.H. Estudio directo para hongos	Negativo para hongos	



Firma del medico especialista en Salud Ocupacional
Nombre: KAREN LORENA GUTIERREZ MORENO
Especialidad: ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
Licencia S.O.: 5229 DE 2019 Registro No.: 1075242745



Firma del Paciente
Tipo y No. Id: CC 1030572384

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: MARIA FERNANDA HERNANDEZ C. **FECHA: 02/05/2025**

EMPRESA: HOGAR SAN JOSE SASAIMA **DOC.IDENTIDAD: 1054 533 440**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: **++**

COCOS GRAM NEGATIVOS: **ESCASOS**

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERBAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO:

COLOR: AMARILLO

CONSISTENCIA: PASTOSA

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
U N I A N D E S
R.M.S.P. 10720

CRA 11 No 61 – 19 OFC 301 – B. CHAPINERO BOGOTA D.C – CEL 3114997341 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: MARIA FERNANDA HERNANDEZ C. **FECHA: 02/05/2025**

EMPRESA: HOGAR SAN JOSE SASAIMA **DOC.IDENTIDAD: 1054 533 440**

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 6784 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3114997341 - 3115906284

Powered by CamScanner

CENTRO SUPERIOR ESAT S.A.S
NIT 900820764-1

ESCUELA NACIONAL DE EDUCACIÓN ESAT
Lic. funcionamiento 5850 23 sept 2019 S.E.C
Educación para el trabajo y desarrollo humano
Decreto 4904-2009-Decreto 1075 de 2015
Ministerio de Educación Nacional
Educación informal

CERTIFICA QUE:

María Fernanda Hernández Castiblanco

CC.No 1.054.553440 de La Dorada

BAJO LAS NORMAS REGLAMENTARIAS ASISTIÓ Y PARTICIPÓ SATISFACTORIAMENTE EN EL CURSO TÉORICO PRACTICO

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA BPM

CON UNA INTENSIDAD DE 40 HORAS

Centro Superior ESAT S.A.S
REPRESENTANTE LEGAL

COORDINADOR ACADÉMICO

BOGOTÁ D.C 11 ABRIL DEL 2025

VIGENCIA DE UN AÑO

GO DE VERIFICACIÓN ENE-013-15-02-17-03

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

En cumplimiento a la Resolución **2674/2013 en el capítulo III artículo 12 y 13**, por lo cual se establece planes de capacitación a
manipuladores de alimentos, hace constar que:

PAULA ANDREA RIAÑO ACHURY

Identificado (a) con Documento de identidad Número:
1.070.782.395
Curso y aprobó la capacitación en :

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Con una intensidad de 10 horas

Dado en Villeta (C/Marca) a los dieciocho (28) días del mes de Abril

del 2025 Este certificado tiene vigencia de un (1) año.



Luz Catherine Martínez Crespo
Ingeniera Agroindustrial

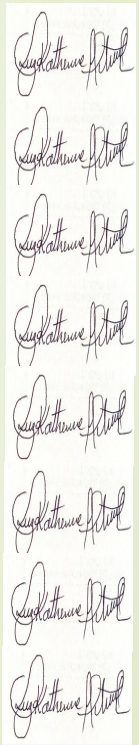
Matricula profesional
N° 20261-207528 CES

Resolución de autorización número
DSAAL-CMA-118-06-22 del 29/06/2022

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PLANILLA DE CONTROL Y PLAN DE CAPACITACIÓN

MODULO	TEMA	FECHA
1.	Socialización de la resolución 2674 del 2013.	22/11/2024
2.	Conceptos básicos en: Definición de Alimentos, clasificación y sus funciones.	22/11/2024
3.	Definición de Manipulador de Alimentos, condiciones adecuadas, reglas, requisitos.	13/12/2024
4.	Clasificación de Alimentos: Perecederos, Semi Perecederos y No Perecederos.	13/12/2024
5.	Alimentos de mayor riesgo, ejercicio práctico de manejo diligenciamiento de registros.	17/01/2025
6.	Clasificación de microrganismos, definición de ETAs y manejos adecuados.	17/01/2025
7.	Definición de higiene y desinfección, principios básicos de BPM.	21/02/2025
8.	Reglas y acciones adecuadas del manipulador de Alimentos.	21/02/2025
9.	Aseguramiento y control de calidad.	18/03/2025
10.	Rotulado, almacenamiento distribución, transporte y comercialización de alimentos.	28/04/2025



Este certificado tiene vigencia de un (1) año.

DR. CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO

MEDICO CIRUJANO U. DE UAYAQUIL

TERAPIA NEURAL U. NAL. COLOMBIA

LUGAR Y FECHA: VILLETA, 28 DE ABRIL DE 2025

CERTIFICADO MEDICO

NOMBRE: PAULA ANDREA RIAÑO ACHURY

Certifico que el paciente en mención no posee al momento del examen médico enfermedad infectocontagiosa que le impida manipular alimentos.

Su valoración visual y auditiva es adecuada.

La presente certificación se expide con fines sanitarios.

Cordialmente,



DR. CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO
MEDICO CIRUJANO
RETHUS 79148558



LABORATORIO CLINICO
MYRIAM FORERO RODRIGUEZ
NIT:41.508. 750.

NOMBRE: PAULA ANDREA RIAÑO ACHURY	**PROGRAMA:**
CEDULA: 1007882400	**BOLETIN: 33501**
FECHA: 28 DE ABRIL DE 2025	

FROTIS SECRECION FARINGE

GRAN:

SE OBSERVA FLORA GRAM POSITIVA MODERADA CANTIDAD TIPO STAPHYLOCOCO

FROTIS DE UÑAS

KOH:

NEGATIVO PARA HONGOS

SEROLOGIA

COPROLOGICO

COLOR :	**CARMELITA**
ASPECTO:	HOMOGENEA
PH:	NEUTRA
MOCO:	
SANGRE:	
ALMIDONES:	+
F. VEGETALES:	
GRASAS	
F. MUSCULARES:	+
JABONES:	++

PARASITOS: **NEGATIVO**

Myriam Forero Rodriguez
BACTERIOLOGA
C.C. 41508750

OBSERVACIONES: