COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA
CONVENIO O CONTRATO: 9580 DE 2024

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

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	CURSADO EN	CERTIFICADO APTITUD MÉDICAFECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	REALIZADO POR EL MÉDICO
MARTHA LILIANA TELLEZ COCA	AUXILIAR MANIPULADORA DE ALIMENTOS	30/01/2026	30/01/2027	CERTIEDUCACIÓN	01/12/2025	01/12/2026	LUIS ANTONIO SÁNCHEZ DÍAZ
LUZ MERY ROMERO	AUXILIAR MANIPULADORA DE ALIMENTOS	05/12/2025	05/12/2026	SOS ALIMENTOS SA	05/12/2025	05/12/2026	LUIS ANTONIO SÁNCHEZ DÍAZ
ANGÉLICA MARIA MÉNDEZ	AUXILIAR MANIPULADORA DE ALIMENTOS	05/12/2025	05/12/2026	SOS ALIMENTOS SA	05/12/2025	05/12/2026	LUIS ANTONIO SÁNCHEZ DÍAZ
JENNIFER TERESA LÓPEZ	AUXILIAR MANIPULADORA DE ALIMENTOS	07/10/2025	07/10/2026	ESAT	06/10/2025	06/10/2026	LUIS ANTONIO SÁNCHEZ DÍAZ
PAULA ANDREA RIAÑO	AUXILIAR MANIPULADORA DE ALIMENTOS	28/04/2025	28/04/2026	ING. LUZ CATHERINE MARTINEZ RESTREPO	28/04/2025	28/04/2026	CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO
LUISA FERNANDA CARMONA	AUXILIAR MANIPULADORA DE ALIMENTOS	22/09/2025	22/09/2026	GEMSAP	06/10/2025	06/10/2026	LUIS ANTONIO SÁNCHEZ DÍAZ
ADRIANA LUCIA SILVA BUSTOS	TÉCNICO EN ALIMENTOS	05/12/2025	05/12/2026	SOS ALIMENTOS SA	05/12/2025	05/12/2026	LUIS ANTONIO SÁNCHEZ DÍAZ

CAMILA VARGAS SÁNCHEZ NUTRICIONISTA FIRMA: Camila Vargas

HNA. ANABELLY CADENA COORDINADORA FIRMA: Hna. Anabelly Cadena

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ADRIANA LUCIA SILVA BUSTOS **FECHA:** 05 DE DICIEMBRE DE 2025

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

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: ++

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

Claudia B. Correa J.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
COMEB 2010
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1991

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

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

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

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

NOMBRE: ADRIANA LUCIA SILVA BUSTOS **FECHA:** 05 DE DICIEMBRE DE 2025

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

CERTIFICACION MÉDICA

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

Lelis Antonio Sánchez
MEDICO ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
CC 7933174
RM 6784 LIC 1204

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

No es valido sin sello seco

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº 144675

Nombre ADRIANA LUCIA

Apellidos SILVA BUSTOS

Cedula 1003560956

05 12 2025

Fecha de Expedición

*Valido por un año

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivar1.963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s.@hotmail.com
Carrera 11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284

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

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
ADRIANA LUCIA SILVA BUSTOS
IDENTIFICADO(A) CON: 1003560956
FECHA: 05 de diciembre de 2025
DE LA EMPRESA: PARTICULAR
MODALIDAD: VIRTUAL

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

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

Atentamente:

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

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ANGELICA MARIA MENDEZ GARCIA **FECHA:** 05 DE DICIEMBRE DE 2025

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

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: ESCASOS

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

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

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

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

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

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

NOMBRE: ANGELICA MARIA MENDEZ GARCIA **FECHA:** 05 DE DICIEMBRE DE 2025

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

CERTIFICACION MÉDICA

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

Lelis Antonio Sánchez
MEDICO ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
CC 7933174
RM 6784 LIC 1204

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

No es valido sin sello seco

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº 144677

Nombre ANGELICA MARIA

Apellidos MENDEZ GARCIA

Cedula 1070780269

05 12 2025

Fecha de Expedición

*Valido por un año

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivar1.963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s.@hotmail.com
Carrera 11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284

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

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
ANGELICA MARIA MENDEZ GARCIA
IDENTIFICADO(A) CON: 1070780269
FECHA: 05 de diciembre de 2025
DE LA EMPRESA: PARTICULAR
MODALIDAD: VIRTUAL

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

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

Atentamente:

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

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

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

CERTIFICA QUE:

Jenifer Teresa Leal López

CC.No 1148211840 Cúcuta

BAJO LAS NORMAS REGLAMENTARIAS Y LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013. ASISTIÓ Y PARTICIPÓ SATISFACTORIAMENTE EN EL CURSO TÉORICO PRACTICO

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA BPM

CON UNA INTENSIDAD DE 40 HORAS

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

REPRESENTANTE LEGAL

Patricia Medina León

COORDINADOR ACADÉMICO

BOGOTÁ D.C 07 OCTUBRE DEL 2025

VIGENCIA DE UN AÑO

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN ENE-013-15-24-31

CERTIFICADO-92025-1030572384

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

LUISA CARMONA
Nombre

1030572384
Documento

22 De Septiembre De 2026
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
CURSO APROBADO AÑO 2025

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

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

CERTIFICADO-92025-1030572384

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **LUISA FERNANDA CARMONA GALEANO** con documento de identificación N° **1030572384** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 22 días del mes de Septiembre del año 2025.

Atentamente,

Laura Arcila

LAURA TATIANA ARCILA
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0654187

Escanea el Codigo QR

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-92025-1030572384

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - MARZO 2025	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – SEPTIEMBRE 2025	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III – DICIEMBRE 2025	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

UTADEO
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO

ACTA DE GRADO

La Suscrita Secretaria General de la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, certifica la parte pertinente del Acta de Grado número mil ochocientos ochenta y seis (1886) correspondiente al día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022).

Registrada en el Libro de Actas número veinte (20), Folio número quinientos setenta y tres (573), y en el Libro de Registro veintisiete (27), Folio número quinientos treinta y tres (533), Registro número doscientos treinta y nueve mil setecientos ochenta (239780).

"En la ciudad de Bogotá D.C., del día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022), la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano otorgó el título de:

INGENIERA DE ALIMENTOS

A

LAURA TATIANA ARCILA GARCÍA

Identificado(a) con C.C. No. 1022440[illegible] expedida en BOGOTÁ D.C., quien terminó satisfactoriamente sus estudios y cumplió con todos los requisitos exigidos por la institución.

El Rector, en nombre y Representación de la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, confirió el título correspondiente y autorizó la entrega de este.

Se firma la presente Acta, por los que en ella intervinieron:

RECTOR CARLOS SÁNCHEZ GAITÁN
SECRETARIA GENERAL LINA MARÍA CEPEDA MELO
DECANO DE FACULTAD ISAAC DYNER REZONZEW"

Se expide en Bogotá D.C., el día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022).

Lina María Cepeda M
LINA MARÍA CEPEDA MELO
Secretaria General

Código Seguro de Verificación: szZiXYeNtUTILDg

NIT. 860.006.848-6

Sede Principal:

COPIA AUTENTICA
EQUIPO DE CAPACITADORES GEMSAP
AÑO 2025 – Contacto 3107089494

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: LUISA FERNANDA CARMONA GALEANO **FECHA: 6/10/2025**

EMPRESA: PARTICULAR **DOC.IDENTIDAD: 1030572384**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO:

COLOR: MARRON

CONSISTENCIA: PASTOSA

MUESTRA NEGATIVA PARA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

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

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

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

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

NOMBRE: LUISA FERNANDA CARMONA GALEANO **FECHA: 6/10/2025**

EMPRESA: PARTICULAR **DOC.IDENTIDAD: 1030572384**

CERTIFICACION MÉDICA

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

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

FIRMA Y SELLO

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

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: LUZ MERY ROMERO MORENO **FECHA:** 05 DE DICIEMBRE DE 2025

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

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

Claudia B. Correa J.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
COMEB 2010
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1991

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

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

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

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

NOMBRE: LUZ MERY ROMERO MORENO **FECHA:** 05 DE DICIEMBRE DE 2025

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

CERTIFICACION MÉDICA

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

Lelis Antonio Sánchez
MEDICO ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
CC 7933174
RM 6784 LIC 1204

