ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

YINA KATERINE RUBIO QUEVEDO
CC 1070922588 DE COTA, CUNDINAMARCA

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía pública Resolución 604 de 1993 Articulo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3 y conocimiento de la resolución 1569 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020.

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos, ya sea de manera directa o indirecta, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades ínsito auditori☐ o virtu☒ con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	DIA: 25 MES: FEBR AÑO: 2026	DIA: 26 MES: FEBR AÑO: 2026	DIA: 27 MES: FEBR AÑO: 2026	DIA 02 MES: MARZO AÑO: 2026	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de las instalaciones ✓ control de plagas.	3 Horas en el día					John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Nit 10486872-8
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Nit 10486872-8
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 Horas en el día			John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Nit 10486872-8
✓ Normatividad sanitaria de alimentos y Res 1569 de licores. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 horas en el día		John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Nit 10486872-8

Capacitador: John Jairo Holguín Marriaga
Cc: 10486872

Escanee el código QR para obtener toda la información sobre el plan de capacitación

3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION PRE

Fecha: 25 – 02 - 2026

Nombre: **YINA KATERINE RUBIO QUEVEDO**

1. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico. ✓

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes. ✓

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos. ✓

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio. ✓

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada. ✓

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION POST

Fecha: 02 – 03 - 2026

Nombre: **JUAN YESID RIAÑO CHUNZA**

2. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico. ✓

X) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes. ✓

X) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos. ✓

X) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio. ✓

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada. ✓

X) Cada vez que cambiemos de actividad.

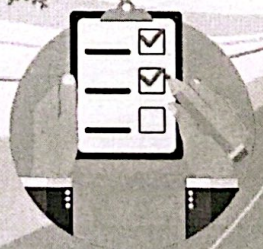
6. ¿Qué normatividad indica control de licores y alimentos?

a) Ley 09 de 1979 ley 373 de 1997

b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015

c) Resolución 666 de 2020 - Resolución 604 de 1993 ✓

X) d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre:
YINA KATERINE RUBIO QUEVEDO

N° CC
1070922588

Lugar de expedición
COTA

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:

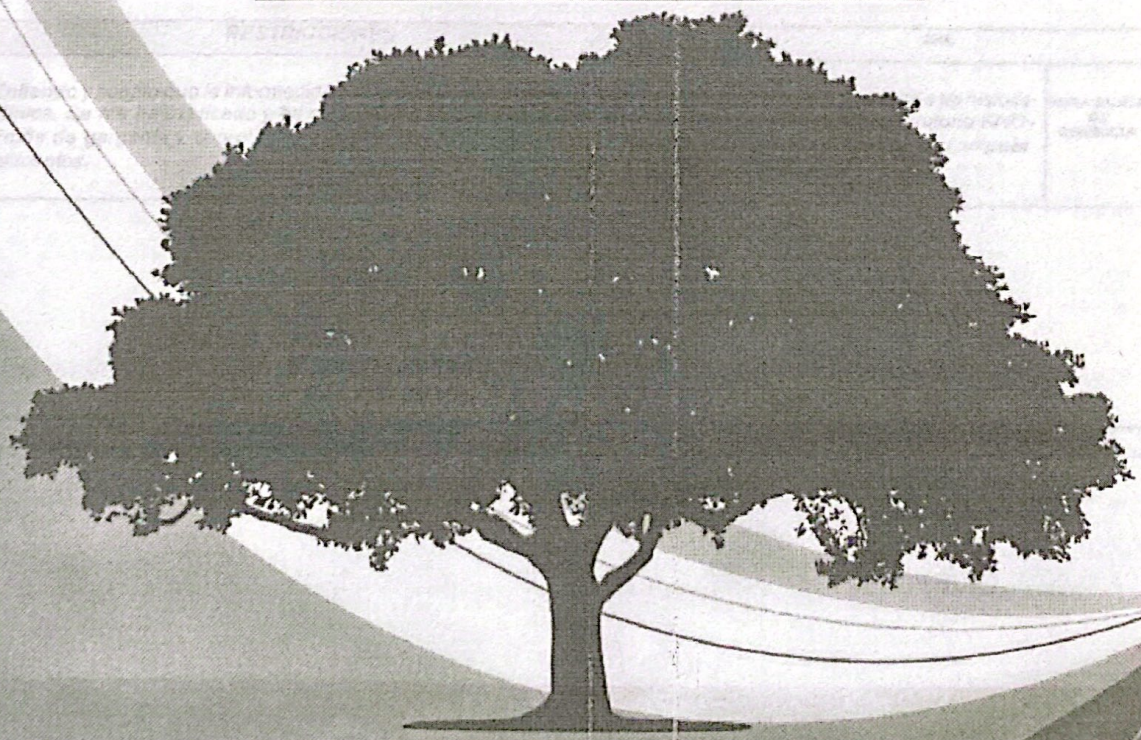
John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición:
02 – 03 - 2026

