

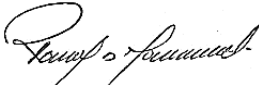
**OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y
SALUBRIDAD COMUNIDAD DE
CUIDADO: CAMINOS DE VIDA
CONVENIO O CONTRATO:9575-2024
FECHA: 01/03/2026**

8.1. CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSADO EN	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA. FECHA DE EXPEDICIÓN	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
ANDRES GERARDO CANGREJO HERNANDEZ	TECNOLOGO EN GAATRONOMIA	12/12/2025	FUSAGASUGA	12/12/2026	11/12/2025	JULIANA SILVA	11/12/2026
CRISTIAN GALINDO	AUXILIAR DE COCINA	14/05/2025	FUSAGASUGA	14/05/2026	14/05/2025	JULIA HERNANDEZ	14/05/2026
ROSA HELENA GONZALEZ	AUXILIAR DE COCINA	26/01/2026	FUSAGASUGA	26/01/2027	26/01/2026	ROBERTO CHAVES	26/01/2027
MAGDA JUDITH VEGA	AUXILIAR DE COCINA	16/05/2025	FUSAGASUGA	16/05/2026	16/05/2025	ROBERTO CHAVES	16/05/2026
PABLO LASSO	AUXILIAR DE COCINA	06/02/2026	FUSAGASUGA	06/02/2027	05/02/2026	NANCY SANTOS	05/02/2027
ELVIRA BOLIVAR GONZALEZ	AUXILIAR DE COCINA	19/05/2025	FUSAGASUGA	19/05/2026	21/05/2025	CARLOS ROZO	21/05/2026
MARIA DEL CARMEN VELOZA	AUXILIR DE COCINA	21/04/2025	FUSAGASUGA	21/04/2026	22/04/2025	JULIA HERNANDEZ	22/04/2026
SULEINY PATRICIA CRUZ	AUXILIAR DE COCINA	23/12/2025	FUSAGASUGA	23/12/2026	24/12/2025	JULIA HERNANDEZ	24/12/2026
GLADYS SIRLEY BELTRÁN	AUXILIAR DE COCINA	22/08/2025	FUSAGASUGA	22/08/2026	22/08/2025	PEDRO DIAZ PERDOMO	22/08/2026
MARTHA LUCIA RODRIGUEZ PANCHE	AUXILIAR DE COCINA	17/02/2026	FUSAGASUGA	17/02/2027	17/02/2026	ANA RODRIGUEZ	17/02/2027
NAYIBE MOLINA	AUXILIAR DE COCINA	06/01/2026	FUSAGASUGA	06/01/2027	07/01/2026	JULIA HERNANDEZ	07/01/2027

Colores a tener en cuenta:

A TIEMPO: menos de tres meses	PRÓXIMO A VENCERSE: (Menos de tres meses)	VENCIDO
-------------------------------	--	---------

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	01/03/2026	ANDRES GERARDO CANGREJO	Tecnólogo en gastronomía	
Reviso	01/03/2026	AYDA ALVAREZ MUÑOZ	Nutricionista	
Aprobó	01/03/2026	RAUL ARMANDO MARTINEZ MORENO	Coordinador	



ASAMYSAN
Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
NIT: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

Darlyn Dayann Sánchez Sánchez
Identificado con CC 1049744326 de Pasapasugá

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en BUENAS PRÁCTICAS 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, procesamiento, preparación de envases 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 Artículo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Artículo 8 numeral 3.

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 insitu auditorias virtuales con fotografías e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	FECHA DE PRIMERA CAPACITACIÓN AÑO 2023	FECHA DE SEGUNDA CAPACITACIÓN AÑO 2023	FECHA DE TERCERA CAPACITACIÓN AÑO 2023	FECHA DE CUARTA CAPACITACIÓN AÑO 2023	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					Darlyn Dayann Sánchez NIT 1049744326
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura. ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				Darlyn Dayann Sánchez NIT 1049744326
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la suciedad ✓ Desinfectante.			2 Horas en el día			Darlyn Dayann Sánchez NIT 1049744326
✓ Normatividad sanitaria de alimentos. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 Horas en el día		Darlyn Dayann Sánchez NIT 1049744326



Capacitador: Johnairo Holguín Marriga
CC. 10486872

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



Acti
Ve a C



ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
NIT: 16486872-8

EVALUACION

Fecha: 12/12/2025

Nombre: ANDRES GERARDO CANGREJO HERNANDEZ

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.
- ☒ c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y ocllarse.

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

- a) Es más cómodo para trabajar.
- b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.
- ☒ 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.
- ☒ c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

- a) De acero inoxidable con marcos de madera.
- ☒ b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde pueden 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.
- ☒ d) Cada vez que cambiemos de actividad.

asesorias@asamysan.com / asesoria@asamysan.com /
www.asamysan.com / www.facebook.com/asamysan



Activi
Ve a C



business.enquiries@kva.nl / info@kva.nl / www.kva.com

Act
Ve a



CONCEPTO MEDICO DE SALUD OCUPACIONAL

PRIMA, PUGNINO E GILLO DEL 1997/98

Acti
Ve a



DR. ROBERTO A. CHAVES V.
MEDICO CIRUJANO
RM 644694

CERTIFICADO MEDICO

FECHA: 26/01/2026

NOMBRE: ROSA ELENA GONZALEZ GONZALEZ

CEDULA DE CIUDADANIA: 39615882

Certifico que el paciente arriba mencionado con exámenes de frotis de garganta, KOH uñas, coprológico no presenta enfermedad contagiosa ni parasitaria, que le impida trabajar en manipulación de alimentos. Apto para manipulación de alimentos.


