SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

NIt 900157744 -0

Dirección CL 27 SUR 19 19 P 1 P 2 CS 201 CS 203 P 3

Tel 6016264247-6017029935-3183832985-3115117029-3002717331 NIT 9

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

Tipo certificación: Ingreso ⊗ | Periódico ○ | Retiro ○ | Post incapacidad ○ | Caso ocupacional ○
Control ○ | Reubicación ○ | Ingreso al SVE ○ | Trabajo en alturas ○



DATOS DEL PACIENTE

Fecha **30/07/2025 11:27:00** Empresa **PARTICULAR**

Nombre **FLOR ELBA CARREÑO SANDOVAL**

Cargo **MANIPULACION ALIMENTOS** Doc. Identidad **CC 39714777**

SE PRACTICARON LOS SIGUIENTES PARACLÍNICOS

1 CERTIFICADO MEDICO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	2 COLORACION GRAM FF	3 EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH
4 COPROLÓGICO	5 EXAMEN DE INGRESO OCUPACIONAL	6
7	8	9

EXAMEN DE INGRESO	SI	NO	NO APLICA	FALTA INFORMACION
Apto para el cargo	⊗	○	○	○
Aplazado	○	○	○	○
Apto con restricciones	○	○	○	○
Apto para trabajar en alturas	○	○	○	○
Apto para trabajar en espacios confinados	○	○	○	○
Apto para Trabajar con equipos de suministro de aire o autocontenido	○	○	○	○
Apto para participar en la brigada	○	○	○	○
Apto para el requerimiento del cargo de la empresa o contratista	○	○	○	○

EXAMEN PERIÓDICO	SI	NO
Apto para continuar desempeñando el cargo sin limitaciones	○	○
Requiere restricciones de actividades	○	○
Requiere reubicación laboral temporal	○	○
Requiere reubicación laboral permanente	○	○
Apto para trabajar en alturas	○	○
Apto para trabajar en espacios confinados	○	○
Apto para trabajar en alturas	○	○

EXAMEN DE RETIRO	SI	NO
Sospecha de enfermedad Profesional	○	○
Secuelas de Accidentes de Trabajo	○	○
Enfermedad Común	○	○

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual ○ Auditivo ○ Respiratorio ○ Cardiovascular ○ Psicosocial ○ Ergonómico ○ Otros ○

REMISIÓN SI ○ NO ⊗ **ARL** SI ○ NO ○ **EPS** SI ○ NO ○

SIN RESTRICCIONES PARA EL CARGO

INDUCCION O REINDUCCION AL PUESTO DE TRABAJO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA CON ENFASIS EN SEGURIDAD

Luis Alirio Becerra F.
Medico Cirujano U. Nal.
R.M. 47939
Esp. S.O. 224/19

LUIS ALIRIO BECERRA FINO
Especialidad MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC 79447595 RM 224 DE 10/01/2018

Trabajador: FLOR ELBA CARREÑO SANDOVAL
CC 39714777
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad



Captura Biometrica

Powered by CamScanner

Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)
CUMPLIR CON LAS NORMAS DE (SG-SST) PARA LA PREVENCION DE ACCIDENTES Y ENFERMEDAD LABORAL
CULTURA DE TRABAJO SEGURO Y INFORMACION SOBRE LOS RIESGOS DE CAIDA QUE HAY EN LA EMPRESA
USAR EPP NECESARIO
SE RECOMIENDA LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS DE FORMA CONSTANTE
MANEJO DE ESTRÉS QUE MEJOREN LA CARGA LABORAL.
PAUSAS ACTIVAS PARA EVITAR TRAUMA ACUMULATIVO EN MIEMBROS SUPERIORES
SE ACONSEJA ESTILO DE VIDA SALUDABLES CON ACTIVIDAD FISICA Y HABITOS ALIMENTARIOS BALANCEADOS PARA MANTENER UN PESO ADECUADO
INFORMACION SOBRE CUALQUIER DETERIORO EN LA SALUD QUE LE LIMITE TRABAJAR
CUALQUIER OMISION EN LA INFORMACION INDAGADA DURANTE LA CONSULTA MEDICA FRENTE A SU HISTORIAL CLINICO, EXIME AL MEDICO DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD FRENTE A EVENTOS QUE SUCEDAN DURANTE EL EJERCICIO DE SU LABOR Y SE CONSIDERA UNA FALTA GRAVE DEL TRABAJADO