Fecha de vencimiento:
02 – 03 - 2027

Lugar de expedición:
VIRTUAL

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

DR. CARLOS AUGUSTO
VILLAMIZAR
MEDICO GENERAL

CERTIFICADO MEDICO, DE APTITUD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha	02/03/2026	Hora Llegada	06:30am	Hora salida	07:30 am

IDENTIFICACION:	Apellido	Nombres
	RUBIO QUEVEDO	YINA KATERINE

GENERO	M	F	Identificación	CEDULA DE CIUDADANIA 1070922588 DE COTA
		X		

EXAMENES, PARACLINICOS Y PRUEBAS SOLICITADAS				
EX. MEDICO	X	VAL VESTIBULAR	NORMAL	
LAB. CLI NICO		COPROLOGICO SIN PARASITOS, KOH NEGATIVO Y FROTIS FARINGEO NEGATIVO		

CONCEPTO MARQUE CON UNA X TIPO DE EXAMEN:			
		APTO (Paciente sano o con hallazgos que no representan patología alguna)	
		APTO CON PATOLOGIA (Paciente que presenta por lo menos una patología, pero puede laborar normalmente)	
INGRESO	X	APTO CON RESTRICCION (Paciente que debido a una o más patologías puede realizar su labor, pero con ciertas restricciones para no empeora r su estado clínico)	
PERIODICO		APLAZAD O (No puede en el momento desempeñar el cargo al que aspira)	
EGRESO		Satisfactorio	
REINTEGRO		APTO PAR A MANIPULACION DE ALIMEN TOS	X
POST INCAPACIDAD		NO APTO P ARA MANIPUL ACION DE ALIMENTOS	

Enfermedad general Requiere de exámenes complementarios	N O	Enfermedad Profesional NO Cuales	NO	Secuelas o Accidente de Trabajo	NO

RECOMENDACIÓN

Capacitar sobre posibles riesgos en el cargo, buenos hábitos de higiene postural, pausas activas, uso permanente de EPP, nutrición adecuada, autocuidado, ejercicio cardiovascular, incluir en el sistema de vigilancia epidemiológico-biomecánica y control anual por salud ocupacional

RESTRICCIONES	N/A

Entiendo y acepto que la información contenida en el presente reporte es confidencial y será anexada a mi historia clínica. Se me ha explicado y he comprendido los resultados de los diferentes exámenes, de laboratorio KHO-Frotis de garganta y coprológico cumplen con los parámetros por lo tanto el paciente es apto para manipular alimentos.

HORA SALIDA DE CONSULTA	07:30 Am

CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR GOMEZ
MEDICO GENERAL
R.M 1098661658

FIRMA, REGISTRO Y SELLO DEL PROFESIONAL

1070922588

FIRMA Y CEDULA DEL TRABAJADOR

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

SANDRA CAMILA ACOSTA GUTIERREZ
CC 1070917426 DE COTA, CUNDINAMARCA

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía pública Resolución 604 de 1993 Articulo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3 y conocimiento de la resolución 1569 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020.