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

No es valido sin sello seco

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº **144676**

Nombre **LUZ MERY**

Apellidos **ROMERO MORENO**

Cedula **1013617266**

05 12 2025

Fecha de Expedición

*Valido por un año

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

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

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

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
LUZ MERY ROMERO MORENO
IDENTIFICADO(A) CON: 1013617266
FECHA: 05 de diciembre de 2025
DE LA EMPRESA: PARTICULAR
MODALIDAD: VIRTUAL

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

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

Atentamente:

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

Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: JENIFER TERESA LEAL LOPEZ **FECHA:06/10/2025**

EMPRESA: HOGAR SAN JOSE SASAIMA DOC. IDENTIDAD: 1148211840

FROTIS FAAINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: +

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UNAS - MANOS: NEGATIVO.

COPROLOGICO:

COLOR: CAFÉ

CONSISTENCIA: BLANDA

MUESTRA NEGATIVA PARA PARÁSITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

Claudia Bibiana Correa M.
BACTERIOLOGA
UNIVERSIDAD
R.M.S.P. 10720

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.0 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: JENIFER TERESA LEAL LOPEZ **FECHA:06/10/2025**

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

CERTIFICACION MÉDICA

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

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
n,w era‹ cte. •eoa

CALLE 63 A No.51—8. BENJAMIN HERRERA - CZL 311449M41 - **3115S06284**

Certieducación
NIT: 1069731024-5

Bajo el Código Único Interno C98N4G9CFH certifica que

Martha Liliana Téllez Coca

Con Cédula de Ciudadanía (CC) N. 1070781979

Finalizó exitosamente el curso Básico de

Manipulación de Alimentos

con 45 horas de intensidad y un año de vigencia

a partir del día 30 de Enero de 2026

CÚI: C98N4G9CFH

la validez
ficado

Alejandra Pinilla

Representante Legal

Profesional en
RM 10100123

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: MARTHA LILIANA TELLEZ COCA **FECHA: 01/12/2025**

EMPRESA: PARTICULAR **DOC.IDENTIDAD: 1070781979**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS +

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO:

COLOR: CAFÉ

CONSISTENCIA: PASTOSA

MUESTRA NEGATIVA PARA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

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

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

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

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

NOMBRE: MARTHA LILIANA TELLEZ COCA **FECHA: 01/12/2025**

EMPRESA: PARTICULAR **DOC.IDENTIDAD: 1070781979**

CERTIFICACION MÉDICA

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

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

FIRMA Y SELLO

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

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

PAULA ANDREA RIAÑO ACHURY

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

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Con una intensidad de 10 horas

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

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



Luz Catherine Martínez Crespo
Ingeniera Agroindustrial

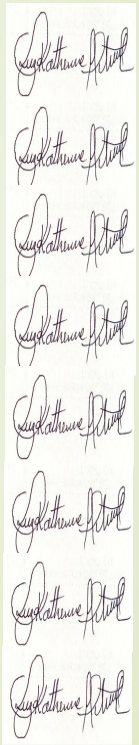
Matricula profesional
N° 20261-207528 CES

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PLANILLA DE CONTROL Y PLAN DE CAPACITACIÓN

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



Este certificado tiene vigencia de un (1) año.

DR. CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO

MEDICO CIRUJANO U. DE UAYAQUIL

TERAPIA NEURAL U. NAL. COLOMBIA

LUGAR Y FECHA: VILLETA, 28 DE ABRIL DE 2025

CERTIFICADO MEDICO

NOMBRE: PAULA ANDREA RIAÑO ACHURY

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

Su valoración visual y auditiva es adecuada.

La presente certificación se expide con fines sanitarios.

Cordialmente,



DR. CESAR ENRIQUE ROMERO PEDROZO
MEDICO CIRUJANO
RETHUS 79148558



LABORATORIO CLINICO
MYRIAM FORERO RODRIGUEZ
NIT:41.508. 750.

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

FROTIS SECRECION FARINGE

GRAN:

SE OBSERVA FLORA GRAM POSITIVA MODERADA CANTIDAD TIPO STAPHYLOCOCO

FROTIS DE UÑAS

KOH:

NEGATIVO PARA HONGOS

SEROLOGIA

COPROLOGICO

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

PARASITOS: **NEGATIVO**

Myriam Forero Rodriguez
BACTERIOLOGA
C.C. 41508750

OBSERVACIONES: