OBLIGACIÓN 9.

COMUNIDAD DE CUIDADO: TIERRA DEL SOL

CONVENIO O CONTRATO: 8828 DE 2023

FECHA: 30/04/2024

CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANEJO DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	CERTIFICADO BPM	CERTIFICADO APTITUD MÉDICA
DANILSA BALOCO SANCHEZ	AUXILIAR DE ALIMENTOS	FE:14/02/2024 FV: 14/02/2025	FE: 24/02/2024 FV: 24/02/2025
ISABEL MARÍA TANO ORTIZ	AUXILIAR DE ALIMENTOS	FE. 07/12/2023 FV: 07/12/2024	FE: 15/03/2024 FV: 15/03/2025
MARIO POVEDA	TECNICO DE GASTRONOMÍA	FE: 09/04/2024 FV: 09/04/2025	FE: 05/04/2024 FV: 05/04/2025
JAIRO EMIRO CORTEZ	AUXILIAR DE ALIMENTOS	FE: 10/01/2024 FV: 10/01/2025	FE: 01/03/2024 FV: 01/03/2025
ASTRID CARREÑO	AUXILIAR DE ALIMENTOS	FE: 06/05/2023 FV: 06/05/2024	FE: 01/02/2024 FV: 01/02/2025

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboró	30/04/2024	Martha Arteta A.	Nutricionista	
Aprobó	30/04/2024	Raquel Pinto	Coordinadora	

Powered by CamScanner

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

09 de Abril del 2024

55436

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
MARIO POVEDA
IDENTIFICADO(A) CON: 1019015392
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

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 del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 55436

HAGO CONSTAR QUE:
MARIO POVEDA

CON C.C. No. **1019015392**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

09/04/2024	09/04/2025
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

PLAN DE CAPACITACIÓN

Sociedad colombiana de ingenieros de alimentos

1. OBJETIVOS:

1.1 OBJETIVO GENERAL:

Capacitar a todo el personal de **Sociedad colombiana de ingenieros de alimentos,** que esté relacionado o tenga que ver con la manipulación de alimentos, para que estén en la capacidad de poner en práctica las Buenas Prácticas De Manufactura, dando cumplimento a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Evitar la contaminación de los alimentos que se fabrican, procesan, almacenan o hacen parte de la cadena productiva de cualquier actividad relacionada con la manipulación de alimentos.
- Difundir el plan de saneamiento básico de cada empresa o establecimiento, con todo el personal manipulador de alimentos, para así poder dar un estricto cumplimiento a este.
- Involucrar la labor específica de cada uno de las asistentes a las cesiones de capacitación para dar cumplimiento a lo referente al enfoque y contenidos de cada una de estas capacitaciones sea acorde con cada una de las empresas participantes de cada sesión.

2. MARCO LEGAL: Resolución 2674/2013.

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

3. Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

4. METODOLOGÍA:

- **AYUDAS AUDIVISUALES:** SE CUENTA CON PRESENTACIÓN EN POWER POINT Y GOOANIMATE. VIDEOS Y MATERIAL ESCRITO
- **TIEMPOS:** SE REALIZAN 1,5 HORAS DE CAPACITACIÓN, MEDIA HORA DE VIDEOS Y EVALUACIÓN PARA UN TOTAL DE 2 HORAS.
- **CERTIFICACIÓN:** SE CALIFICAN LAS EVALUACIONES Y EL PERSONAL QUE NO LO APRUEBA SE LE REALIZA UN REFUERZO PARA PODER CERTIFICARLO.

5. DURACIÓN:

- El presente plan de capacitación está programado para que se desarrolle a lo largo de un año y a partir de la capacitación inicial realizada se tendrá en cuenta la fecha para entregar a cada empresario las fechas de sus próximas capacitaciones.
- Cada sesión está diseñada con una duración de 2 horas para un total de 10 horas al año.
- El total de horas de capacitación es de 10 horas al año.

6. DOCENTES:

- GLORIA MARCELA CABREJO MORENO, INGENIERA DE ALIMENTOS, UNIVERSIDAD DE BOGOTA JORGE TADEO LOZANO, TARJETA PROFESIONAL # 25254-304194.
- CARLOS ALBERTO ZORRO, INGENIERIA INDUSTRIAL, UNIVERSIDAD CENTRAL, EMPRESARIO CON MÁS DE 24 AÑOS DE EXPREIENCIA EN PROCESOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

7. CRONOGRAMA Y TEMAS ESPECÍFICOS A IMPARTIR:

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 del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

CERTIFICADO-12024-71190921

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

JAIRO CORTEZ
Nombre

71190921
Documento

10 De Enero De 2025
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

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
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-12024-71190921

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 **JAIRO EMIRO CORTEZ FELIZZOLA** con documento de identificación N° **71190921** 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 10 días del mes de Enero del año 2024.

Atentamente,



Escanea el Codigo QR

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

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

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO 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://cursodemanipulacionalimentos.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-12024-71190921

PLAN DE CAPACITACIÓN

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – ENERO 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 los 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 – JULIO 2024	
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 - OCTUBRE 2024	
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 de los alimentos.	**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

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó acabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.208.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgó el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 66, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

Educar para pensar, decidir y servir.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS
VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

CERTIFICADO-22024-26176694

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

DANILSA BALOCO
Nombre

26176694
Documento

14 De Febrero De 2025
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

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. 1013208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-22024-26176694

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 **DANILSA MARGOTH BALOCO SANCHEZ** con documento de identificación N° **26176694** 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 14 días del mes de Febrero del año 2024.

Atentamente,



Escanea el Codigo QR

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

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://cursodemanipulacionalimentos.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-22024-26176694

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – FEBRERO 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 los 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 – AGOSTO 2024	
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 - NOVIEMBRE 2024	
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 de los alimentos.	**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



UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

Educar para Pensar, Decidir y Servir.
Personería Jurídica Resolución 0597 del 12 de febrero de 1965

LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE
En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,

le otorga a

Rafael Alberto Orjuela Orjuela
C.C. 1014.208.551 de Bogotá, D.C.

El Título Académico de

Especialista en Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.

En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en Bogotá, D.C., a los 28 días del mes de Octubre de 2022

Mtro. Alexander Murcia Cuéllar, f.s.c.
RECTOR

Saray Yaneth Moreno Espinosa
SECRETARIO GENERAL

Julio E. Sandoval Villarreal
DECANO

Registro 66
Anotado al folio 1 Libro 3

Nº 013345

AVAL PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO UNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494

BOM ENTRENAMIENTO

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD VIRTUAL (PORTAL WEB: WWW.MANIPULACIONALIMENTOS.COM)

CERTIFICA

Que **ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ** con número de documento **1.065.847.339** de **Valledupar** recibió capacitación en Manipulación de alimentos y Buenas prácticas de manufactura. Se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua de 10 horas. Cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013, artículos 12 y 13. Se expide a los **06 días del mes de mayo de 2023** en la ciudad de Bogotá D.C. Esta capacitación tiene vigencia por un (1) año.

	MÓDULO I Contenido Genérico BPM	**MÓDULO II** Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAS) | Fuentes de contaminación	**MODULO III** Condiciones del establecimiento y del manipulador
FECHA	**06 del mes de mayo de 2023**	**06 del mes de mayo de 2023**	**06 del mes de mayo de 2023**
HORAS	5 HORAS	3 HORAS	2 HORAS
TEMARIO	1. Introducción a la resolución 2674 de 2013. 2. Clasificación de los alimentos según vida útil. 3. Clasificación de los alimentos según función en el cuerpo. 4. Tipos de contaminantes. 5. Contaminación cruzada. 6. Cadena de frio. 7. Proceso de limpieza y desinfección. 8. Sistemas de almacenamiento. 9. Separación en la fuente	1. Cadena alimentaria. 2. Cinco (5) claves de la inocuidad. 3. ETAS. (alergia, Infección, Intoxicación) 4. Enfermedades más comunes. 5. Métodos para eliminar los microorganismos termo-resistentes. 6. Principales fuentes de Contaminación. 7. Errores en la manipulación de alimentos.	1. Condiciones del establecimiento donde se preparan los alimentos. 2. Condiciones del manipulador de alimentos. 3. Entes reguladores. 4. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC). 5. Practicas Higiénicas.

Curso realizado virtualmente EN MANIPULACIONALIMENTOS.COM

Ing. Juan Pablo Garzón Caballero
Matrícula profesional - 6050
Ingeniero Químico
BOM ENTRENAMIENTO

ENTRENAMIENTO
NIT. 901.447.916-9

BOM ENTRENAMIENTO

CERTIFICA

Que el Sr. (a) ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ

Identificado (a) con C.C *N°* 1.065.847.339 *de* Valledupar

asistió al curso de manipulación de alimentos.

Fecha de Exped: 06 de mayo de 2023 12.399

Este carné es válido por un año.

Curso realizado virtualmente en MANIPULACIONALIMENTOS.COM

MSc. Juan Pablo Garzón Caballero

Coordinador.

Tel: 3507902989 e-mail: bomentrenamiento@gmail.com Web: bomentrenamiento.com

El portador de este carné se encuentra inscrito en el programa de capacitación continua en Manejo Higiénico de Alimentos con una intensidad de **10 HORAS**

NO tiene validez con alguna alteración o fotocopia. Para verificar su autenticidad comunicarse al Cel: 3507902989 – con la firma y sello **ORIGINAL.**

ENTRENAMIENTO 12.399 ENTRENAMIENTO

Resolución 2674 de 2013 Cap.3 – Art. 12, Ministerio de salud y protección social

BOM ENTRENAMIENTO

Cel: 3507902989 e-mail: bomentrenamiento@gmail.com Web: bomentrenamiento.com
Cel: 3504227733 Bogotá Calle 64B # 70D-17 manipulacionalimentos.com

ENTRENAMIENTO
NIT. 901.447.916-9

CERTIFICADO-122023-50955550

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

ISABEL TANO
Nombre

50955550
Documento

7 De Diciembre De 2024
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

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
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-122023-50955550

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 **ISABEL MARÍA TANO ORTIZ** con documento de identificación N° **50955550** 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 7 días del mes de Diciembre del año 2023.

Atentamente,



Escanea el Codigo QR

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO 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://cursodemanipulacionalimentos.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-122023-50955550

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – NOVIEMBRE 2023	
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 los 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 - MAYO 2024	
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 - AGOSTO 2024	
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 de los alimentos.	**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**

CERTIFICADO-122023-50955550

TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	10 HORAS

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

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó acabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.208.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgó el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 66, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS
VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

Educar para pensar, decidir y servir.

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

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

Fecha impresión 27/03/2023 09:36:53

Fecha 27/03/2023 06:52:00

Doc: **50955550** Nombre : **ISABEL MARIA TANO ORTIZ** Edad : **52 Años** Sexo : **F**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	MODERADA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	MODERADAS	

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:

COPROLÓGICO		
Examen Físico	:	
Color	CAFE	
Consistencia	BLANDA	
EXAMEN MICROSCÓPICO	:	
LUGOL PARASITOLOGICO:	:	
Flora Bacteriana	AUMENTADA	
Almidones	++	
Fibras vegetales	+	
No se observan Parásitos en la Muestra analizada	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

Powered by CamScanner

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

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

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación **CC 50955550** Nombre **ISABEL MARIA TANO ORTIZ** Edad 52 Años

Entidad **PARTICULAR - MANIPULACION 2022** Fecha **27/03/2023 09:36:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADA A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO Y DIGESTIVO,
SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :
FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO
COPROLOGICO: NEGATIVO SIN PARASITOS INTESTINALES

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

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

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Powered by CamScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 04/04/2023 09:40:37

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

Fecha 28/03/2023 10:35:00

Doc: **1019015392** Nombre : **MARIO STIVEN POVEDA GARCIA** Edad : **35 Años** Sexo : **M**

Entidad: **PARTICULAR**

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

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

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

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación:**CC 1065847339** Nombre:**ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ** Edad: 25 Años

Entidad: **PARTICULAR - MANI ALIM 2024** Fecha:**01/02/2024 09:27:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO 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

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

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 01/02/2024 12:34:15

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

Fecha 01/02/2024 08:15:00

Doc: **1065847339** Nombre : **ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ** Edad : **25 Años** Sexo : **F**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

Alba Luz Balaguera R.
Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana
41.798.364

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 R.
Bacteriologa - Pontificia U. Javeriana
41.798.364

