UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
L895R33X131950

DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 131950**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 17 de marzo de 2026 02:26:46 p.m.

Nombres y Apellidos: TUBERQUIA LEON ASTRID CAROLINA CC: 1023976350 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 24/04/1999 Edad: 26 AÑOS 10 MESES 23 DÍAS Entidad: PARTICULARES

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

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

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U
MÉDICO GENERAL FUCS
C.C 1033765179

Julieth Garay.
CC: 1033765179.
Elaborado(a) por: 1033765179.

MICROBIOLOGÍA

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
L895R33X131950

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 131950

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 17 de marzo de 2026 02:26:46 p.m.

Nombres y Apellidos: TUBERQUIA LEON ASTRID CAROLINA CC: 1023976350 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 24/04/1999 Edad: 26 AÑOS 10 MESES 23 DÍAS Entidad: PARTICULARES

FROTIS DE GARGANTA

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

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

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

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo y Lab. Clínico
U.C.M.C cc 1033800271

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS
INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – CELULAR 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 16

JUSTIFICACION: Teniendo en cuenta que más de 200 enfermedades son causadas por contaminación de los alimentos se hace necesario realizar una capacitación del personal que maneja los alimentos, de forma que se concienticen para que conozcan su gran importancia y la responsabilidad que tienen en la inocuidad de los alimentos y de esta forma tomen medidas preventivas para evitar la contaminación y deterioro de los alimentos desde la recepción, transporte, almacenamiento, comercialización, preparación y servicio de estos, y de esta manera prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA que corresponden a fallas en la manipulación, conservación, almacenamiento de alimentos y la contaminación cruzada.

Manipulador Capacitado No. De Certificación: 26236

Con el presente documento certifico que la capacitación en temas relacionados al manejo higiénico de alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad, se realiza de lunes a sábado horario de la mañana en una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un total de 10 horas, y que el manipulador asiste en el horario que más le convenga.
A cada participante se le expide un certificado de asistencia con su firma. Y se entrega el documento tipo carnet para que sea más fácil su manejo, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del año 2013.

NOMBRES Y APELLIDOS: ASTRID CAROLINA TUBERQUIA L

DOCUMENTO: 1023976350 **FIRMA DE ASISTENCIA:** Carolina León

Las fechas y los temas tratados en la capacitación corresponde al temario presentado a continuación.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

FECHA	INTENSIDAD HORARIA Y METODOLOGIA	TEMAS A TRATAR EN CADA SESION
Día: 14 **Mes:** 3 **Año:** 26	5 horas **METODOLOGÍA EMPLEADA:** Exposición magistral, conversatorio, plenaria evaluativo oral y escrito	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)** **OBJETIVO:** - Conocer las disposiciones para el correcto manejo de los alimentos en cualquiera de las etapas en que se encuentre para evitar contaminación. **SUBTEMAS:** LAS BPM: Concepto y ventajas de su implementación, INOCUIDAD LEGISLACIÓN: Resolución 2674/2013, objetivos, presentación de 8 Capítulos del titulo II. LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación según su vida útil y su riesgo. CONTAMINACIÓN: definición tipos de contaminación, que es riesgo que es peligro. LOS MICROORGANISMOS (MO): definición, clasificación, MO patógenos, condiciones para evitar la reproducción de MO, que son las ETAS y como evitarlas. METODOS DE CONSERVACIÓN: métodos físicos Frio y calor (la cadena de frio) métodos químicos.
Día: 16 **Mes:** 3 **Año:** 26	5 horas METODOLOGIA EMPLEADA: Exposición magistral, conversatorio, plenaria valorativa oral y escrita (evaluación final)	**IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / PLAN DE SANEAMIENTO** **OBJETIVO:** Concientizar el personal manipulador de alimentos sobre la responsabilidad de seguir normas de higiene para prevenir intoxicaciones alimentarias. **SUBTEMAS:** EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es?, requisitos, hábitos higiénicos, La importancia de la capacitación y la conciencia sobre la inocuidad entre productores y consumidores. REQUISITOS DE FABRICACION: Importancia de la Recepción de materias primas, planillas, empaque, rotulado, manejo de la temperatura (planillas). PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Importancia de su implementación en los establecimientos que manejan alimentos. Cuales son y de que tratan el programa de limpieza y desinfección (LAS POES), programa de control de plagas, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua potable ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.

Powered by CamScanner

N° 26236

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

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

CERTIFICA QUE:

El señor(a) ASTRID CAROLINA TUBERQUIA LEON

Identificacion: 1.023.976.350

Fech.Expedido Día: 16 Mes: 3 Año: 2026

Fech.Venc/to: Dia: 16 Mes: 3 Año: 2027

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

ALIMENTOS

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

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

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – WHATSAPP - 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 36

5,0

EVALUACIÓN FINAL PRIMERA SESIÓN (5 Horas)

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1. **CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA APLICACIÓN DE LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EN UN ESTABLECIMIENTO QUE MANEJA DIRECTA O INDIRECTAMENTE ALIMENTOS.**
   - A. Aumentar la producción y reducir costos
   - ● Mejorar la calidad y seguridad de los productos
   - C. Incrementar la satisfacción del cliente
   - D. Reducir el impacto ambiental

2. **CUÁLES SON LOS FACTORES QUE FAVORECEN LA REPRODUCCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS**
   - A. Químicos, físicos y biológicos
   - B. Zona de frio en menos de 5 grados centígrados
   - ● Que tengan Alimento, agua, temperatura (Tibia) y tiempo para reproducirse
   - D. Cocinar los alimentos

3. **LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS ES CUANDO LA TEMPERATURA OSCILA ENTRE 5 GRADOS CENTÍGRADOS Y 60 GRADOS CENTÍGRADOS (TEMPERATURA TIBIA – AMBIENTE). LOS MICROORGANISMOS PROLIFERAN DE FORMA RÁPIDA Y SE MULTIPLICAN EN POCOS MINUTOS. LOS ALIMENTOS CALIENTES TIENEN QUE MANTENERSE AL MENOS EN 65 GRADOS Y LOS FRÍOS A MENOS DE 5 GRADOS.**
   - ● Falso
   - ● Verdadero
   - C. Solo aplica para la cadena de frio y se debe llevar planillas de control

4. **MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LAS ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS) SE PRODUCEN COMO RESULTADO DE CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS CON MICROORGANISMOS DURANTE SU PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN. PARA EVITAR LAS ETAS SE DEBEN TOMAR LAS SIGUIENTES MEDIDAS.**
   - A. Asegurarse de que los alimentos se manipulen de manera segura teniendo buena higiene
   - B. Cocinar bien los alimentos a temperaturas adecuadas para matar los microorganismos
   - C. Almacenar los alimentos de manera segura, refrigerar y congelar alimentos perecederos
   - ● No lavarse las manos ni tener buena higiene personal

5. **CUÁL DE LOS SIGUIENTES FACTORES DETERMINA LA VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO Y DE ESTA MANERA GARANTIZAR QUE SE CONSUMAN DE MANERA SEGURA Y CON CALIDAD.**
   - A. controlar Las condiciones de almacenamiento como temperatura, humedad y la luz
   - B. La fecha de vencimiento y el upo de alimento (Perecederos y no Perecederos)
   - C. El método de conservación y la manipulación en la preparación
   - ● Todas las anteriores

5,0

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

1. **CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
   - ● La capacitación y conciencia del personal manipulador de alimentos
   - B. La inversión en tecnología y equipos
   - C. La reducción de costos y aumento de la producción
   - D. La implementación de un sistema de gestión de calidad

2. **CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN**
   - A Verificar la cantidad y el peso de las materias primas
   - B. Verificar la calidad y la seguridad de las materias primas
   - C. Verificar la documentación y trazabilidad de las materias primas
   - ● Todas las anteriores

3. **CUÁL ES LA PRACTICA RECOMENDADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS**
   - A. Almacenar los productos en estantes abiertos y sin cubierta
   - ● Almacenar los productos en contenedores cerrados y con etiqueta
   - C. Almacenar los productos en áreas húmedas y sin ventilación
   - D. Almacenar los productos en áreas expuestas a la luz solar directa

4. **PARA QUE EL HIPOCLORITO SEA UN DESINFECTANTE EFECTIVO SE DEBE:**
   - A. Mezclar con el detergente
   - B. Adicionarlo sin medir su concentración
   - ● Adicionar a superficies limpias
   - D. Dejar actuar por más de 30 minutos.

5. **SEÑALE LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LA APLICACIÓN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ES FUNDAMENTAL EN UN NEGOCIO DE COMIDAS PARA GARANTIZAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE ESTA MANERA PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. POR ESTA RAZÓN ES NECESARIO:**
   - A. Realizar un programa de limpieza y desinfección para mantener superficies, equipos y utensilios libre de microorganismos
   - B. Tener un programa de control de plagas con medidas preventivas que controlen la presencia de plagas
   - C. Mantener y eliminar los residuos sólidos de manera segura y higiénica
   - ● Lavar los tanques de almacenamiento de agua potable cada 5 años

Powered by CamScanner