OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: SAN JOSE
CONVENIO O CONTRATO: 8136-2024
FECHA: 31/08/2024

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

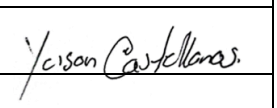
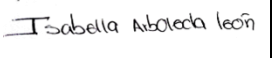
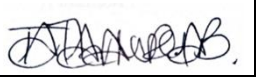
NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSADO EN	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
YEISON FELIPE CASTELLANOS	TECNICO EN GASTRONOMIA	28/6/2024	FUSAGASUGA	28/6/2025	29/6/2024	JULIO CESAR SANCHEZ	29/6/2025
NORA NUÑEZ	AUXILIAR DE COCINA	9/10/2024	FUSAGASUGA	9/10/2025	29/10/2023	JULIA HERNANDEZ	29/10/2024
LUZ ADRIANA MOLANO	AUXILIAR DE COCINA	11/12/2023	FUSAGASUGA	11/12/2024	7/12/2023	JULIO CESAR SANCHEZ	7/12/2024
LINA BAHAMON	AUXILIAR DE COCINA	7/2/2024	FUSAGASUGA	7/2/2025	6/2/2024	ROGER MORENO	6/2/2025
MARIA TOVAR	AUXILIAR DE COCINA	7/2/2024	FUSAGASUGA	7/2/2025	6/2/2024	ROGER MORENO	6/2/2025
AMIRA MOSQUERA	AUXILIAR DE COCINA	22/2/2024	FUSAGASUGA	22/2/2025	23/2/2024	ROGER MORENO	23/2/2025
MARCELA VIGOYA	AUXILIAR DE COCINA	16/2/2024	FUSAGASUGA	16/2/2025	29/4/2024	SANDRA VARGAS	29/4/2025

- 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	31/8/2024	YEISON FELIPE CASTELLANOS	Técnico de alimentos	
Reviso	31/8/2024	ISABELLA ARBOLEDA LEON	Nutricionista	
Aprobó	31/8/2024	YENNIFER MURCIA BOLIVAR	Coordinador	

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

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

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

YEISON FELIPE CASTELLANOS CASTRO

Documento No: 1069754866

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 PUBLICA, 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: 28 JUNIO 2024

Yeison Castellanos

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

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

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE:
YEISON FELIPE CASTELLANOS

DOCUMENTO:
1069754866

MUNICIPIO:
FUSAGASUGA

VENCE:

D	M	A
28	06	25

21019

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-116-02-03

Fusagasugá, Octubre 09 de 2023

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
100904	NORA ISABEL GUTIERREZ DIAZ	21.017.565

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta completar 10 horas año calendario 2023, según actividad del establecimiento ó manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.			X	
ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS.				X

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 116. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/-WHATSAPP 3045951651
E-mail. controldeplagas@hotmail.com

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

NORA ISABEL GUTIERREZ DIAZ
Identificación.
21.017.565

VENCE: **Dia:** 09 **Mes** OCT 2024

COD. 100904

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

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

MANIPULACION DE ALIMENTOS

GERENTE

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

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

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

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

LUZ ADRIANA MOLANO

Documento No: 1.069.727.388

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 PUBLICA, 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: 11 DIC 23

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

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

LUZ ANGELA PABON PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS-UNISALLE

MATRICULA PROFESIONAL 25254107583 CND

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 09
Fusagasugá - Cundinamarca

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE:
LUZ ADRIANA MOLANO

DOCUMENTO:
1.069.721.388

MUNICIPIO:
FUSAGASUGA

VENCE:
D M A
11 12 24

20284

ING. LUZ ANGELA PABON PARDO
DSAAL-CMA 0-3-05-18 - SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

SOLUCIONES RAGA

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

Febrero 7 de 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

DANDO CUMPLIMIENTO A LA DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Relaciono el personal que asistió, en las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, **B.P.M.** dando cumplimiento a la **normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.**

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
070202	LINA MERCEDES BAHAMON GOMEZ	52.208.764	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN DIRECTRIZ INVIMA

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta completar 10 horas año calendario 2024, según actividad **PREPARACION Y CONSUMO** manipulador de alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria. **Resolucion 2674/2013**

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Higiene alimentaria (BPM)

1.5 Manipulación de alimentos y Calidad Alimentaria

1.6 Utensilios y equipos

1.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo I

SOLUCIONES RAGA

SERVICIOS EN SALUD PUBLICA DESDE 2009

CONCEDE SEGÚN REOLUCION 2674/2013 ART 12

LINA MERCEDES
BAHAMON GOMEZ

Identificación

52.208.764

FOTO

Quien aprobó capacitación de manipulación y protección de alimentos **10 horas**

VENCE | **FEBRERO** | **2025** | COD: **070202**

304-616-98-75 310 -789-39-12 CEL 300-356- 56-75
Email: partedelasolucion56@gmail.com—https//ragaeu.wixsite.com/soluciones

PREPARACION Y CONSUMO RES 2674 DE 2013 ART 12

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1Legislación Alimentaria. Resolución 2674/2013 1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario 1.3 Perfil del manipulador de alimentos 1.4 Higiene Alimentaria (BPM) 1.5 Manipulación de Alimentos y Calidad Alimentaria 1.6 Utensilios y Equipos 1.7 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos

2.1 Aspectos generales de contaminación 2.2 Peligros físicos, químicos y biológicos 2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA's. 2.4 Vías de contaminación y alteración de los alimentos 2.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos 3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos 3.3 Higiene personal y conductual 3.4 Limpieza, desinfección y conservación (plan básico de saneamiento) 3.4 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (ONU) 3.4 Valoración o grado de adaptabilidad módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos

4.6 Control de calidad y sistema HACCPP

4.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo IV

CAPACITADOR PARTICULAR
COD: DSAAL-CMA-123-11-22
FIRMA:

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LEY

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

Febrero 7 de 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

DANDO CUMPLIMIENTO A LA DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Relaciono el personal que asistió, en las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, B.P.M. dando cumplimiento a la normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
070201	MARIA ALICIA TOVAR CRUZ	1.071.548.379	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACION: SEGUN

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta completar 10 horas año calendario 2024, **según actividad PREPARACION Y CONSUMO** manipulador de alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

1.1 Legislación Alimentaria. **Resolucion 2674/2013**

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Higiene alimentaria (BPM)

1.5 Manipulación de alimentos y Calidad Alimentaria

1.6 Utensilios y equipos

1.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo I

E-mail **cel 300 356 56 75**

SOLUCIONES RAGA

SERVICIOS EN SALUD PUBLICA DESDE 2009

CONCEDE SEGÚN REOLUCION 2674/2013 ART 12

MARIA ALICIA

TOVAR CRUZ

Identificación

1.071.548.379

Quien aprobó capacitación de manipulación y protección de alimentos **10 horas**

VENCE

FEBRERO **2025** COD: **070201**

304-616-98-75 **310 -789-39-12** CEL **300-356- 56-75**

Email: partedelasolucion56@gmail.com—https://ragaeu.wixsite.com/soluciones

PREPARACION Y CONSUMO RES 2674 DE 2013 ART 12

1.1Legislación Alimentaria. Resolución 2674/2013 1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario 1.3 Perfil del manipulador de alimentos 1.4 Higiene Alimentaria (BPM) 1.5 Manipulación de Alimentos y Calidad Alimentaria 1.6 Utensilios y Equipos 1.7 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

2.1 Aspectos generales de contaminación 2.2 Peligros físicos, químicos y biológicos 2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA's. 2.4 Vias de contaminación y alteración de los alimentos 2.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo II.

3.1 Microorganismos 3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos 3.3 Higiene personal y conductual 3.4 Limpieza, desinfección y conservación (plan básico de saneamiento) 3.4 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (ONU) 3.4 Valoración o grado de adaptabilidad módulo III

4.1 Compra y recepción de materias primas

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos

4.6 Control de calidad y sistema HACCPP

4.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo IV

CAPACITADOR PARTICULAR

COD: DSAAL-CMA-123-11-22

FIRMA:

ASEGURANDO CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LEY

SOLUCIONES RAGA

CAPACITADOR PARTICULAR HABILITADO CODIGO DSAAL-CMA-123-11-22

Febrero 22 de 2024

A QUIEN PUEDA INTERESAR

DANDO CUMPLIMIENTO A LA DIRECTRIZ DADA POR EL INVIMA

Relaciono el personal que asistió, en las fechas acordadas del año en curso, sobre manipulación y protección de alimentos, **B.P.M.** dando cumplimiento a la **normatividad vigente Resolución 2674/2013, según tecnología.**

Entrego relación de personal asistente y calificado:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION	PUNT.
220204	AMIRA MOSQUERA	55.143.993	95%

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: SEGÚN DIRECTRIZ INVIMA

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo, y la certificación cuando aprobamos más del 95% de los 4 módulos en el transcurso del año hasta **completar 10 horas año calendario 2024**, según actividad **PREPARACION Y CONSUMO** manipulador de alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
Cuatro (4)	Ocho (8)	Dos (2)	Diez (10)

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria. **Resolucion 2674/2013**

1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario

1.3 Perfil del manipulador de alimentos

1.4 Higiene alimentaria (BPM)

1.5 Manipulación de alimentos y Calidad Alimentaria

1.6 Utensilios y equipos

1.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo I

SOLUCIONES RAGA

SERVICIOS EN SALUD PUBLICA DESDE 2009

CONCEDE SEGÚN REOLUCION 2674/2013 ART 12

AMIRA

MOSQUERA

Identificación

55.143.993

FOTO

Quien aprobó capacitación de manipulación y protección de alimentos **10 horas**

VENCE **FEBRERO** **2025** COD: **220204**

304-616-98-75 310 -789-39-12 CEL 300-356- 56-75

Email: partedelasolucion56@gmail.com—https//ragaeu.wixsite.com/soluciones

PREPARACION Y CONSUMO RES 2674 DE 2013 ART 12

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1Legislación Alimentaria. Resolución 2674/2013 1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario 1.3 Perfil del manipulador de alimentos 1.4 Higiene Alimentaria (BPM) 1.5 Manipulación de Alimentos y Calidad Alimentaria 1.6 Utensilios y Equipos 1.7 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Módulo II: Vías De Contaminación De Los Alimentos

2.1 Aspectos generales de contaminación 2.2 Peligros físicos, químicos y biológicos 2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA's. 2.4 Vías de contaminación y alteración de los alimentos 2.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos 3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos 3.3 Higiene personal y conductual 3.4 Limpieza, desinfección y conservación (plan básico de saneamiento) 3.4 Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (ONU) 3.4 Valoración o grado de adaptabilidad módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas

4.2 Almacenamiento de alimentos.

4.3 Método de conservación de alimentos

4.4 Empaque y rotulado

4.5 Transporte y almacenamiento de alimentos

4.6 Control de calidad y sistema HACCPP

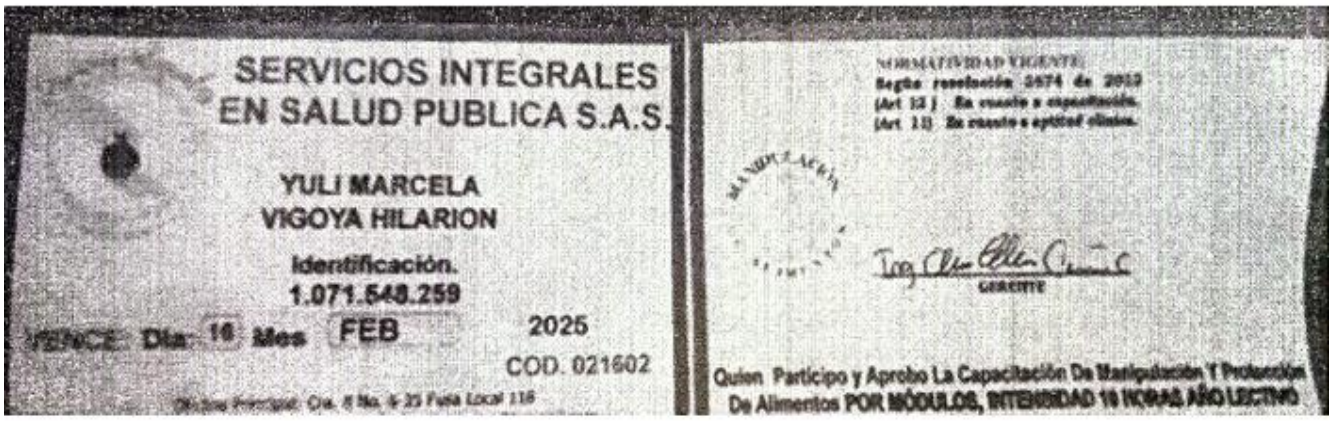
4.7 Valoración y practicas o grado de adaptabilidad del módulo IV

CAPACITADOR PARTICULAR

COD: DSAAL-CMA-123-11-22

FIRMA:

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LEY



SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S.

YULI MARCELA
VIGOYA HILARION

Identificación.
1.071.548.259

VENCE Dia 16 Mes FEB 2025

COD. 021602

Oficina Principal: Cra. 6 No. 6-25 Piata Local 116

NORMATIVIDAD VIGENTE
Según resolución 3674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 13) En cuanto a aptitud clínica.

GERENTE

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

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS

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

Orden: 240628017

240628017

Paciente:	CASTELLANOS CASTRO YEISON FELIPE		
Identificación:	1069754866	**Teléfono:**	3202853950
Edad:	28 Años **Genero:** Masculino	**Empresa:**	HOGAR SAN JOSE
Fecha y Hr.	28/06/2024 09:18	**Origen:**	LUZ ANGELA PABON PARDO
Fecha y Hr. Imp.:	29/06/2024 03:42	**Medico:**	
		e-mail:	margagomezq@hotmail.com

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:viernes, 28 de junio de 2024 02:51 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 MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
FIBRA VEGETAL:	++
RESIDUOS ALIMENTICIOS:	+
LEVADURAS:	++
PARASITOS INTESTINALES:	NO SE OBSERVA

Fecha y Hora de validación:viernes, 28 de junio de 2024 02:58 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

YEISON FELIPE CASTELLANOS CASTRO

Identificado con cedula de ciudadanía número 1069754866

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

Expido el presente certificado en Fusagasugá

a los 29 del mes de Junio de 2024

Firma y sello

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS

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

Orden: 231206020

231206020

Paciente: MOLANO AGATON LUZ ADRIANA
Identificación: 1069727388
Edad: 34 Años **Genero:** Femenino
Fecha y Hr. 06/12/2023 11:54
Fecha y Hr. Imp.: 07/12/2023 10:31

Teléfono: 3204153672
Empresa: PARTICULAR
Origen: PARTICULARES
Medico:

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] — NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	ESCASO
FLORA MIXTA NORMAL	ESCASO

Fecha y Hora de validación:miércoles, 6 de diciembre de 2023 01:34 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 MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
FIBRA VEGETAL:	+
RESIDUOS ALIMENTICIOS:	+
PARASITOS INTESTINALES:	NO SE OBSERVA

Fecha y Hora de validación:miércoles, 6 de diciembre de 2023 01:37 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

LUZ ADRIANA HOLAND AGATON

Identificado con cedula de ciudadania número 1069727388

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

Expido el presente certificado en FUSAGASUGA

a los 07 del mes de DICIEMBRE de 2023

Firma y Sello

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso.
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 09/10/2023 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CC 21017565

NOMBRE Y APELLIDO: Nora Isabel Gutierrez Diaz

FECHA DE NACIMIENTO: 30/11/1973 EDAD: 49 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 Hernandez Vergara
SALUD EN EL TRABAJO
MANUELA BELTRAN
C.C. 32624209

LABORATORIO CLINICO

Dra. SALLY LORENA LINARES PEDROZA
BACTERIOLOGA P.U.J.
NIT 52.267.612-3
TOMA DE MUESTRAS

Fecha de toma:	06-feb.-24	F. impresión:	06/02/2024
Consecutivo:	3742	Entidad:	PARTICULAR
Paciente:	LINA MERCEDES BAHAMON GOMEZ	Doctor:	.
Identificación:	CC : 52208764	Empresa:	
Edad:	Años Género: FEMENINO		

EXAMEN	RESULTADO
FROTIS FARINGEO:	FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA
HONGOS KOH:	NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO:	NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA
BACILOSCOPIA:	NO SE ENCUENTRAN BACILOS ALCOHOL RESISTENTE EN 100 CAMPOS OBSERVADOS

Dra SALLY LORENA LINARES P
BACTERIOLOGA P.U.J
R.P 52267612

Dr. ROGER MORENO SAENZ

MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD DEL BOSQUE
80.844.676

NOMBRE: LINA MERCEDES BAHAMON GOMEZ

CEDULA: 52208764

FECHA: Feb/06/2.024

R/.

Se certifica por medio del presente que la persona en Mención no posee ninguna enfermedad infecto-contagiosa, Que le impida trabajar en comunidad.

El presente se expide a solicitud del interesado. Apto para trabajar como Manipulador de Alimentos..

ROGER MORENO SAENZ
MEDICO CIRUJANO
80.844.676

LABORATORIO CLINICO

Dra. SALLY LORENA LINARES PEDROZA
BACTERIOLOGA P.U.J.
NIT 52.267.612-3
TOMA DE MUESTRAS

Fecha de toma:	06-feb.-24	F. impresión:	06/02/2024
Consecutivo:	3741	Entidad:	PARTICULAR
Paciente:	MARIA ALICIA TOVAR CRUZ	Doctor:	.
Identificación:	CC : 1071548379	Empresa:	
Edad:	Años Género: FEMENINO		

EXAMEN	RESULTADO
FROTIS FARINGEO:	FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA
HONGOS KOH:	NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO:	NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA
BACILOSCOPIA:	NO SE ENCUENTRAN BACILOS ALCOHOL RESISTENTE EN 100 CAMPOS OBSERVADOS

Dra SALLY LORENA LINARES P
BACTERIOLOGA P.U.J
R.P 52267512

Dr. ROGER MORENO SAENZ
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD DEL BOSQUE
80.844.676

NOMBRE: MARIA ALICIA TOVAR CRUZ

CEDULA: 1071548379

FECHA: Feb/06/2.024

R/.

Se certifica por medio del presente que la persona en Mención no posee ninguna enfermedad infecto-contagiosa, Que le impida trabajar en comunidad.

El presente se expide a solicitud del interesado. Apto para trabajar como Manipulador de Alimentos..

ROGER MORENO SAENZ
MEDICO CIRUJANO
80.844.676

LABORATORIO CLINICO

Dra. SALLY LORENA LINARES PEDROZA
BACTERIOLOGA P.U.J.
NIT 52.267.612-3
TOMA DE MUESTRAS

Fecha de toma:	23-feb.-24	F. impresión:	23/02/2024
Consecutivo:	3755	Entidad:	PARTICULAR
Paciente:	AMIRA MOSQUERA	Doctor:	.
Identificación:	CC : 55143993	Empresa:	
Edad:	62 Años Género: FEMENINO		

EXAMEN	RESULTADO
FROTIS FARINGEO:	FLORA BACTERIANA NORMAL PARA LA ZONA
HONGOS KOH:	NO SE OBSERVAN BLASTOCONIDIAS EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO:	NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA
BACILOSCOPIA:	NO SE ENCUENTRAN BACILOS ALCOHOL RESISTENTE EN 100 CAMPOS OBSERVADOS

Dra SALLY LORENA LINARES P.
BACTERIOLOGA P.U.J
R.P 52267612

Dr. ROGER MORENO SAENZ
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD DEL BOSQUE
80.844.676

NOMBRE: AMIRA MOSQUERA

CEDULA: 55143993

FECHA: Feb/23/2.024

R/.

Se certifica por medio del presente que la persona en Mención no posee ninguna enfermedad infecto-contagiosa, Que le impida trabajar en comunidad.

El presente se expide a solicitud del interesado. Apto para trabajar como Manipulador de Alimentos..

ROGER MORENO SAENZ
MEDICO CIRUJANO
80.844.676

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS

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

240429034

Orden: 240429034

Paciente: VIGOYA HILARION YULI MARCELA
Identificación: 1071548259
Edad: 38 Años **Genero:** Femenino
Fecha y Hr. 29/04/2024 10:42
Fecha y Hr. Imp.: 02/05/2024 02:40

Teléfono:
Empresa:
Origen: TVO SALUD OCUPACIONAL
Medico: SANDRA VARGAS ARCILA

Nota:

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROBIOLOGIA

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] — NEGATIVO

FROTIS FARINGEO

Parámetro	Resultado
MICELIOS DE HONGOS:	ESCASO
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	NEGATIVO
FLORA MIXTA NORMAL	ESCASO

Fecha y Hora de validación:lunes, 29 de abril de 2024 02:56 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 MICROSCOPICO	.
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
FIBRA MUSCULAR:	+
FIBRA VEGETAL:	+
CELULOSA:	++
PARASITOS INTESTINALES:	NO SE OBSERVA

Fecha y Hora de validación:jueves, 2 de mayo de 2024 02:16 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

T.V.O. Salud Ocupacional

TVO SALUD OCUPACIONAL NIT. 901367836-4
Calle 18A No.11A - 45 Balmoral
Fusagasugá, Cundinamarca - Colombia
Cel. 3186903101 - E-mail. Sandyva09@yahoo.com

CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: MAYO 2 DE 2024
NOMBRE: VIGOYA HILARION YULI MARCELA

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.

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