OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: SAN JOSE
CONVENIO O CONTRATO: 8136-2024
FECHA: 30/11/2024

## 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 | 18/10/2024 | FUSAGASUGA | 18/10/2025 | 18/10/2024 | NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA | 18/10/2025 |
| 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 | 06/02/2025 |
| MARIA TOVAR | AUXILIAR DE COCINA | 7/2/2024 | FUSAGASUGA | 7/2/2025 | 6/2/2024 | ROGER MORENO | 06/02/2025 |
| AMIRA MOSQUERA | AUXILIAR DE COCINA | 22/2/2024 | FUSAGASUGA | 22/2/2025 | 23/2/2024 | ROGER MORENO | 23/02/2025 |
| MARCELA VIGOYA | AUXILIAR DE COCINA | 16/2/2024 | FUSAGASUGA | 16/2/2025 | 29/4/2024 | SANDRA VARGAS | 29/04/2025 |

| REVISIÓN Y APROBACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | | NOMBRE COMPLETO | CARGO | FIRMA |
| Reviso | 30/11/2024 | Mayra Alejandra Galindo | Nutricionista | MAYRA ALEJANDRA GALINDO |
| Aprobó | 30/11/2024 | Yennifer Murcia Bolívar | 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

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

Yeison Castellanos

ASISTENTE

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

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

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS
NUESTRA ESPECIALIDAD, ES TU SALUD

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

## Orden: 241018005

241018005

**Paciente:** GUTIERREZ DIAZ NORA ISABEL
**Identificación:** 21017565
**Edad:** 50 Años **Genero:** Femenino
**Fecha y Hr.** 18/10/2024 08:30
**Fecha y Hr. Imp.:** 18/10/2024 02:36

**Teléfono:** 3105617086
**Empresa:** HOGAR SAN JOSE
**Origen:** PARTICULARES
**Medico:**
**e-mail:** noraisabeldias132@gmail.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, 18 de octubre de 2024 12:23 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: | LIGERAMENTE AUMENTADA |
| FIBRA MUSCULAR: | + |
| FIBRA VEGETAL: | + |
| CELULOSA: | + |
| PARASITOS INTESTINALES: | NO SE OBSERVA |

Fecha y Hora de validación:viernes, 18 de octubre de 2024 02:36 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Fusagasuga

## CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 18/10/2024 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 21017565

NOMBRE Y APELLIDO: NORA ISABEL GUTIERREZ DIAZ

FECHA DE NACIMIENTO: 30/11/1973 EDAD: 50 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.P15798 MIN SALUD

Dr. Julia Hernandez Vergara
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRAN
RES. 25-0779 / C.C. 32624303

@doctorajuliahernandez 315 762 2402

| | |
|---|---|
| EXAMEN FISICO | , |
| COLOR: | CAFE |
| CONSISTENCIA: | BLANDA |
| SANGRE MACROSCÓPICA: | NO SE OBSERVA |
| EXAMEN MICROSCOPICO | , |
| FLORA BACTERIANA: | LIGERAMENTE AUMENTADA |
| FIBRA MUSCULAR: | + |
| FIBRA VEGETAL: | + |
| CELULOSA: | + |
| PARASITOS INTESTINALES: | NO SE OBSERVA |

Fecha y Hora de validación:viernes, 18 de octubre de 2024 02:36 p. m.

Validado por: NANCY MAGALLY SANTOS GARCIA REG. 06429 CNB

# 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 99
Fusagasugá - Cundinamarca

---

## CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: LUZ ADRIANA MOLANO
DOCUMENTO: 1.069.727.388
MUNICIPIO: FUSAGASUGA

VENCE:
D M A
11 12 24
20284

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

SALUD
MÉDICOS ESPECIALISTAS

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

231206020

## Orden: 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

# 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**

E-mail partedelasolucion56@gmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones cel 300 356 56 75

# 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**

Modulo 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

# 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***

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. |
|---|---|---|---|
| 070201 | MARIA ALICIA TOVAR CRUZ | 1.071.548.379 | 95% |

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN: 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 (teoría) | 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 Vías 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**

SOLUCIONES CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LEY

# 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**

# 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

E-mail [illegible] cel 300 356 56 75

# 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

Modulo 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

# 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

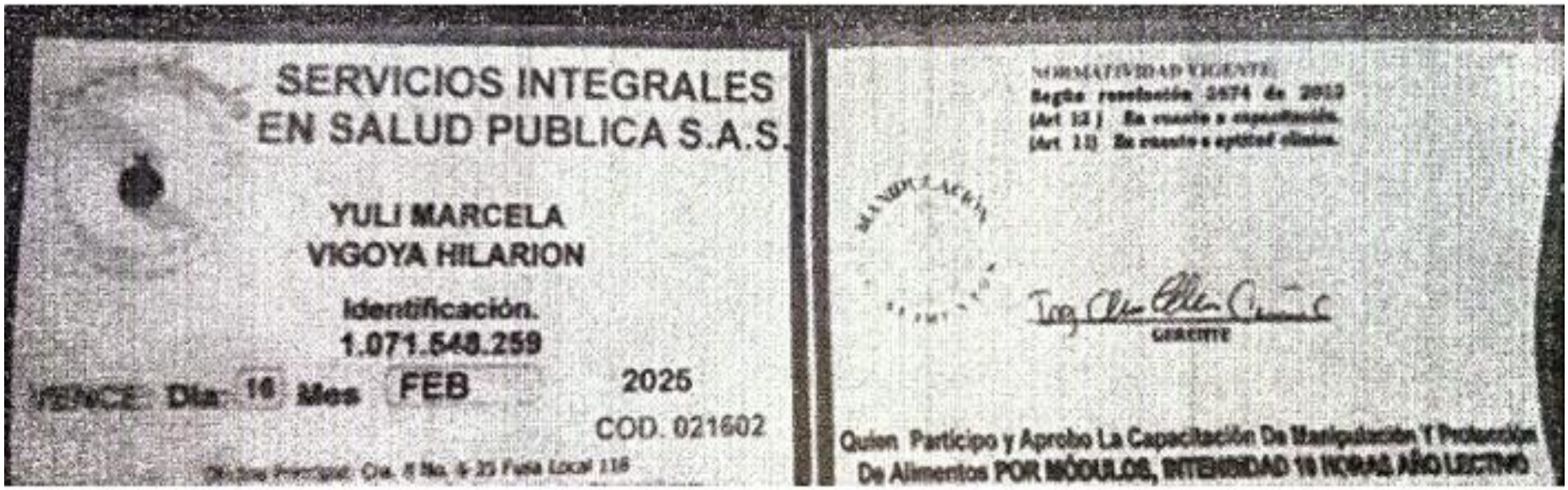
**FECHA:** Feb/23/2.024

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**



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. 8 No. 9-35 Piso Local 116

NORMATIVIDAD VIGENTE
Según resolución 3674 de 2012
(Art 12 ) En cuanto a capacitación.
(Art 13) En cuanto a aptitud clínica.

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Preparación 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: 240429034**

240429034

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Paciente:** | VIGOYA HILARION YULI MARCELA | **Teléfono:** | |
| **Identificación:** | 1071548259 | **Empresa:** | |
| **Edad:** | 38 Años **Genero:** Femenino | **Origen:** | TVO SALUD OCUPACIONAL |
| **Fecha y Hr.** | 29/04/2024 10:42 | **Medico:** | SANDRA VARGAS ARCILA |
| **Fecha y Hr. Imp.:** | 02/05/2024 02:40 | | |

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*