Dr Roberto A. Chaves
Medico Cirujano
DR: ROBERTO A. CHAVES V.
RM 644694
C.C. 79.145.202
CC 79145202



2025012505038

Copia Página 1 de 1

Nombre:	ROSA ELINA GONZALEZ GONZALEZ	Id:	99999999	HT Ordenamiento:	CL0009900 - 3338-7735
Identificación:	CC 39615682	Tel:	99999999	Fecha de recepción:	26/01/2025
Edad de ingreso:	60 Años, 10 Meses, 17 Días	Sexo:	Femenino	Fecha toma muestra:	26/01/2025
Fecha de nacimiento:	18/04/1965			Fecha Ingreso:	27/01/2025
Páidos:	PEDECCOS VARIOS			Sede:	FUSAGARAYÁ REFERENCIAL
Empresa:	ELSA QUINTANA CASTELLANOS				

Examen	Resultado	Unidades	Valor de referencia
--------	-----------	----------	---------------------

EXAMEN DIRECTO DE URAS
Método: Microscópico - KOTI
INVESTIGACIÓN DIRECTA PARA HONGOS

KOH	NEGATIVO
Levaduras	NO SE OBSERVA
Pseudohifas	NO SE OBSERVA
Hifas	NO SE OBSERVA

COLORACIÓN DE GRAM
Método: Microscópico - Coloración

Placenta	
PROTES PARINGCO	+
Cocos Gram (+)	+
Cocobacilos Gram (+)	+
Poliorganococcos	+

S. Dora H
DANAMARA HOLANDA CASTELLANOS
BACTERIOLOGA
27-ene-2025 01:30 a. m.

COPROLÓGICO
Método: Microscópico

EXAMEN MACROSCÓPICO

Consistencia	BLANDA
Olor	SS
Color	CAFE
Muco	NO SE OBSERVA
Sangre	NEGATIVA

EXAMEN MICROSCÓPICO

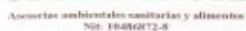
Leucocitos	NO SE OBSERVA
Bacterias Vegetales	+
Grasa	+
Flora Bacteriana	NORMAL

EXAMEN PARASITOLÓGICO

No se observan estructuras parasitarias en la muestra examinada.

S. Dora H
DANAMARA HOLANDA CASTELLANOS
BACTERIOLOGA
27-ene-2025 03:40 a. m.

N. Dora H
DANAMARA HOLANDA CASTELLANOS
BACTERIOLOGA
27-ene-2025 03:40 a. m.



ROSA ELENA GONZALEZ GONZALEZ

CC 396158B2 FUSAGASUGÅ

Conjuntamente a la planta de capacitación en BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), formación continua y permanente sobre manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deberá cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procesamiento, preparación de insumos y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2654-2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía pública Resolución 604 de 1993 Artículo 9, comercialización de leche pasteurizada Normativa Decreto 1880 de 2011 Artículo 8 numeral 3 y con conocimiento de la resolución 1509 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 060 de 2020.

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaje o procese 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 (tanto auditorías ☐ o virtual ☐ por dispositivos e imágenes obsesiva a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	del 01 al 05 de mayo del 2020	del 11 al 15 de mayo del 2020	del 18 al 22 de mayo del 2020	del 25 al 29 de mayo del 2020	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de los establecimientos. ✓ Ventas de platos. 	3 Horas en el día				Q10	Dr. José Ángel Díaz Instituto Tecnológico No. 14073
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperaturas. ✓ Adecuado empaque y transporte de alimentos. 	3 Horas en el día				Q10	Dr. José Ángel Díaz Instituto Tecnológico No. 14073
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Platos de autoconsumo básico. ✓ Laminado de manos. ✓ Cose extracción de la sustancia desinfectante. 		2 Horas en el día			Q10	Dr. José Ángel Díaz Instituto Tecnológico No. 14073
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Normatividad sanitaria de alimentos y Res 1569 de 2016. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por 			2 horas en el día		Q10	Dr. José Ángel Díaz Instituto Tecnológico No. 14073

Capacitador: John Jairo Holguín Marrugo
Cel: 318-86872



811.7181-428--1000756356
 1000756356
 www.unimelb.edu.au
 1000756356



ASAMYSAN

Asesorías ambientales, sanitarias y alimentos
NIT. 10-086873-0

EVALUACION POST

Fecha: 26 - 01 - 2026

Nombre: ROSA ELENA GONZALEZ GONZALEZ

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

- a) Se estropean mucho y son muy caros.
- b) Son menos útiles y más feos que los de plástico.
- ☒ c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y utilizarse.

3. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redellita porque:

- a) Es más cómodo para trabajar.
- b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.
- ☒ 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.
- ☒ c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de cocina deben ser:

- a) De acero inoxidable con mangos de madera.
- ☒ b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, rasas, ocladas o 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.
- ☒ d) Cada vez que cambiemos de actividad.

6. ¿Qué normativa indica control de hcces y alimentos?

- a) Ley 09 de 1979, ley 373 de 1997
- b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015
- c) Resolución 646 de 2020 - Resolución 604 de 1993
- ☒ d) Resolución 2674/2013 - resolución 1560

0112345678 - 22879010
www.asamysan.com.co
ASAMYSAN

A
Ve

ASAMYSAN
Proyectos, capacitaciones, certificaciones, auditorías, asesorías y otros servicios de desarrollo.
Proyecto de apoyo de la zona rural 2017-2020
Código: CMB-2017-06-18 Resolución 54803 del 12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre:
ROSA ELENA GONZALEZ GONZALEZ

Nº:
39615882

Lugar de expedición:
FUSAGASUGÁ

Asoció a la capacitación: **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANEJO DE ALIMENTOS**, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res. 2674/13, DEC 1886/12, Jan. 24/13, Dec. 188/13 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:


John Jairo Holguín Atanilla

Fecha de inscripción: **26 - 01 - 2026** Fecha de certificación: **26 - 01 - 2027**

Lugar de realización: **VIRTUAL**

Móvil: 311710429 - 3107196156 info@asamysan.com www.asamysan.com Facebook: ASAMYSAN



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PÚBLICA S.A.S.

**CRISTIAN ANDREZ
GALINDO GALINDO**

Identificación.
1.069.755.766

VENCE: Día: 14 Mes MAYO

2026

COD. 051404

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



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

GERENTE

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

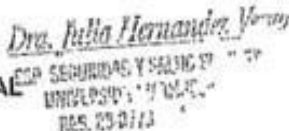
CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 14/05/2025 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: C.C. 1.069.757.766
NOMBRE Y APELLIDO: Cristian Andrex Galindo Galindo
FECHA DE NACIMIENTO: 26/10/1996 EDAD: 28 años

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

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ☒


JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P15798 MINSALUD


Dra. Julia Hernández Vergara
C.O. SEGURIDAD Y SALUD "P" "P"
UNIVERSIDAD "P" "P"
DES. 23-0113

  @doctorajuliahernandez  315 762 2402



LABORATORIO CLÍNICO

DRA. VERA CAROLL PALOMEQUE

NIT 51.950.457-3

Bacterióloga

Universidad Javeriana

Especializada Auditoría en Salud

FUSAGASUGA CALLE 7 No. 7-56 TEL 867 3070

Nombre: CRISTIAN ANDREZ GALINDO GALINDO

Identificación: 1.089.757.766

Edad: 28 años

Hora de entrada muestra: 10:25 a.m.

Fecha recepción: 14 DE MAYO DE 2025

Fecha de impresión: 14 DE MAYO DE 2025

Numero contacto: 3218040580

Hora de salida reporte: 2:00 p.m.

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM:

Azul de Metileno:

POLIMORFONUCLEARES:

LEVADURAS:

Asociación Fisoespirular de Vincent:

Flora Bacteriana Normal

Negativo Loeffler

0-3 X C

Negativo

Negativo

KOH UÑAS:

Negativo para estructuras micóticas

COPROLOGICO

Examen Macroscópico

Color

Café

Aspecto

Blando

Moco

Negativo

Examen Microscópico

Almidones

Escasos

Leucocitos

0-2 por campo

Hematíes

0-2 por campo

Fibras vegetales

Negativo

Levaduras

Negativo

Bacterias

Normales

No se observan parásitos intestinales en la presente muestra

LABORATORIO CLÍNICO

VERA CAROLL PALOMEQUE

13070

Servicios Integrales

**SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S.**



**MAGDA JUDITH
VEGA REYES**

**Identificación.
46.370.368**

VENCE: Día: 16 Mes: MAYO

2026

COD. 051601

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

NORMATIVIDAD VIGENTE:

Según resolución 2674 de 2013

(Art 12) En cuanto a capacitación.

(Art 13) En cuanto a aptitud clínica.

MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS

GERENTE

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



DR. ROBERTO A. CHAVES V.

MEDICO CIRUJANO

RM 644694

CERTIFICADO MEDICO

FECHA: 16-05-2025

NOMBRE: MAGDA JUDITH VEGA

CEDULA DE CIUDADANIA : 46370368

Certifico que el paciente arriba mencionado con exámenes de frotis de garganta, KOH uñas, coprológico no presenta enfermedad contagiosa ni parasitaria, que le impida trabajar en manipulación de alimentos. Apto para manipulación de alimentos.

DR: ROBERTO A. CHAVES V

RM 644694

CC 79145202

Dr Roberto A. Chaves
Medico Cirujano
C.C. 79.145.202

LABORATORIO BIOCLINICO
ELSA QUINTANA DE BAQUERO
Bacterióloga U. Javeriana
Nit: 20.568.763-2

NOMBRE	MAGDA JUDITH VEGA	IDENTIFICACION	46370368
EDAD	51 AÑOS	SEXO	FEMENINO
DOCTOR	DIVINO NIÑO	ENTIDAD	PARTICULAR
CONSECUTIVO	434		
FECHA	15 DE MAYO 2025		

EXAMEN SOLICITADO

KOH UÑAS: NEGATIVA

FROTIS DE GARGANTA

COLORACION DE GRAM: COCOS GRAM (+) ++

REACCION LEUCOCITARIA: 0-3XC

COPROCOLOGICO

COLOR: CAFE

ASPECTO: BLANDA

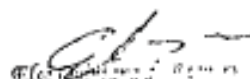
FLORA BACTERIANA NORMAL

CELULOSA ++

ALMIDONES +

GRASAS NEUTRAS +

NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES EN MUESTRA ANALIZADA


C.C. 20170
Bacteriología



**SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S.**

**ELVIRA
BOLIVAR GONZALEZ**
Identificación:
39.627.175

VENCE: Día: **19** Mes: **MAYO** 2026
COD. 051901

Oficina Principal: C/6 N° 8-31 Poma Local 118
C/6 304 595 1611 - T/6 563 6210 - coordinadorgon@prodnet.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En materia de capacitación.
(Art 10) En materia de aptitud técnica.



[Firma]
GERENTE

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

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
050901	ELVIRA BOLIVAR GONZALEZ	39.627.175

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta completar 10 horas año calendario 2025, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

Nº de Módulos	N. Sección (sección)	N. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MÓDULO 1	MÓDULO 2	MÓDULO 3	MÓDULO 4
CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS Y PUNTO DEL MANIPULADOR	X			
USO DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS		X		
REGLAS BÁSICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS			X	
MANEJO DE COMUNICACIÓN E INTERVENCIÓN DE ALIMENTOS				X

Dr. Carlos Arturo Rozo García – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas



21 mayo/25
Elvira Belvor González
cc 31627175
Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen médico: hem,



LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: ELVIRA BOLIVAR GONZALEZ
EDAD: 48 AÑOS
CEDULA: 39627175

FECHA: 21/05/2025

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.
FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACIÓN FLUJO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS: Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Café
Para bacteriana: Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Servicios integrales

**SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S.**



**CARMEN
VELOZA**

**Identificación.
51.750.484**

VENCE: Día: 21 Mes ABRIL 2026

COD. 042105

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

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



[Signature]

GERENTE

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



Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 22/04 / 2025 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 51750464
NOMBRE Y APELLIDO MARIA DEL CARMEN VELOZA CHACÓN
FECHA DE NACIMIENTO: 17/10 / 1964 EDAD: 60 AÑOS

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

Esquema de Vacunación COMPLETO ☒ INCOMPLETO ☐ NOTRAE ☐

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ☒

Julia Hernández Vergara
JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P15798 MIN SALUD

FOR. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TR.
UNIVERSIDAD MEDICA SAO
RES. 25-0778

@doctorajuliahernandez 315 762 2402



SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS

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

Orden: 250421016



250421016

Paciente: VELOZA CHACON MARIA DEL CARMEN
Identificación: 51750484
Edad: 60 Años Género: Femenino Teléfono: 3107891822
Fecha y Hr. 21/04/2025 09:44 Empresa: CAMINOS DE VIDA
Fecha y Hr. Imp.: 22/04/2025 11:54 Origen: PARTICULARES
Medico:
e-mail:

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA
---------	-----------	----------	-------------------------

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	NEGATIVO
FLORA MIXTA NORMAL	ESCASO

Fecha y Hora de validación: lunes, 21 de abril de 2025 01:44 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG.
06429 CNB

PARASITOLOGIA

COPROLÓGICO

Parámetro	Resultado
EXAMEN FISICO	-
COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BLANDA
SANGRE MACROSCÓPICA:	NO SE OBSERVA
EXAMEN MICROSCÓPICO	-
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
CELULOSA:	+
RESIDUOS ALIMENTICIOS:	+
PARASITOS INTESTINALES:	SE OBSERVA
OTROS:	URBANORUM : +

Fecha y Hora de validación: lunes, 21 de abril de 2025 01:32 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG.
06429 CNB



EDUPSICA

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

NIT 1.072.494.267-1

ING. Jhonatan Mosquera

Autorizado por la secretaria de Salud de Cundinamarca

En cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 hace constar que

GLADYS CIRLEY BELTRAN PEÑA

Cedula de Ciudadanía N°. 52.370.520

Cumplió satisfactoriamente los requisitos correspondientes al Curso de capacitación en

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Intensidad horaria 10 horas

Cronograma de capacitación:

UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4
Terminología básica. Legislación vigente. Introducción a la manipulación de alimentos. Requisitos para ser manipulador de alimentos. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Gestión de la documentación. Clasificación y contaminación de los alimentos.	Microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos. Clasificación de los microorganismos. Forma de transporte de los microorganismos. Enfermedades transmitidas a través de los alimentos. Clasificación de enfermedades. Fuentes de enfermedades.	Planes de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua. Buenas prácticas de manufactura. Control de los alimentos. HACPP.	Inocuidad de los alimentos Transporte de los alimentos. Almacenamiento de los alimentos. Acondicionamiento para el procesado. Elaboración o procesado de los alimentos. Almacenamiento, distribución y venta de alimentos. Retroalimentación y evaluación de conocimientos adquiridos.