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

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 24/02/2024 10:45:33

Fecha 24/02/2024 09:53:00

Doc: **26176694** Nombre : **DANILSA MARGOTH BALOCO SANCHEZ** Edad : **50 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

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

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

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación **CC 26176694** Nombre **DANILSA MARGOTH BALOCO SANCHEZ** Edad 50 Años

Entidad **PARTICULAR - MANI ALIM 2024** Fecha **24/02/2024 11:09:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA, AL SISTEMA RESPIRATORIO 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

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Powered by CamScanner

DIANA MARCELA MANRIQUE
MEDICA - ESST

CERTIFICADO MEDICO

NUM.HISTORIA 71190921 **FECHA:** 2024-03-01 11:05:35

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE: JAIRO EMIRO CORTEZ FELIZZOLA	**ID:** CC 71190921	**FECHA DE NACIMIENTO:** 1978-07-14
EDAD:45 Años 7 Meses16 Días	**GENERO:** MASCULINO	**ESTADO CIVIL:** SOLTERO
TEL: 3170375390	**DIRECCIÓN:** CR 70 C 127 B 68	**LUGAR DE RESIDENCIA:** BOGOTA (COLOMBIA)
ENTIDAD: PARTICULARES	**TIPO DE USUARIO:** PARTICULAR	**ARL:**

paciente quien no presenta ninguna enfermermedad infectocontagiosa y puedo 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

DIANA MARCELA MANRIQUE
MEDICA - ESST

ANEXO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE: JAIRO EMIRO CORTEZ FELIZZOLA	**IDENTIFICACIÓN: CC** 71190921	**FECHA DE NACIMIENTO:** 1978-07-14
EDAD: 45 Años	**SEXO:** MASCULINO	**ESTADO CIVIL:** SOLTERO
RH: O+	**TELÉFONO:** 3170375390	**ESCOLARIDAD:** BACHILLERATO COMPLETO
ENTIDAD: PARTICULARES	**CARGO:** AUX DE COCINA	

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

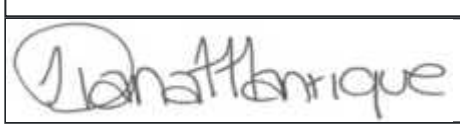
KOH de uñas ☑	**Coprologico** ☐	**Frotis de Garganta** ☑	**Serologia** ☐	**Otro** ☐	**Cual?**

RECOMENDACIONES GENERALES

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

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.

	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

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión: 15/03/2024 08:51:13

Direc: CL 27 SUR No 19 - 19 Tel: [illegible] NIT: 900157744

Fecha: 15/03/2024 06:14:00

Doc: 50955550 Nombre : ISABEL MARIA TANO ORTIZ Edad : 53 Años Sexo : F

Entidad: PARTICULAR

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO		
Reaccion Leucocitaria	ESCASA	
Cocos Gram Positivos	+	
Celulas Epiteliales	ESCASAS	

ALBA LUZ SALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41786364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas	:	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localizacion	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	-	

ALBA LUZ SALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41786364 RM:

Powered by CamScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

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

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación **CC 50955550** Nombre **ISABEL MARIA TANO ORTIZ** Edad 53 Años
Entidad **PARTICULAR - PARTICULAR** Fecha **15/03/2024 08:49:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE, RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADA A LA PARTE DERMATOLOGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO,
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.
USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS

ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

DR. JUAN ALBERTO DELUQUE SOTOMAYOR
MEDICO CIRUJANO
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
R.M. 846-09 / Lic. SST 498-20

JUAN ALBERTO DELUQUE SOTOMAYOR
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Powered by CamScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

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

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación:**CC 1019015392** Nombre:**MARIO STIVEN POVEDA GARCIA** Edad: 36 Años

Entidad: **PARTICULAR - MANI ALIM 2024** Fecha:**05/04/2024 13:05:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS LABORATORIOS REALIZADOS PARA VER PARTE DERMATOLOGICA, SISTEMA RESPIRATORIO 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

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

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 08/04/2024 08:26:57

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

Fecha 05/04/2024 10:39:00

Doc: **1019015392** Nombre : **MARIO STIVEN POVEDA GARCIA** Edad : **36 Años** Sexo : **M**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	:	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Bacilo Gram Positivo	+	
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: