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

No. 0009303



Certificación de manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674/13

ROJAS TORRES ANETH
Nombre y Apellidos

39649945
Documento

Software para el sector salud - www.biofile.com.co

Certifica 10 horas de capacitación realizada en DOS DIAS según cronograma adjunto en la evaluación sobre:
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION
B.P.M CEL:3102802760-3212049303

Código de Seguridad Q895W41C9303

05/05/2026
Fecha de Expedición

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPSsas
Gloria T. del Valle
INGENIERA DE ALIMENTOS
CC 51.678.627
Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

CERTIFICACIÒN No. 9303

NOMBRE Y APELLIDO Aneth Rojas Torres

INTRODUCCIÒN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción,preparación,servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar acabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo , con el fìn que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilio que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGÌA: Las capacitaciones se realizan de lunes a sábado, una sección de 5 horas en el horario de la mañana y otra sección de 5 horas en el horario de la tarde, para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma;para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área especifica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos:

1. **AL COMENZAR LA EXPOSICIÓN:** Para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza un **SONDEO DE PREGUNTAS.**
2. **DURANTE LA EXPOSICIÓN:** Presentando los temas
3. **AL CONCLUIR LA EXPOSICIÓN:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza una **EVALUACIÒN FINAL.**

AYUDAS DIDÀCTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la INGENERA DE ALIMENTOS ***GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.MAT. PROF. N.º 2525433619 CN según LEY 64/78*** quìen puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistema de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capítulo 3 art 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sección esta firma por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sección, con su respectiva asistencia.

PRIMER SECCIÒN

FECHA: DIA: 04 MES: 05 AÑO: 26

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACIÒN INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.

MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general

LAS BPM: Consejos y ventajas en su implementación, inocuidad.

LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligro.

LOS MICROORGANISMOS: Definición, clasificación, que necesitan los microorganismos para vivir, las ETAS, los métodos de conservación

FIRMA DE ASISTENCIA: Aneth Rojas

NÙMERO DE CÈDULA: 39649945

SEGUNDA SECCIÒN

FECHA: DIA: 05 MES: 05 AÑO: 26

INTENSIDAD: 5 HORAS

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, programa de capacitación, continua y permanente.

PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO: Programas (limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimientos de agua.

REQUISITOS DE FABRICACIÒN: Recepción de materia prima, empaques, rotulado, manejó de temperatura.

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÒN Y TRANSPORTE

EVALUACIÒN FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuestas a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Aneth Rojas

NÙMERO DE CÈDULA: 39649945

Powered by CamScanner

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit: 901.428.228 - 7 - CODIGO DE HABILITACION S.D.S.: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCION 9782 DEL 02/07/2021
Dir: CALLE 62 SUR # 87B - 22 - BOSA NOVA - TROPEZON - BOGOTA D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
E.mail: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

EVALUACIÒN FINAL PRIMERA SESIÒN (5 Horas)

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

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

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

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

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

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

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

CALIFICACIÓN 5.0

FIRMA INGENIERA

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS
GINA ALI...
INGENIERA ...
CC 51.F...

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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



CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	ROJAS TORRES ANETH	**DOCUMENTO:**	39649945	**EDAD:**	57 AÑOS 2 MES
DIRECCIÓN:	KR 86 G 57 B 14 SUR	**TELÉFONO:**	3114599965	**GENERO:**	FEMENINO
EMPRESA:	PARTICULAR			**FECHA EXPEDICIÓN:**	05/05/2026

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U
MÉDICO GENERAL FUCS
RM/CC 1033765179

Firma Médico

Código de Seguridad
Q895W41C9303

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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

Código de Seguridad
S895Y33E136773



DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 136773**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 5 de mayo de 2026 03:57:34 p.m.

Nombres y Apellidos: ROJAS TORRES ANETH CC: 39649945 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 21/02/1969 Edad: 57 AÑOS 2 MESES 11 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

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

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

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

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

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

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

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

Powered by CamScanner