COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

COMUNIDAD DE CUIDADO: Hogar Nazareth Chinauta
CONVENIO O CONTRATO: 9662-2024
FECHA: 30/06/ 2026

TABLA No.01. CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MÉDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSADO EN	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
Yesica Valentina Barahona	Manipulador de Alimentos	04/05/2026	Giselth Londoño Castrellon	04/05/2027	12/02/2026	Julio Ortiz	12/02/2027
Gladys Cirley Beltran	Manipulador de Alimentos	22/08/2025	Coopsumapaz IPS	22/08/2026	23/02/2026	Sandra Esperanza Vargas	23/02/2027
Brigith Valderrama Vargas	Manipulador de Alimentos	20/10/2025	ASAMYSAN	20/10/2026	12/02/2026	Sandra Esperanza Vargas	12/02/2027
Nidia Milena Guerrero	Manipulador de Alimentos	14/04/2026	GEMSAP	14/04/2027	16/04/2026	Sandra Esperanza Vargas Sandra	16/04/2027
Heidi Yohana Agredo Vasquez	Manipulador de Alimentos	27/11/2025	RAGA E. U	27/11/2026	20/01/2026	Sandra Esperanza Vargas Sandra	20/01/2027
Clara Inés Gil	Manipulador de Alimentos	04/08/2025	Servicios integrales en salud pública S.A.S	04/08/2026	21/08/2025	Vargas Arcila Sandra	21/08/2026

Jennifer Andrea Zamora	Manipulador de Alimentos	11/12/2025	ASAMYSAN	11/12/2026	12/02/2026	Sandra Vargas Arcila	12/02/2027
Cilia Durany Torres Arias	Manipulador de alimentos	04/05/2026	Giselth Londoño Castrellon	04/05/2027	12/02/2026	Julio Ortiz	12/02/2027



DEISY MILENA FONSECA

NUTRICIONISTA-DIETISTA



KAREN AREVALO

NUTRICIONISTA- DIETISTA



RUBIELA GIRALDO

COORDINADORA

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 12 DE FEBRERO DE 2026 **CIUDAD: BOGOTA D.C. CUNDINAMARCA**
NOMBRE: BARAHONA YUSUNGUAIRA YESICA VALENTINA
CC: 1.003.517.432 DE FUSAGASUGA **EDAD: 23 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR **NIT: 860.020.194.6** **ACTIVIDAD ECONOMICA: 8521**
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR NAZARETH

GENERO: F	**ESTRATO: 2**	**LOCALIDAD: FUSAGASUGA**
EPS: FAMISANAR	**ARL: SURA**	**AFP: COLPENSIONES**

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR CON ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: **FLORA MIXTA NORMAL**
KOH (FROTIS UÑAS): **NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS**
COPROLOGICO: **NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES**
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: **VISION NORMAL BILATERAL**

CONFIDENCIAL

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION Y ENDOCRINOLOGIA.
CONTINUAR SEGUIMIENTO EN SU EPS POR ORTOPEDIA Y CARDIOLOGIA.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR

CC:_____

Gyselth Andrea Londoño Castrellon
INGENIERA DE ALIMENTOS
Universidad de La Salle

(+57) 3202401915

ing.andrealondono@gmail.com

www.solucionesenalimentos.com

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON
Ingeniera de Alimentos
Universidad de La Salle
T.P. 25254-309849 CDN

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

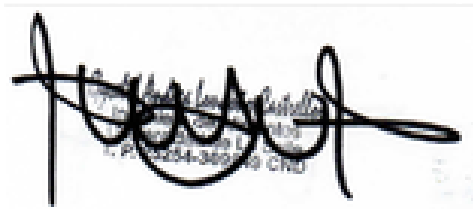
FOTO

El titular ha cumplido con los requisitos del Decreto 3075/1977 y la Resolución 2674/2013

Yesica Valentina Barahona Yusunguaira
CC. 1.003.517.432

FECHA DE EXPEDICIÓN
04 05 2026

FECHA DE VENCIMIENTO
04 05 2027



Firma y Sello Profesional Responsable
Ing. Gyselth Andrea Londoño Castrellon
Gerente

Consultar Validez en:

(+57) 320 240 1915

Ing.andrealondono@gmail.com

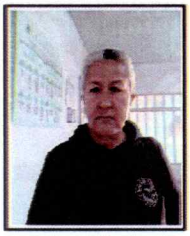
Certificado #: 1082

COOPERATIVA MULTIACTIVA DEL SUMAPAZ
nit 808.002.168 - 9

COOPSUMAPAZ IPS

dirección calle 17b n 12 - 76 barrio pedro grande fusagasugá
tel 8929965 cel 3215137052
medicinalistoral.coopsumapaz@gmail.com

No. 0000344



Certificación de reconocimiento médico de manipulador de alimentos de acuerdo al decreto 3075/97 y la resolución 2674/13

BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY

Nombre y Apellidos

523710520

Documento

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

Este carné certifica que asistió a la capacitación de manejo de alimentos con una intensidad de 10 horas.

Código de Seguridad
K1324Q41W344

22/08/2025

Fecha de Expedición

FIRMA Y SELLO DE PROFESIONAL RESPONSABLE

Firma Profesional

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

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



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 30.586

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
23 DÍA	02 MES	2026 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

CIIU (Actividad Económica) del empleador: **8530**

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación	
BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY	FEMENINO	52 AÑOS 6 MESES 15 DÍAS	CC (Tipo)	52370520 (Número)

Cargo: **OPERARIA DE COCINA**

EPS	AFP	ARL
NUEVA EPS	COLPENSIONES	POSITIVA

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO CON RECOMENDACIONES

Observaciones: .

APTO	PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

ESPIROMETRÍA	✓	KOH DE UÑAS	✓
OPTOMETRÍA	✓	FROTIS FARINGEO -GARGANTA	✓
EVALUACIÓN OCUPACIONAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓	COPROLÓGICO	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
USAR MEDIAS ANTIVÁRICES	USO DE EPP	HÁBITOS SALUDABLES
VALORACIÓN POR EPS : MEDICO PROGRAMA CRONICO	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES EN HÁBITOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLE. DIETA, EJERCICIO QUE INCLUYAN ESTIRAMIENTOS, RECOMENDACIONES DE HIGIENE POSTURAL, USAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN LA LABOR.
REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS

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

Médico



Firma:

Nombre: CC: 39625957 - SANDRA ESPERANZA VARGAS

R. M.: 0698-03 **L.S.O.:** 2462-15

Código de Seguridad
E1053K1Q30586

Aspirante o Trabajador



Firma:

Nombre: BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY

CC: 52370520

COOPERATIVA MULTIACTIVA DEL SUMAPAZ
nit 808.002.168-9

COOPSUMAPAZ IPS

direccion calle 17a n 12-76 barrio piedra grande fusagasuga
tel 9229865 cel 3219317052
medicinalaboral.coopsumapaz@gmail.com



RESULTADO DEL LABORATORIO CLÍNICO

DATOS PERSONALES

Lugar del Examen: FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) **Fecha:** 22/08/2025

Número de Identificación: 52370520 **Nombre:** BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY **Genero:** FEMENINO

Fecha de Nacimiento: 09/08/1973 **Edad:** 52 AÑOS 0 MESES 16 DÍAS **Estado Civil:** SOLTERO(A)

RESULTADO DE FROTIS FARINGEO

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROSCOPIA

FROTIS FARINGEO

Parámetro	**Resultado**
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	MODERADA
FLORA BACTERIANA:	NORMAL

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

Validado por:Lina Marcela Riaño Parra

Bacterióloga y Laboratorista clínico.

CC 1.014.275.926

WWW.coopsumapaz.com

Bacteriólogo

Firma: Lina Riaño

Nombre: RIAÑO PARRA LINA MARCELA

RM: 1014275926

Codigo de Seguridad
H1324N32T16835

Paciente

Firma:

Nombre: BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY

CC: 52370520

COOPERATIVA MULTIACTIVA DEL SUMAPAZ
nit 808.002.168-9

COOPSUMAPAZ IPS

direccion calle 17a n 12-76 barrio piedra grande fusagasuga
tel 9229865 cel 3219317052
medicinalaboral.coopsumapaz@gmail.com



RESULTADO DEL LABORATORIO CLÍNICO

DATOS PERSONALES

Lugar del Examen: FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) **Fecha:** 22/08/2025

Número de Identificación: 52370520 **Nombre:** BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY **Genero:** FEMENINO

Fecha de Nacimiento: 09/08/1973 **Edad:** 52 AÑOS 0 MESES 16 DÍAS **Estado Civil:** SOLTERO(A)

RESULTADO DE FROTIS FARINGEO

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA

MICROSCOPIA

FROTIS FARINGEO

Parámetro	**Resultado**
REACCIÓN LEUCOCITARIA:	MODERADA
FLORA BACTERIANA:	NORMAL

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

Validado por:Lina Marcela Riaño Parra

Bacterióloga y Laboratorista clínico.