Dado en Fusagasugá (Cundinamarca), a los 01 días del mes Agosto de 2025

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND

Libro de Registro N° 14 Folio N° 62

CERTIFICADO VALIDO POR 1 AÑO

Carrera 1 A 15 a 31 los Robles (Fusagasugá, Cundinamarca) Calle 6 N 3 - 85 B. El Progreso (Silvania, Cundinamarca) Celular: 319 428 8687

EDUPSICA

NIT 1.072.494.267-1



Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: GLADYS CIRLEY BELTRAN PEÑA

CEDULA DE CIUDADANIA: 52.370.520

DESDE: 01/08/2025 HASTA: 02/08/2026



ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND
CAPACITADOR

AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CARRERA 1 A 15 A 31 LOS ROBLES (FUSAGASUGA, CUNDI)
CALLE 6 N 3 - 85 B. EL PROGRESO (SILVANIA, CUNDI)
TEL: 3194288687



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 24,272

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
22 DÍA	08 MES	2025 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA)	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO			
			Ciudad				
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
PARTICULARES CONTADO				PARTICULARES			
Nombre de la empresa				Empresa en mision			
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)							
BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY				Genero	Edad	Documento de Identificación	
				FEMENINO	52 AÑOS 0 MESES 13 DÍAS	CC	52370520
Apellidos y Nombres						Tipo	Número
Cargo PARTICULAR							
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL SIN RESTRICCIONES PARA DESARROLLAR SU LABOR							
Observaciones: NO APLICA							
APTO		MANIPULACION DE ALIMENTOS					
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO		RECOMENDACIONES	
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NO APLICA		NO APLICA	
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACION MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR				FROTIS FARINGEO			
COPROLOGICO				CERTIFICADO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			
KOH UÑAS (HONGOS)				CARNET MANIPULACION DE ALIMENTOS			
RECOMENDACIONES MÉDICAS			RECOMENDACIONES OCUPACIONALES			HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES	
						HABITOS SALUDABLES	
						CONTROL DE PESO	
						ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA	
						DIETA BALANCEADA	
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
<p>HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE</p> <ul style="list-style-type: none"> CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO QUE SE HAN ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA DE ACUERDO CON <p>EL PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO</p> <ul style="list-style-type: none"> REALIZAR PAUSAS ACTIVAS CADA 2 HORAS ASISTIR A LAS CAPACITACIONES PROGRAMADAS POR LA EMPRESA HACER USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL ACORDES AL RIESGO DAR CUMPLIMIENTO A LA POLÍTICA DE NO CONSUMO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS CUMPLIR LAS NORMAS DE TRANSITO HIGIENE POSTURAL UTILIZAR TODOS LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL REQUERIDOS PARA EL CARGO DE ACUERDO CON EL PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO MANTENER LA PRÁCTICA DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS, ACORDE CON SU INTERÉS, ESTADO FÍSICO Y CONDICIÓN DE SALUD 							

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor (a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado.

Impreso el 25/08/2025 a las 08

Médico		Aspirante o Trabajador	
			
Firma:		Firma:	
Nombre: CC: 52692879 - ADRIANA TRUJILLO		Nombre: BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY	
R. M.: 52692879	L.S.O.: 250859-2019	Código de Seguridad	CC: 52370520
H1324N1T24272			

RESULTADO DEL LABORATORIO CLÍNICO
DATOS PERSONALES

Lugar del Examen: FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Fecha: 22/08/2025
Número de Identificación: 52370520 Nombre: BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY Genero: FEMENINO
Fecha de Nacimiento: 09/08/1973 Edad: 52 AÑOS 0 MESES 16 DÍAS Estado Civil: SOLTERO(A)

RESULTADO DE KOH UÑAS (HONGOS)

ESTUDIO RESULTADO UNIDADES INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]: NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

Nota: la empresa no se responsabiliza por enmendaduras
realizadas a este reporte

Validado por: Lina Marcela Riaño Parra Bacterióloga y
Laboratorista clínico.

CC 1.014.275.926

WWW.coopsumapaz.com

Bacteriólogo

Paciente

Firma:

Firma:

Nombre: RIAÑO PARRA LINA MARCELA
RM: 1014275926

Codigo de Seguridad
F1324L32R16834

Nombre: BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY
CC: 52370520

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

LISBETH NAYIBE MOLINA VELANDIA
Identificación: 1.073.670.475

VENCE: Día: 08 Mes: ENERO 2027

COD. 010602

Oficina Privada: Cst. 8 No. 6-25 Piso Local 128
Cel: 324 295 8021 - 328 263 5202, contacto@sihspnari.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación:
(Art 13) En cuanto a aptitud ciudad.


GERENTE

[Firma]

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

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

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

Fusagasugá, enero 06 de 2026

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
011602	LISBETH NAYIBE MOLINA VELANDIA	1.073.670.475

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta completar 10 horas año calendario 2026, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

Temas de Módulos	En Febrero 2026	En Febrero 2026	En Febrero 2026
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS Y PAFPA DEL MANIPULADOR.	X			
VÍOS DE CONFORMACION DE LOS ALIMENTOS		X		
SEÑALES INDICADORAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.			X	
ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS.				X



Dra. Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 09/01/2024 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CE 1033670435
NOMBRE Y APELLIDO: Lisbeth Nayibe Molina Velandier
FECHA DE NACIMIENTO: 27/09/1986 EDAD: 39 años ✓

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

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓

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

Dra. Julia Hernández Vergara
SEG. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG. 0848

@doctorajuliahernandez 315 762 2402



LABORATORIO CLÍNICO

DRA. MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG. 0848

PACIENTE: LISBETH NAYIBE MOLINA VELANDIER
EDAD: 39 AÑOS
CEDHA: 1.073.670.475
FECHA: 04/31/2024

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS - KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

PROBES DE GARGANTA

ASOCIACIÓN FIJO ESPIROQUETICA:

PRESCO: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM: COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Café
Fibras musculares: +
Para bacteriología: Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacteriología:

MAGALY SANABRIA
REG. 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA



DATOS PERSONALES

Municipio: Fusagasuga Cundinamarca

Fecha: 5/02/2026

Nombres y Apellidos: PABLO ENRIQUE LASSO GODOY

CC: 3066658

F.Nacimiento: 7/07/1981 Edad: 44 Años

Genero: MASCULINO

RESULTADOS DE LABORATORIO

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS:

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA

FROTIS DE GARGANTA

REACCION LEUCOCITARIA

ESCASA

CELULAS EPITELIALES

0-2 X CAMPO

MICELIOS

OCASIONALES

BACIOS GRAM NEGATIVOS

+++

COCOS GRAM POSITIVOS

+

COCOS GRAM NEGATIVOS

++

PARASITOLOGIA

COPROLOGICO

RESULTADO

PARAMETRO

EXAMEN FISICO

CAFE

COLOR:

BLANDA

ASPECTO:

EXAMEN MICROSCOPICO

FLORA BACTERIANA:

NORMAL

ALMIDONES

+

PARASITOS:

NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES EN ESTA MUESTRA

SANDRA BIBIANA CANTOR DIAZ

Reg.Medico: 39625356

Bacteriologa

CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: FEBRERO 5 DE 2026

NOMBRE: PABLO ENRIQUE LASSO GODOY

Certifico que revisando los exámenes realizados al (la) paciente arriba en mención Frotis de Garganta, KOH uñas, Coprológico, no presenta ninguna enfermedad infecto contagiosa ni Parasitaria, que le impida manipular alimentos.

Apto para manipular alimentos



Dra. Sandra Vargas A.
Medico Especialista E.O.
Seguridad y Salud en Trabajo
C.C. 33.025.350

SANDRA E. VARGAS A.
MEDICO GENERAL
RM. 0698-03



EDUPSICA

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

NIT 1.072.494.267-1

ING. Jhonatan Mosquera

Autorizado por la secretaria de Salud de Cundinamarca

DSP-SVSP-AL-130-2023

En cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 hace constar que

PABLO ENRIQUE LASSO GODOY

Cedula de Ciudadanía N°. 3.066.658 de Arbelaez

Cumplió satisfactoriamente los requisitos correspondientes al Curso de capacitación en

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Intensidad horaria 10 horas

Cronograma de capacitación:

UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4
Terminología básica. Legislación vigente. Introducción a la manipulación de alimentos. Requisitos para ser manipulador de alimentos. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Gestión de la documentación. Clasificación y contaminación de los alimentos.	Microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos. Clasificación de los microorganismos. Forma de transporte de los microorganismos. Enfermedades transmitidas a través de los alimentos. Clasificación de enfermedades. Fuentes de enfermedades.	Planes de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua. Buenas prácticas de manufactura. Control de los alimentos. HACPP.	Inocuidad de los alimentos Transporte de los alimentos. Almacenamiento de los alimentos. Acondicionamiento para el procesado. Elaboración o procesado de los alimentos. Almacenamiento, distribución y venta de alimentos. Retroalimentación y evaluación de conocimientos adquiridos.

Dado en Fusagasugá (Cundinamarca), a los 05 días del mes Febrero de 2026

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA

MP: 091021-0585301 CND

Libro de Registro N° 12 Folio N° 123

CERTIFICADO VALIDO POR 1 AÑO

Carrera 1 A 15 a 31 los Robles (Fusagasugá, Cundí) Calle 6 N 3 - 85 B. el progreso (Silvania, Cundí) Celular: 319 428 8687

EDUPSICA

NIT 1.072.494.267-1



Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: PABLO ENRIQUE LASSO GODOY

CEDULA DE CIUDADANIA: 3.066.658 de Arbelaez

DESDE: 06/02/2026 HASTA: 06/02/2027



ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND

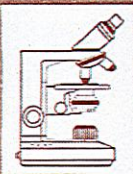
CAPACITADOR

AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CARRERA 1 A 15 A 31 LOS ROBLES (FUSAGASUGA, CUNDÍ)

CALLE 6 N 3 - 85 B. EL PROGRESO (SILVANIA, CUNDÍ)

TEL: 3194288687



CRISTO REY
LABORATORIO CLINICO

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA
U. COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA
ESPECIALIZACION MICROBIOLOGIA MEDICA - U. DE LOS ANDES
CARRERA 5 No. 7-26 TELS.: (601)9751502 - 324 100 3602 - FUSAGASUGA

PACIENTE:	RODRIGUEZ PANCHE MARTHA LUCIA	SEXO:	Femenino
HISTORIA:	35251625	FECHA INGRESO:	17/02/26 07:53 AM
ORDEN:	202602175373	FECHA IMPRESION:	2026-02-17 11:12
TELEFONO:	3232932757	MEDICO:	DRA. ANGELA
DIRECCION:	CEDRITOS	CONVENIO:	PABON

Nombre Del Examen	Resultado	Unidad	Valor de Referencia
-------------------	-----------	--------	---------------------

**COLORACION GRAM Y LECTURA PARA
CUALQUIER MUESTRA**

BACILOS GRAM NEGATIVOS:	+
BACILOS GRAM POSITIVOS:	++
COCOS GRAM POSITIVOS:	++
COCOS GRAM NEGATIVOS:	+
RESPUESTA LEUCOCITARIA:	ESCALA
MICELIOS:	+

Bacteriologa sección:

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA



CRISTO REY
LABORATORIO CLINICO

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO

BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA

U. COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA

ESPECIALIZACION MICROBIOLOGIA MEDICA - U. DE LOS ANDES

CARRERA 5 No. 7-26 TELS.: (601) 9751502 - 324 100 3602 - FUSAGASUGA

PACIENTE:	RODRIGUEZ PANCHE MARTHA LUCIA	SEXO:	Femenino
HISTORIA:	35251625	FECHA INGRESO:	17/02/26 07:53 AM
ORDEN:	202602175373	FECHA IMPRESION:	2026-02-17 11:12
TELEFONO:	3232932757	MEDICO:	DRA. ANGELA
DIRECCION:	CEDRITOS	CONVENIO:	PABON

Nombre Del Examen	Resultado	Unidad	Valor de Referencia
-------------------	-----------	--------	---------------------

COPROLÓGICO

CONSISTENCIA.

BLANDO

COLOR.

CAFE

MOCO.

NEGATIVO

SANGRE.

NEGATIVO

EXAMEN MICROSCOPICO.

LEVADURAS:

++

RESTOS VEGETALES:

++

CELULOSA:

+

FLORA BACTERIANA:

NORMAL

ALMIDON:

++

EXAMEN PARASITOLOGICO.

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA EXAMINADA.

Bacteriologa sección:

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA
CARRERA 5 No. 7-26 TELS.: (601) 9751502 - 324 100 3602 - FUSAGASUGA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

MUESTRA: RASPADO DE UÑAS MANOS DERECHA E IZQUIERDA.

RESULTADO:

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS COMPATIBLES CON HONGOS EN LA MUESTRA EXAMINADA

COLORACION GRAM Y LECTURA PARA

CUALQUIER MUESTRA

MUESTRA: SECRECION FARINGEA.

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



FOTO

NOMBRE:

MARTHA LUCIA RODRIGUEZ

DOCUMENTO:

35.251.625

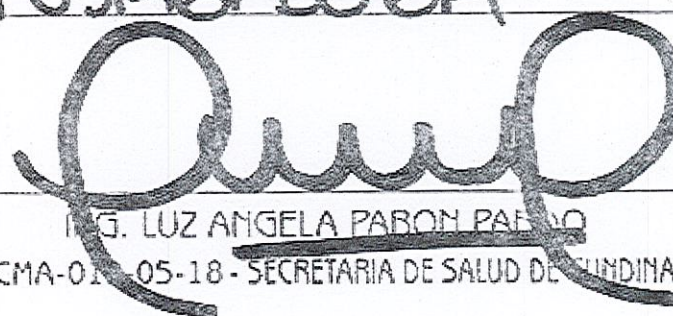
MUNICIPIO:

FUSAGASUGA

VENCE:

D M A
17 02 27

23031



ING. LUZ ANGELA PABON PABON

DSAAL-CMA-01-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABON PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CHD

Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos
Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional

Resolución 2674 de 2013 / Resolución 604 de 1993
Decreto 1500 de 2007 / Decreto 1880 de 2011
Decreto 162 de 2021 (Decreto 1686 de 2012)

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA
Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca



LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-GMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



UNIVERSIDAD
DE LA SALLE
"Hacer para Pensar, Decidir y Servir"

CERTIFICA QUE:

MARTHA LUCIA RODRIGUEZ
Documento No: 35.251.625

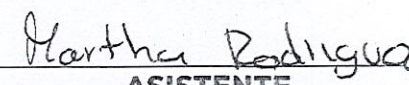
Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA's)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PÚBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 17 FEB 2026


LUZ ANGELA PABÓN PARDO


ASISTENTE

Calle 21 No 9-06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

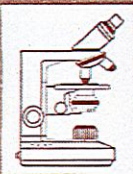
Doctor Julio Cesar Sánchez Troncoso Médico cirujano de la Universidad Nacional de Colombia, Con tarjeta profesional 2898, certifico que,

Martha Lucía Rodríguez

Identificado con cédula de ciudadanía número 35251625,
se encuentra en buenas condiciones de salud y está apto para manipular alimentos.

Expiro el presente Certificado en fuscaranga
a los 19 días del mes de febrero de 2026.