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos, ya sea de manera directa o indirecta, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades ínsito auditori☐ o virtu☒ con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	DIA: 25 MES: FEBR AÑO: 2026	DIA 26 MES: FEBR AÑO: 2026	DIA: 27 MES: FEBR AÑO 2026	DIA: 02 MES MARZO AÑO: 2026	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de las instalaciones ✓ control de plagas.	3 Horas en el día					John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado No. 10486872-8
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado No. 10486872-8
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 Horas en el día			John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado No. 10486872-8
✓ Normatividad sanitaria de alimentos y Res 1569 de licores. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 horas en el día		John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado No. 10486872-8

Capacitador: John Jairo Holguín Marriaga
Cc: 10486872

Escanee el código QR para obtener toda la información sobre el plan de capacitación

3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION PRE

Fecha: 25 – 02 - 2026

Nombre: SANDRA CAMILA ACOSTA GUTIERREZ

1. **Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:**

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico. ✓

X) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. **los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:**

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes. ✓

X) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. **de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?**

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos. ✓

X) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. **los utensilios de comida deben ser:**

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X) b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio. ✓

d) De plástico y de un solo uso.

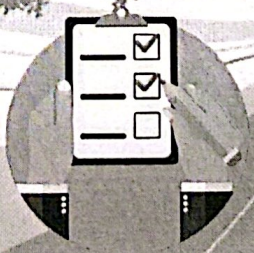
5. **¿cuándo debemos lavarnos las manos?**

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada. ✓

X) d) Cada vez que cambiemos de actividad.



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION POST

Fecha: 02 – 03 - 2026

Nombre: SANDRA CAMILA ACOSTA GUTIERREZ

2. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X) Cada vez que cambiemos de actividad.

6. ¿Qué normatividad indica control de licores y alimentos?

a) Ley 09 de 1979 ley 373 de 1997

b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015

c) Resolución 666 de 2020 - Resolución 604 de 1993

X) d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569

3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

DR. CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR
MEDICO GENERAL

CERTIFICADO MEDICO, DE APTITUD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha	02/03/2026	Hora Llegada	07:30am	Hora salida	08:30 am

IDENTIFICACION:	Apellido	Nombres
	ACOSTA GUTIERREZ	SANDRA CAMILA

GENERO	M	F	Identificación	CEDULA DE CIUDADANIA 1070917426 DE COTA
		X		

EXAMENES, PARACLINICOS YPRUEBAS SOLICITADAS				
	EX. MEDICO	X	VAL VESTIBULAR	NORMAL
	LAB. CLI NICO		COPROLOGICO SIN PARASITOS, KOH NEGATIVO Y FROTIS FARINGEO NEGATIVO	

CONCEPTO MARQUE CON UNA X TIPO DE EXAMEN:			
		APTO (Paciente sano o con hallazgos que no representan patología alguna)	
		APTO CON PATOLOGIA (Paciente que presenta por lo menos una patología, pero puede laborar normalmente)	
INGRESO	X	APTO CON RESTRICCION (Paciente que debido a una o más patologías puede realizar su labor, pero con ciertas restricciones para no empeora r su estado clínico)	
PERIODICO		APLAZAD O (No puede en el momento desempeñar el cargo al que aspira)	
EGRESO		Satisfactorio	
REINTEGRO		APTO PAR A MANIPULACION DE ALIMEN TOS	X
POST INCAPACIDAD		NO APTO P ARA MANIPUL ACION DE ALIMENTOS	

Enfermedad general Requiere de exámenes complementarios	N O	Enfermedad Profesional NO Cuales	NO	Secuelas o Accidente de Trabajo	NO

RECOMENDACIÓN

Capacitar sobre posibles riesgos en el cargo, buenos hábitos de higiene postural, pausas activas, uso permanente de EPP, nutrición adecuada, autocuidado, ejercicio cardiovascular, incluir en el sistema de vigilancia epidemiológico-biomecánica y control anual por salud ocupacional

RESTRICCIONES	N/A

Entiendo y acepto que la información contenida en el presente reporte es confidencial y será anexada a mi historia clínica. Se me ha explicado y he comprendido los resultados de los diferentes exámenes, de laboratorio KHO-Frotis de garganta y coprológico cumplen con los parámetros por lo tanto el paciente es apto para manipular alimentos.