CC 1.014.275.926

WWW.coopsumapaz.com

Bacteriólogo

Firma: Lina Riaño

Nombre: RIAÑO PARRA LINA MARCELA

RM: 1014275926

Codigo de Seguridad

H1324N32T16835

Paciente

Firma:

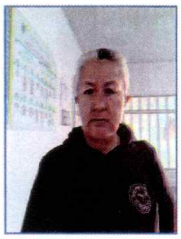
Nombre: BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY

CC: 52370520

COOPSUMAPAZ IPS

COOPERATIVA MULTIACTIVA DEL SUMAPAZ
nit 808.002.168-9

direccion calle 17a n 12-76 barrio piedra grande fusagasuga
tel 9229865 cel 3219317052
medicinalaboral.coopsumapaz@gmail.com



RESULTADO DEL LABORATORIO CLÍNICO

DATOS PERSONALES

Lugar del Examen: FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) **Fecha:** 22/08/2025

Número de Identificación: 52370520 **Nombre:** BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY **Genero:** FEMENINO

Fecha de Nacimiento: 09/08/1973 **Edad:** 52 AÑOS 0 MESES 16 DÍAS **Estado Civil:** SOLTERO(A)

RESULTADO DE KOH UÑAS (HONGOS)

ESTUDIO	RESULTADO	UNIDADES	INTERVALO DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA			
EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]:	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA		

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

Validado por: Lina Marcela Riaño Parra

Bacterióloga y Laboratorista clínico.

CC 1.014.275.926

WWW.coopsumapaz.com

Bacteriólogo

Firma: Lina Riaño

Nombre: RIAÑO PARRA LINA MARCELA

RM: 1014275926

Codigo de Seguridad

F1324L32R16834

Paciente

Firma:

Nombre: BELTRAN PEÑA GLADYS CIRLEY

CC: 52370520

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

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION POST

Fecha: 21 – 11 - 2025

Nombre: BRIGITH VALDERRAMA VARGAS

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

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

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

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.

6. ¿Qué normatividad indica control de licores y alimentos?

a) Ley 09 de 1979 ley 373 de 1997

b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015

c) Resolución 666 de 2020 - Resolución 604 de 1993

X d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: **BRIGITH VALDERRAMA VARGAS**

N° CC **1121887658**

Lugar de expedición **VILLAVICENCIO**

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:



John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: **20 – 10 - 2025**

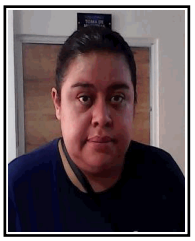
Fecha de vencimiento: **20 – 10 - 2026**

Lugar de expedición: **VIRTUAL**

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com / www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

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



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 30.330

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
12 DÍA	02 MES	2026 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Ciudad	**EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO**

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	**FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR**

CIIU (Actividad Económica) del empleador: **8530**

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación	
VALDERRAMA VARGAS BRIGITH	FEMENINO	33 AÑOS 9 MESES 27 DÍAS	CC (Tipo)	1121887658 (Número)

Cargo: **AUXILIAR DE COCINA**

EPS	AFP	ARL
FAMISANAR	**PORVENIR**	**SURA**

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO CON RECOMENDACIONES

Observaciones: .

APTO	PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

OPTOMETRÍA	✓	FROTIS FARINGEO -GARGANTA	✓
EVALUACIÓN OCUPACIONAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓	COPROLÓGICO	✓
KOH DE UÑAS	✓	----------	

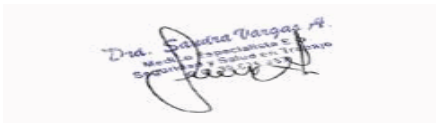
RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
VALORACIÓN POR EPS : ENDOCRINOLOGIA, MEDICINA INTERNA NUTRICION PSICOLOGIA	USO DE EPP	HÁBITOS SALUDABLES
	SVE CARDIOVASCULAR	CONTROL DE PESO
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	HACER DEPORTE
		DIETA BALANCEADA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES EN HÁBITOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLE. DIETA, EJERCICIO QUE INCLUYAN ESTIRAMIENTOS, RECOMENDACIONES DE HIGIENE POSTURAL, USAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN LA LABOR.
REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS. PRESENTA MAYOR RIESGO DE PRESENTAR LESIONES OSTEOMUSCULARES O EVENTOS CARDIOVASCULARES

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

Médico



Firma:

Nombre: CC: 39625957 - SANDRA ESPERANZA VARGAS

R. M.: 0698-03 **L.S.O.:** 2462-15

Código de Seguridad
D1053J1P30330

Aspirante o Trabajador

Firma:

Nombre: VALDERRAMA VARGAS BRIGITH

CC: 1121887658

CERTIFICADO-42026-35250977

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 **NYDIA MILENA GUERRERO MAYORGA** con documento de identificación N° **35250977** 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 14 días del mes de Abril del año 2026.

Atentamente,

Nissy Bohorquez

NISSY SARENA BOHORQUEZ ORTIZ
Profesional Ingeniera de Alimentos
031062-0781951

Escanea el Codigo QR

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

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

MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Capacitación se establece en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, específicamente en sus artículos 12, 13 y 36, los cuales señalan la obligatoriedad de la capacitación continua y permanente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica de alimentos para todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la cadena alimentaria. Este plan aplica para personas naturales, empleados y empresas del sector de alimentos que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos.

OBJETIVO

Capacitar de manera continua y permanente al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de fortalecer la inocuidad, calidad, higiene y salubridad de los alimentos, contribuyendo a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a la protección de la salud pública.

ALCANCE

El plan busca proporcionar los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para que el personal desempeñe sus funciones de manera segura, higiénica y conforme a la normatividad sanitaria vigente, este proceso de formación está dirigido a:

- Personal operativo y administrativo.
- Manipuladores directos de alimentos.
- Personal que tenga contacto indirecto con alimentos (almacenamiento, transporte, limpieza, supervisión y control).

METODOLOGIA

La capacitación se desarrolla bajo una metodología teórico–práctica y virtual, que incluye:

- Clases impartidas por capacitador calificado.
- Material audiovisual y material autodidáctico.
- Acceso a plataforma virtual de formación y sus tres (3) módulos de capacitación.
- Evaluaciones en línea por cada módulo para validar la apropiación de los conocimientos.

Esta metodología garantiza el cumplimiento de la jornada continua y permanente de capacitación exigida por la Resolución 2674 de 2013 en sus artículos 12, 13 y 36. Que deberán cumplir los manipuladores de alimentos en Colombia, los módulos de formación virtual se encuentran disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/

RESPONSABILIDAD

GEMSAP pone a su disposición la formación, las herramientas tecnológicas, los conocimientos, los contenidos, el sistema de evaluaciones y toda su experiencia, para el correcto desarrollo del presente plan de capacitación individual, sin embargo, es responsabilidad de cada manipulador de alimentos que se capacite garantizar el correcto cumplimiento y desarrollo del plan de capacitación propuesto, así como desarrollar, aprobar la capacitación y aplicar en su labor diaria las prácticas higiénicas y sanitarias aprendidas.

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 capacitación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación individual.
- Perfil del capacitador que avala la formación.

CERTIFICADO-42026-35250977

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I	
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	
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**
MODULO III	
Prácticas 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**
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**

LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
y en su nombre

LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA

CONFIERE EL TÍTULO DE

INGENIERA DE ALIMENTOS

A

NISSY SARENA BOHORQUEZ ORTIZ

C.C. No. 1.047.490.055 expedida en Cartagena

POR HABER CUMPLIDO LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS
Y EN TESTIMONIO DE ELLO LE OTORGA EL PRESENTE DIPLOMA

En la ciudad de Cartagena de Indias, a 14 de septiembre de 2023

EL RECTOR

EL JEFE DEL DEPARTAMENTO

EL SECRETARIO GENERAL

AVAL PROFESIONAL CAPACITADOR VALIDO
ÚNICAMENTE PARA GEMSAP - CONTACTO
3107089494

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

CERTIFICADO-42026-35250977

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

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



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 31.672

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
16 DÍA	04 MES	2026 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Ciudad	**EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO**

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	**FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR**

CIIU (Actividad Económica) del empleador:

8530

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación	
GUERRERO MAYORGA NYDIA MILENA	FEMENINO	45 AÑOS 9 MESES 13 DÍAS	CC (Tipo)	35250977 (Número)

Cargo

AUXILIAR DE COCINA

EPS	AFP	ARL
FAMISANAR	**PROTECCION**	**NO DEFINIDA**

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO CON RECOMENDACIONES

Observaciones: .

APTO	PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

OPTOMETRÍA	✓	FROTIS FARINGEO -GARGANTA	✓
EVALUACIÓN OCUPACIONAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓	COPROLÓGICO	✓
KOH DE UÑAS	✓	----------	

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
VALORACIÓN POR EPS : MEDICINA INTERNA NUTRICION	USO DE EPP	HÁBITOS SALUDABLES
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	CONTROL DE PESO
		DIETA BALANCEADA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES EN HÁBITOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLE. DIETA, EJERCICIO QUE INCLUYAN ESTIRAMIENTOS, RECOMENDACIONES DE HIGIENE POSTURAL, USAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN LA LABOR.
REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS, PRESENTA MAYOR RIESGO DE PRESENTAR LESIONES OSTEOMUSCULARES Y EVENTOS CARDIOVASCULARES

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

Médico



Firma:

Nombre: CC: 39625957 - SANDRA ESPERANZA VARGAS

R. M.: 0698-03 **L.S.O.:** 2462-15

Código de Seguridad
B1053H1N31672

Aspirante o Trabajador



Firma:

Nombre: GUERRERO MAYORGA NYDIA MILENA

CC: 35250977

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

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



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 29.886

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
20 DÍA	01 MES	2026 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

CIIU (Actividad Económica) del empleador: **8530**

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación	
AGREDO VASQUEZ HEIDI YOHANA	FEMENINO	44 AÑOS 10 MESES 11 DÍAS	CC (Tipo)	35251559 (Número)

Cargo: **AUXILIAR DE COCINA**

EPS	AFP	ARL
SANITAS	NO SABE	NO SABE

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO CON RESTRICCIONES

Observaciones: *DEBE LABORAR CON GAFAS PERMANENTES*

APTO | PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

OPTOMETRÍA	✓	FROTIS FARINGEO -GARGANTA	✓
EVALUACIÓN OCUPACIONAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓	COPROLÓGICO	✓
KOH DE UÑAS	✓	----------	

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
USAR CORRECCIÓN VISUAL : PERMANENTE	SVE VISUAL	HÁBITOS SALUDABLES
VALORACIÓN POR EPS : CITA OPTOMETRIA	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	HACER DEPORTE
	OTROS : SEGUIMIENTO ESTRICTO 1 MES	DIETA BALANCEADA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES EN HÁBITOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLE. DIETA, EJERCICIO QUE INCLUYAN ESTIRAMIENTOS, RECOMENDACIONES DE HIGIENE POSTURAL, USAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN LA LABOR.
REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS

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

Médico



Firma:

Nombre: CC: 39625957 - SANDRA ESPERANZA VARGAS

R. M.: 0698-03 **L.S.O.:** 2462-15

Código de Seguridad
J1053P1V29886

Aspirante o Trabajador



Firma:

Nombre: AGREDO VASQUEZ HEIDI YOHANA

CC: 35251559

RAGA E.U.

DESDE HACE 10 AÑOS APORTAMOS SOLUCIONES EN SALUD PUBLICA

CONCEDE SEGUN
RES.2674 DE2013 ART. 12

COD. 022517

HEIDY JOHANA
AGREDO VASQUEZ

IdentificaciónNo.
35.251.559

FOTO

VENCE: DIA 27 MES 11 AÑO 2026

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

COMO EMPRESA CAPACITADORA Y CON UN CRONOGRAMA ESTABLECIDO



NORMATIVIDAD VIGENTE: RES. 2674 DE 2013
(Art. 12) en cuanto a capacitación
(Art. 11) en cuanto a aptitud clínica

FIRMA GERENTE

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 310 788 3912 - 310 66317 39 - WhatsApp 301 472 79 23
Email: partedesusolucion@hotmail.com https://ragaeu.wixsite.com/soluciones

ESTE DOCUMENTO ES DE USO PERSONAL E INTRANSFERIBLE, NO ES VALIDO EN FOTOCOPIA O CON ENMENDADURAS

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

CLARA INES GIL BOSIGA

Identificación. 52.107.266

VENCE: Día: 04 Mes: AGOSTO 2026

COD. 080430

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

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

GERENTE

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

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

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

Fusagasugá, agosto 04 de 2025

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
080430	CLARA INES GIL BOSIGA	52.107.266

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

No. de Módulos	H Lectivas (teoria)	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

PLAN DE CAPACITACION

El plan de capacitación es una estrategia diseñada para mejorar las habilidades y conocimientos de los empleados. Este plan tiene como objetivo principal fortalecer las competencias individuales y colectivas de los colaboradores, con el fin de aumentar su conocimiento y contribución a los objetivos y los procesos; mediante la implementación de este plan se espera que los empleados adquieran habilidades y mejoren su desempeño en la aplicación de las practicas higiénicas y en la manipulación de alimentos, a través del desarrollo de las competencias del hacer, generando una cultura de conciencia en el correcto manejo de las BPM y potencializando competencias que se ven reflejadas en sus labores diarias realizadas.

OBJETIVO GENERAL

Como parte de una estrategia de formación se desarrollarán talleres de capacitación para la formación de los trabajadores que fortalecerán sus habilidades en la manipulación de alimentos y les generarán herramientas para desempeñar sus labores diarias.

PERFIL DEL CAPACITADOR

La capacitación la realizo la Ing. Ana Elena Carreño Cantor, profesional en ingeniería química con numero de matrícula profesional 3416 y auditora en HACCP Y BPM.

METODOLOGIA DE TRABAJO

Se cito presencialmente todo el personal operativo verificando su asistencia registrada en el formato en el cual se especifican nombres del personal y documento.

La formación es dividida en sesiones teóricas y prácticas con la ayuda audiovisual de (filminas o diapositivas) en las cuales se proyecta cada tema por modulo la ingeniera Ana Elena Carreño brinda la debida exposición de los temas ya mencionados; brindando ejemplos los cuales se adaptan a las labores cotidianas que realiza el personal.

TEMAS DE CAPACITACION MODULO 1

Modulo I: conceptos básicos de alimentos y perfil del manipulador

1.1 Legislación Alimentaria
1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario
1.3 Perfil del manipulador de alimentos
1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad
1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

OBJETIVOS

- Brindar el conocimiento al personal sobre las condiciones sobre la cuales se rigen todos los procesos tanto normativo como productivo y los cuales se encuentran regidos bajo la resolución 2674 de 2013.
- Comprender y transmitir la responsabilidad asociada al manejo de alimentos
- Preservar la calidad en los procesos de manipulación
- Generar conciencia sobre la importancia de la higiene personal y la aplicación de las BPM.

Resolución 2674 de 2013

Esta resolución regula las actividades de fabricación, envase, importación y comercialización de alimentos y materias primas.



Perfil del manipulador de alimentos

Un manipulador de alimentos es un trabajador que por diversas circunstancias está en contacto con diferentes tipos de alimentos desde distintas fases: venta, transporte, elaboración, fabricación, envasado, distribución, almacenamiento y suministro. Todas las personas que realizan estas actividades deben contar con formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos; que son complementadas en esta capacitación con conceptos que les permiten a los trabajadores entender la importancia de su labor.



TEMAS DE CAPACITACION MODULO 2

Modulo II: Prevención de la contaminación de los alimentos

2.1 Aspectos generales de la contaminación (física, química y biológica)
2.2 Peligros químicos, físicos y biológicos
2.3 Enfermedades transmitidas por los alimentos ETA´S
2.4 Higiene alimentaria (PBM)
2.5 Practicas insitu 30 minutos según actividad
2.6 Valoración del módulo II

OBJETIVOS

- Identificar los riesgos que llevan a una contaminación alimentaria.
- Garantizar la seguridad e higiene de los procesos y los alimentos que se manipulan
- Prevenir la contaminación
- Evitar la propagación de enfermedades de transmisión alimentaria
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias

Contaminación Alimentaria

La contaminación alimentaria describe una impureza de los alimentos con residuos químicos, alérgenos o microorganismos patógenos. Estas sustancias tienen un efecto perjudicial para la seguridad alimentaria y pueden provocar riesgos para la salud del consumidor.



Enfermedades transmitidas por los alimentos

Una Eta, es cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.



Higiene Alimentaria

La higiene alimentaria según la OMS, se define como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, para garantizar la salubridad de los alimentos



TEMAS DE CAPACITACION MODULO 3

Modulo 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 y desinfección (Plan básico de saneamiento) art. 26 res 2674
3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)
3.6 Practicas insitu 3º minutos según actividad
3.7 Valoración del módulo III

OBJETIVOS

- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones
- Obtener conocimientos de los autocontroles para garantizar la higiene de los alimentos
- Conocer las formas correctas de manipular, preparar, conservar y consumir los alimentos
- Destacar la importancia de la limpieza y desinfección en los procesos de manipulación.
- Proporcionar información clara y de fácil comprensión que permita al personal manipulador de alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas.
- Identificar los procesos para seleccionar las materias primas de la mejor calidad

Microorganismos

Los microorganismos son bacterias, virus, parásitos o toxinas de hongos que pueden causar enfermedades.



Requisitos de los manipuladores de Alimentos

Un manipulador de alimentos cumple una función muy importante en la cadena alimentaria y es uno de los actores claves en la prevención de riesgos como posible agente contaminador en el momento de la preparación o venta.

Es muy importante que el manipulador de alimentos cumpla estos requisitos

1. Una completa formación actualizada en higiene y seguridad alimentaria que le permita garantizar la salubridad de los alimentos
2. Aplicar estrictamente las normas de higiene aprendidas
3. Un gran cuidado de su aseo personal



5 claves para la inocuidad

1. Mantenga la limpieza
2. Separe los alimentos crudos y cocidos
3. Cocine los alimentos completamente
4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
5. Utilice agua y alimentos seguros para su consumo



TEMAS DE CAPACITACION MODULO 4

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 comercialización de alimentos
4.6 Valoración modulo IV
4.7 Evaluación final

OBJETIVOS

- Garantizar en estas etapas la calidad de los alimentos.
- Conocer los métodos de conservación de los alimentos
- Identificar y aplicar el método primero en entrar primero en salir.
- Asegurar la cadena de medidas y controles en las etapas de almacenamiento, comercialización y distribución.

Compra y recepción de materia prima

La compra y recepción de materia prima es un proceso complejo pero importante que implica la adquisición de insumos y su rigurosa inspección para garantizar que cumplan con los requisitos de calidad



Almacenamiento de los alimentos

El almacenamiento de los alimentos debe realizarse mediante una clasificación con base en categorías como fechas de ingreso, ingredientes, fecha de caducidad entre otros datos que le permitan preservar su vida útil y conservar la calidad e inocuidad de los alimentos. Es importante recalcar que el almacenamiento debe evitar la multiplicación de microorganismos de esta manera evitaremos que se contaminen.



Durante la capacitación de estos temas se van realizando dinámicas de preguntas y respuestas con el fin de ir evaluando los conocimientos adquiridos por el personal y finalizando los módulos de capacitación se realiza una evaluación escrita con la cual se deja evidencia del resultado obtenido de dicha capacitación.

RESULTADOS DE LA CAPACITACION

A continuación, se adjuntan los soportes de la evaluación realizada al personal frente a la capacitación brindada y los conocimientos adquiridos por ellos. Junto a estos también encontrarán el soporte de asistencia de los colaboradores y por último se adjuntarán evidencias fotográficas del mismo.

Verificando los resultados evidenciamos que las evaluaciones practicadas al personal las obtuvieron una puntuación excelente con lo cual se concreta el cumplimiento en los objetivos propuestos.

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestra empresa **SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S,** cumple con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Dicho plan comprende las 10 horas anuales y serán reforzadas con información escrita adicional y digital.
Contamos con personal profesional idóneo con formación y experiencia específica en el área de higiene de los alimentos, Buenas prácticas de manufactura (BPM), HACCP.

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE



Ing. Ana Elena Carreño

Auditor interno HACCP Y BPM

Tarjeta profesional 3416

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

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



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 26.507

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
21 DÍA	08 MES	2025 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL PERIODICO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Genero	Edad	Documento de Identificación	
GIL BOSIGA CLARA INES	FEMENINO	53 AÑOS 9 MESES 7 DÍAS	CC (Tipo)	52107266 (Número)

Cargo
OPERARIO DE COCINA

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

PUEDE CONTINUAR EN EL CARGO CON RECOMENDACIONES.

Observaciones: .

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

OPTOMETRÍA	✓	FROTIS FARINGEO- GARGANTA	✓
COPROLOGICO	✓	EVALUACIÓN OCUPACIONAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓
KOH UÑAS	✓	----------	

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
VALORACIÓN POR EPS : CITA OFTALMOLOGIA, CONTROL PROGRAMA CRONICO	SVE CARDIOVASCULAR	HABITOS SALUDABLES HACER DEPORTE DIETA BALANCEADA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES EN HÁBITOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLE. DIETA, EJERCICIO QUE INCLUYAN ESTIRAMIENTOS, RECOMENDACIONES DE HIGIENE POSTURAL, USAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN LA LABOR.
REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS

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

Médico



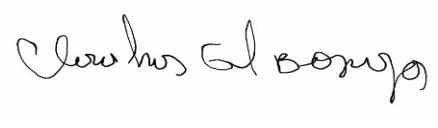
Firma:

Nombre: CC: 39625957 - SANDRA ESPERANZA VARGAS

R. M.: 0698-03 **L.S.O.:** 2462-15

Código de Seguridad
W1053C1I26507

Aspirante o Trabajador



Firma:

Nombre: GIL BOSIGA CLARA INES

CC: 52107266

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

JENNIFER ANDREA ZAMORA ROMERO

1069263239 DE FUSAGASUGÁ

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Articulos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía pública Resolución 604 de 1993 Articulo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3 y conocimiento de la resolución 1569 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020.

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos, ya sea de manera directa o indirecta, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades ínsito auditorios [ ] o virtual [X] con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	DIA: 24 MES: NOV AÑO: 2025	DIA: 27 MES: NOV AÑO: 2025	DIA: 04 MES: DIC AÑO: 2025	DIA: 11 MES: DIC AÑO: 2025	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de las instalaciones ✓ control de plagas.	3 Horas en el día					
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 Horas en el día			
✓ Normatividad sanitaria de alimentos y Res 1569 de licores. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 horas en el día		

Capacitador: John Jairo Holguin Marriaga
Cc: 10486872

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

3115192428 – 3202756156
asamysan.asesorias@gmail.com / asesorias@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

ASAMYSAN

Asesorias ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION PRE

Fecha: 24 – 11 - 2025

Nombre: JENNIFER ANDREA ZAMORA ROMERO

1. **Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:**

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico. ✓

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

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

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes. ✓

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. **de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?**

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos. ✓

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. **los utensilios de comida deben ser:**

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio. ✓

d) De plástico y de un solo uso.

5. **¿cuándo debemos lavarnos las manos?**

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada. ✓

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.



3115192428 – 3202756156
/ /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION POST

Fecha: 11 – 12 - 2025

Nombre: JENNIFER ANDREA ZAMORA ROMERO

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

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

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

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.

6. ¿Qué normatividad indica control de licores y alimentos?

a) Ley 09 de 1979 ley 373 de 1997

b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015

c) Resolución 666 de 2020 - Resolución 604 de 1993

X d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569



ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: JENNIFER ANDREA ZAMORA ROMERO

N° CC 1069263239

Lugar de expedición: FUSAGASUGÁ

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:

John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: **11 – 12 - 2025**

Fecha de vencimiento: **11 – 12 - 2026**

Lugar de expedición: **VIRTUAL**

Móvil: 3115192428 – 3202756156 / Facebook ASAMYSAN

DR ROBERTO A. CHAVES V.

MEDICO CIRUJANO

RM 644694

CERTIFICADO MEDICO

FECHA: 11/12/2025

NOMBRE: JENNIFER ANDREA ZAMORA ROMERO

CEDULA DE CIUDADANIA: 1.069.263.239

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

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

DR. ROBERTO A. CHAVES V.

RM 644694

CC 79145202

Powered by CamScanner

TOMA DE MUESTRAS
ELSA QUINTANA DE BAQUERO
Bacterióloga U. *Javeriana*
Nit: 20.568.763-2

NOMBRE	JENNIFER ANDREA ZAMORA ROMERO	IDENTIFICACION	1069263239
EDAD	31 AÑOS	SEXO	FEMENINO
DOCTOR	PARTICULAR	ENTIDAD	PARTICULAR
CONSECUTIVO	1029		
FECHA	11 DICIEMBRE DE 2025		

EXAMEN SOLICITADO:

FROTIS DE GARGANTA:

COCOS GRAM (+) +

REACCCION LEUCOSITARIA NEGATIVA

COPROLOGICO:

COLOR: AMARILLO

ASPECTO: BLANDA

CELULOSA +

ALMIDONES +

GRASAS NEUTRAS +

FIBRAS MUSCULARES +

NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES EN ESTA MUESTRA ANALIZADA

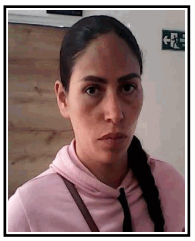
KOH:

NEGATIVO

Elsa Quintana de Baquero
C.C 20568763
Bacteriologa
T.P 349B

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

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



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 30.334

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
12 DÍA	02 MES	2026 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Ciudad	**EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO**

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR	**FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR**

CIIU (Actividad Económica) del empleador: **8530**

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación	
ZAMORA ROMERO JENNIFER ANDREA	FEMENINO	31 AÑOS 11 MESES 8 DÍAS	CC (Tipo)	1069263239 (Número)

Cargo: **AUXILIAR DE COCINA**

EPS	AFP	ARL
NUEVA EPS	**PORVENIR**	**NO DEFINIDA**

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO (CUMPLE CON CRITERIOS MEDICOS PARA EL CARGO)

Observaciones: .

APTO	PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

OPTOMETRÍA	✓	FROTIS FARINGEO -GARGANTA	✓
EVALUACIÓN OCUPACIONAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR	✓	COPROLÓGICO	✓
KOH DE UÑAS	✓	----------	

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
USAR CORRECCIÓN VISUAL : PERMANENTE	USO DE EPP	HÁBITOS SALUDABLES
VALORACIÓN POR EPS : OPTOMETRIA ANUAL	SVE VISUAL	HACER DEPORTE
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	DIETA BALANCEADA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES EN HÁBITOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLE. DIETA, EJERCICIO QUE INCLUYAN ESTIRAMIENTOS, RECOMENDACIONES DE HIGIENE POSTURAL, USAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN LA LABOR.
REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS

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

Médico



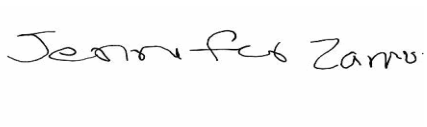
Firma:

Nombre: CC: 39625957 - SANDRA ESPERANZA VARGAS

R. M.: 0698-03 **L.S.O.:** 2462-15

Código de Seguridad
I1053O1U30334

Aspirante o Trabajador



Firma:

Nombre: ZAMORA ROMERO JENNIFER ANDREA

CC: 1069263239

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 12 DE FEBRERO DE 2026 **CIUDAD: BOGOTA D.C. CUNDINAMARCA**
NOMBRE: TORRES ARIAS CILIA DURANI
CC: 1.069.720.416 DE FUSAGASUGA **EDAD: 39 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR **NIT: 860.020.194.6** **ACTIVIDAD ECONOMICA: 8521**
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR NAZARETH

GENERO: F	ESTRATO: 3	LOCALIDAD: FUSAGASUGA
EPS: FAMISANAR	ARL: SURA	AFP: PORVENIR

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: VISION NORMAL BILATERAL

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION Y ENDOCRINOLOGIA.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR

CC:_____

CONFIDENCIAL

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

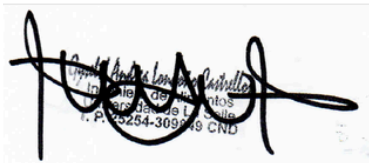
CERTIFICA
CILIA DURANI TORRES ARIAS
C.C.1.069.720.416

Participó el día 04 de mayo de 2026 en el curso de:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN DE 10 HORAS

Cuenta con carnet de manipulación de alimentos
Nombrado por la normativa vigente
Decreto 3075 de1997 capítulo III en sus artículos 13 y 14
Resolución 2674 de 2013 capítulo III artículos 12 y 13



Firma Y Sello De Autorización

(+57) 3202401915
ing.andrealondono@gmail.com