CRISTO REY
LABORATORIO CLINICO

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA
U. COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA
ESPECIALIZACION MICROBIOLOGIA MEDICA - U. DE LOS ANDES
CARRERA 5 No. 7-26 TELS.: (601)9751502 - 324 100 3602 - FUSAGASUGA

PACIENTE:	RODRIGUEZ PANCHE MARTHA LUCIA	SEXO:	Femenino
HISTORIA:	35251625	FECHA INGRESO:	17/02/26 07:53 AM
ORDEN:	202602175373	FECHA IMPRESION:	2026-02-17 11:12
TELEFONO:	3232932757	MEDICO:	DRA. ANGELA
DIRECCION:	CEDRITOS	CONVENIO:	PABON

Nombre Del Examen	Resultado	Unidad	Valor de Referencia
-------------------	-----------	--------	---------------------

**COLORACION GRAM Y LECTURA PARA
CUALQUIER MUESTRA**

BACILOS GRAM NEGATIVOS:	+
BACILOS GRAM POSITIVOS:	++
COCOS GRAM POSITIVOS:	++
COCOS GRAM NEGATIVOS:	+
RESPUESTA LEUCOCITARIA:	ESCALA
MICELIOS:	+

Bacteriologa sección:

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA



CRISTO REY
LABORATORIO CLINICO

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO

BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA

U. COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA

ESPECIALIZACION MICROBIOLOGIA MEDICA - U. DE LOS ANDES

CARRERA 5 No. 7-26 TELS.: (601) 9751502 - 324 100 3602 - FUSAGASUGA

PACIENTE:	RODRIGUEZ PANCHE MARTHA LUCIA	SEXO:	Femenino
HISTORIA:	35251625	FECHA INGRESO:	17/02/26 07:53 AM
ORDEN:	202602175373	FECHA IMPRESION:	2026-02-17 11:12
TELEFONO:	3232932757	MEDICO:	DRA. ANGELA
DIRECCION:	CEDRITOS	CONVENIO:	PABON

Nombre Del Examen	Resultado	Unidad	Valor de Referencia
-------------------	-----------	--------	---------------------

COPROLÓGICO

CONSISTENCIA.

BLANDO

COLOR.

CAFE

MOCO.

NEGATIVO

SANGRE.

NEGATIVO

EXAMEN MICROSCOPICO.

LEVADURAS:

++

RESTOS VEGETALES:

++

CELULOSA:

+

FLORA BACTERIANA:

NORMAL

ALMIDON:

++

EXAMEN PARASITOLOGICO.

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA EXAMINADA.

Bacteriologa sección:

ANA LUCILA RODRIGUEZ NIÑO
BACTERIOLOGA Y LABORATORISTA CLINICA
C.R. 1493

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

MUESTRA: RASPADO DE UÑAS MANOS DERECHA E IZQUIERDA.

RESULTADO:

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS COMPATIBLES CON HONGOS EN LA MUESTRA EXAMINADA

COLORACION GRAM Y LECTURA PARA

CUALQUIER MUESTRA

MUESTRA: SECRECION FARINGEA.

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



FOTO

NOMBRE:

MARTHA LUCIA RODRIGUEZ

DOCUMENTO:

35.251.625

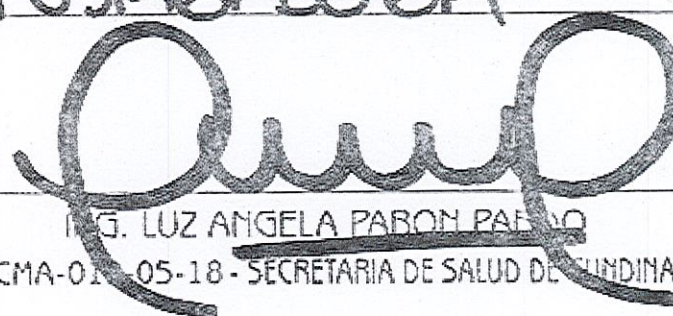
MUNICIPIO:

FUSAGASUGA

VENCE:

D M A
17 02 27

23031



ING. LUZ ANGELA PARON PARON

DSAAL-CMA-01-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

LUZ ANGELA PABON PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CHD

Autorizada por la Secretaría de Salud de Cundinamarca,
Dirección de Salud Pública

Este carnet lo acredita como Manipulador de Alimentos
Válido ante las autoridades competentes de salud a nivel nacional

Resolución 2674 de 2013 / Resolución 604 de 1993
Decreto 1500 de 2007 / Decreto 1880 de 2011
Decreto 162 de 2021 (Decreto 1686 de 2012)

VÁLIDO ÚNICAMENTE CON SELLO SECO Y FIRMA AUTORIZADA
Calle 21 No. 9-06 Cel. 313 256 53 99
Fusagasugá - Cundinamarca



LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-GMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA



UNIVERSIDAD
DE LA SALLE
"Hacer para Pensar, Decidir y Servir"

CERTIFICA QUE:

MARTHA LUCIA RODRIGUEZ
Documento No: 35.251.625

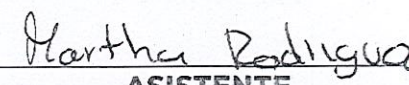
Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA's)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PÚBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 17 FEB 2026


LUZ ANGELA PABÓN PARDO


ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Doctor Julio Cesar Sánchez Troncoso Médico cirujano de la Universidad Nacional de Colombia, Con tarjeta profesional 2898, certifico que,

Martha Lucía Rodríguez

Identificado con cédula de ciudadanía número 35251625,

se encuentra en buenas condiciones de salud y está apto para manipular alimentos.

Expiro el presente Certificado en fusayunga
a los 19 días del mes de febrero de 2026.