HORA SALIDA DE CONSULTA	07:30 Am

CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR GOMEZ
MEDICO GENERAL
R.M 1098661658

FIRMA, REGISTRO Y SELLO DEL PROFESIONAL

1.070.917.426

FIRMA Y CEDULA DEL TRABAJADOR

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

MARIANA RUBIO QUEVEDO
CC 1192764020 DE COTA, CUNDINAMARCA

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía pública Resolución 604 de 1993 Articulo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3 y conocimiento de la resolución 1569 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020.

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos, ya sea de manera directa o indirecta, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades ínsito auditori☐ o virtu☒ con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	DIA: 25 MES: FEBR AÑO: 2026	DIA 26 MES: FEBR AÑO: 2026	DIA: 27 MES: FEBR AÑO 2026	DIA 02 MES: MARZO AÑO: 2026	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de las instalaciones ✓ control de plagas.	3 Horas en el día					John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado No. 10486872
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado No. 10486872
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 Horas en el día			John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado No. 10486872
✓ Normatividad sanitaria de alimentos y Res 1569 de licores. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 horas en el día		John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado No. 10486872

Capacitador: John Jairo Holguín Marriaga
Cc: 10486872

Escanee el código QR para obtener toda la información sobre el plan de capacitación

3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION PRE

Fecha: 25 – 02 - 2026

Nombre: MARIANA RUBIO QUEVEDO

1. **Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:**

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. **los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:**

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. **de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?**

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. **los utensilios de comida deben ser:**

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

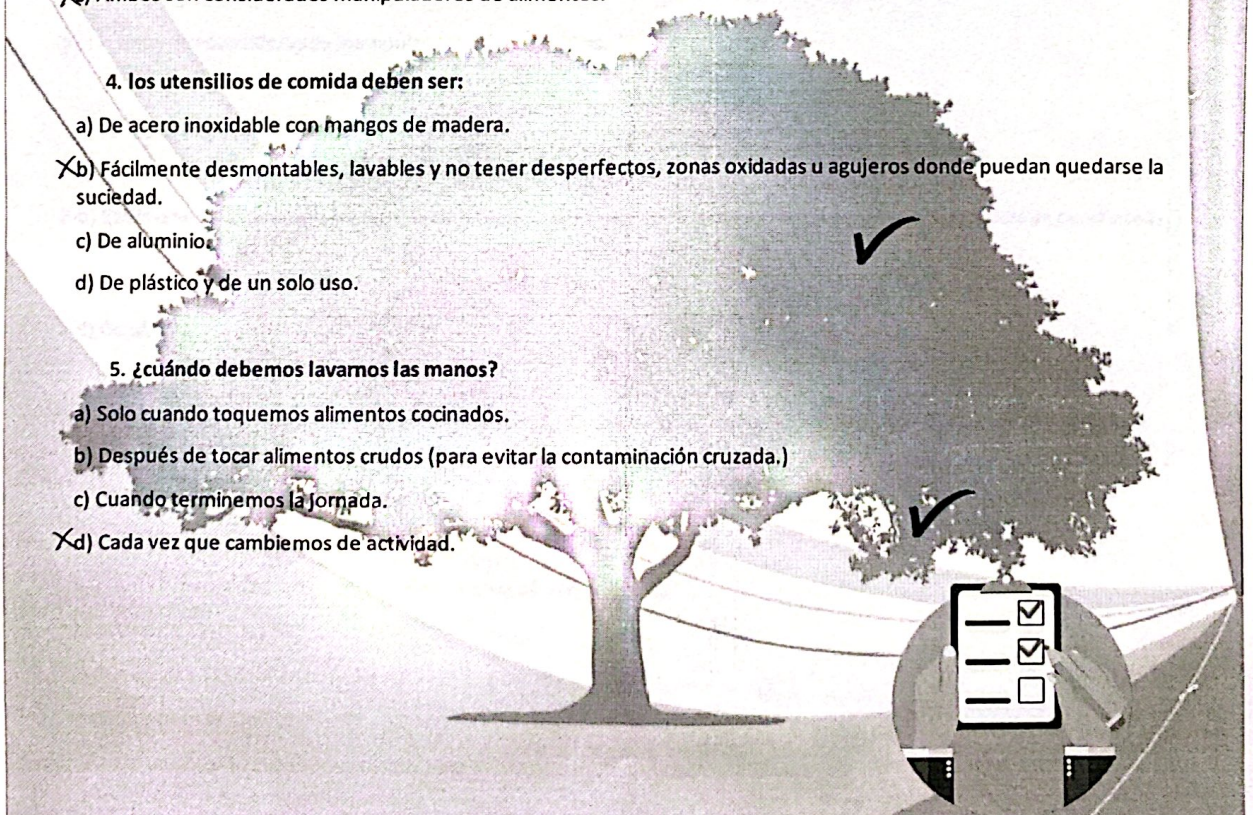
5. **¿cuándo debemos lavarnos las manos?**

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION POST

Fecha: 02 – 03 - 2026

Nombre: **MARIANA RUBIO QUEVEDO**

2. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.

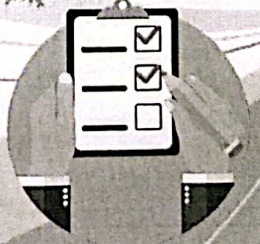
6. ¿Qué normatividad indica control de licores y alimentos?

a) Ley 09 de 1979 ley 373 de 1997

b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015

c) Resolución 666 de 2020 - Resolución 604 de 1993

X d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: **MARIANA RUBIO QUEVEDO**

N° CC **1192764020**

Lugar de expedición **COTA**

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:

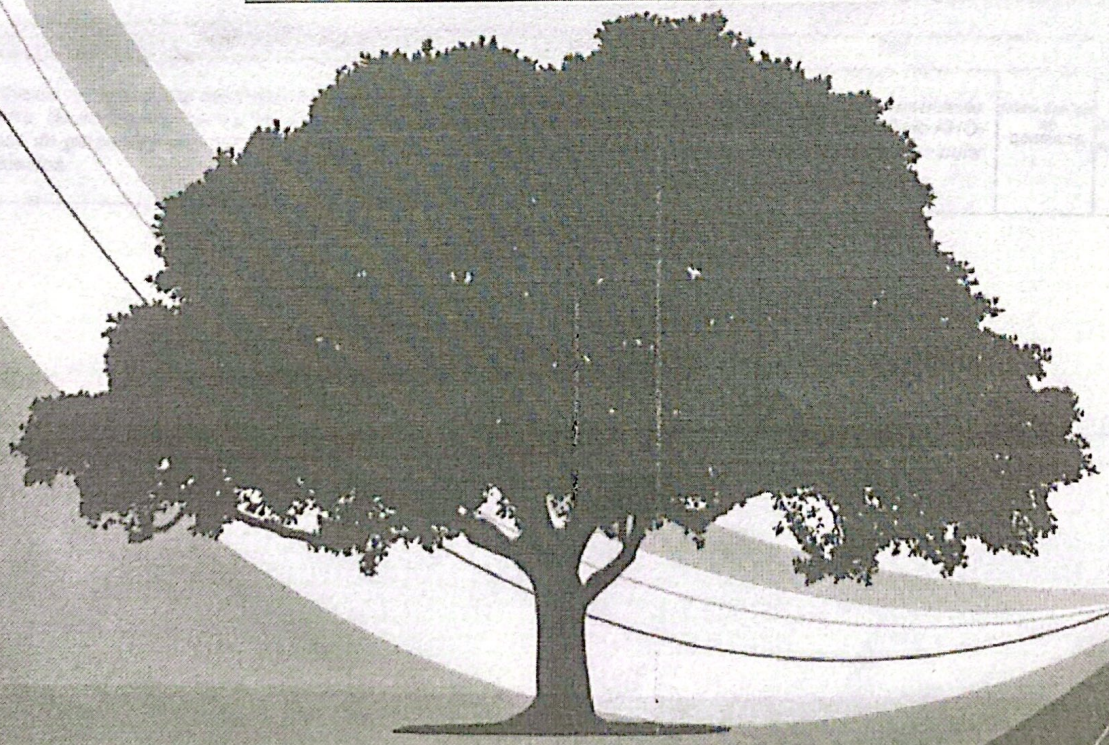
John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: **02 – 03 - 2026**

Fecha de vencimiento: **02 – 03 - 2027**

Lugar de expedición: **VIRTUAL**

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com / www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

Scanned with CamScanner

DR. CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR
MEDICO GENERAL

CERTIFICADO MEDICO, DE APTITUD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha	02/03/2026	Hora Llegada	08:30am	Hora salida	09:30 am
IDENTIFICACION:		Apellido		Nombres	
		RUBIO QUEVEDO		MARIANA	
GENERO	M:	F: X	Identificación	CEDULA DE CIUDADANIA 1192764020 DE COTA	
EXAMENES, PARACLINICOS Y PRUEBAS SOLICITADAS	EX. MEDICO	X	VAL VESTIBULAR	NORMAL	
	LAB. CLI NICO		COPROLOGICO SIN PARASITOS, KOH NEGATIVO Y FROTIS FARINGEO NEGATIVO		

CONCEPTO MARQUE CON UNA X TIPO DE EXAMEN:		
		APTO (Paciente sano o con hallazgos que no representan patología alguna)
		APTO CON PATOLOGIA (Paciente que presenta por lo menos una patología, pero puede laborar normalmente)
INGRESO	X	APTO CON RESTRICCION (Paciente que debido a una o más patologías puede realizar su labor, pero con ciertas restricciones para no empeora r su estado clínico)
PERIODICO		APLAZAD O (No puede en el momento desempeñar el cargo al que aspira)
EGRESO		Satisfactorio
REINTEGRO		APTO PAR A MANIPULACION DE ALIMEN TOS X
POST INCAPACIDAD		NO APTO P ARA MANIPUL ACION DE ALIMENTOS

Enfermedad general Requiere de exámenes complementarios	N O	Enfermedad Profesional NO Cuales	NO	Secuelas o Accidente de Trabajo	NO

RECOMENDACIÓN

Capacitar sobre posibles riesgos en el cargo, buenos hábitos de higiene postural, pausas activas, uso permanente de EPP, nutrición adecuada, autocuidado, ejercicio cardiovascular, incluir en el sistema de vigilancia epidemiológico-biomecánica y control anual por salud ocupacional

RESTRICCIONES	N/A

Entiendo y acepto que la información contenida en el presente reporte es confidencial y será anexada a mi historia clínica. Se me ha explicado y he comprendido los resultados de los diferentes exámenes, de laboratorio KHO-Frotis de garganta y coprológico cumplen con los parámetros por lo tanto el paciente es apto para manipular alimentos.

HORA SALIDA DE CONSULTA	09:30 Am

CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR GOMEZ
MEDICO GENERAL
R.M 1098661658

FIRMA, REGISTRO Y SELLO DEL PROFESIONAL

1192764020

FIRMA Y CEDULA DEL TRABAJADOR

Scanned with CamScanner