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

LUIS ALIRIO BECERRA FINO
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 79447595 RM: 224 DE 10/01/2018

Trabajador: FLOR ELBA CARREÑO SANDOVAL
CC 39714777
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad


Captura Biometrica

Powered by CamScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 30/07/2025 11:45:10

Fecha 30/07/2025 10:36:00

Direc: CL 27 SUR 19 19 P 1 P 2 CS 201 CS 203 P 3 Tel :

Doc: **39714777** Nombre : **FLOR ELBA CARREÑO SANDOVAL** Edad : **61 Años** Sexo : **F**

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	.	
Reacción Leucocitaria	ESCASA	
Cocos Gram Positivos	+	
Celulas Epiteliales	ESCASA	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas	.	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

COPROLÓGICO		
Examen Físico	.	
Color	CAFE	
Consistencia	BLANDA	
Examen Microscópico	.	
Almidones	++	
Flora Bacteriana	AUMENTADA	
Fibras vegetales	+	
No se observan Parásitos en la Muestra analizada	.	
Examen Parasitológico	.	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

Powered by CamScanner

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 6016264247-3115117029-3183832985

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación: **CC 39714777** Nombre: **FLOR ELBA CARREÑO SANDOVAL** Edad: **61 Años**

Entidad: **PARTICULAR - CERT ALIM-2025 COPRO** Fecha: **30/07/2025 11:47:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE RESPECTO A LOS LABORATORIOS REALIZADOS PARA VER PARTE DERMATOLOGICA, SISTEMA RESPIRATORIO Y DIGESTIVO, SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO
COPROLOGICO: NEGATIVO SIN PARASITOS INTESTINALES

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
ES APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA:
1 CONTINUAR CON EL LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
2 DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR
3 USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS PERMANENTES

FLOR ELBA CARREÑO SANDOVAL
C.C 39714777

Luis Alirio Becerra F.
Médico Cirujano U. Nal.
R.M. AT3030
Res. S.O. 224/18

LUIS ALIRIO BECERRA FINO
Especialidad: MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 79447595 RM: 224 DE 10/01/2018

Powered by CamScanner

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 11508

Fecha: 30 Jul/2025 FV 30 Jul/2026

Nombre: FLOR ELBA CAMPEÑO SAMBONI

Documento.: 39714777

Capacitador: Flor Elba Campeño

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

Powered by CamScanner

Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno de los requisitos exigidos en la Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación: Cronograma

Fechas e Intensidad en Horas 10

Powered by CamScanner

SANTA ELENA SAS

Bogotá, JULIO 2025

A QUIEN INTERESE:

Santa Elena S.A.S, certifica que Luz Elena Vargas Balaguera identificada con la cédula de Pciudadanía **CC** 52.515.572 en calidad de ingeniera de alimentos cumple la labor de capacitadora en manipulación de alimentos; dentro de estas jornadas de capacitación, la capacitadora realiza actualización de la legislación pertinente y temas relacionados con control de plagas y manejos de residuos, BPM, ETA, RESOLUCION 2674 DE 2013- DECRETO 1500 de 2007.

QUALITY

Certificado:

Luz Helena Vargas Balaguera

Luz Elena Vargas Balaguera

Ingeniera de Alimentos

Ingeniera de Alimentos

REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA



MATRICULA PROFESIONAL No.
25254123734CND
INGENIERA DE ALIMENTOS
DE FECHA **20/10/2005**
LUZ ELENA
VARGAS BALAGUERA
C.C. 52515572
UNIVERSIDAD DE LA SALLE

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Atentamente,
Alba Luz Balaguera
Bacterióloga y Gerente General

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÒN DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS-2025		
PLAN DE CAPACITACION	METODOLOGIA	horas
LEY 9 DE 1979	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes características: 1. ETAPA DE INDUCCIÓN. a- Con un conversatorio, se determinan los oficios comunes de los discentes, y se establecen las percepciones generales de términos de educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura como: Alimento, nutriente, energía vital, contaminación, microrganismo, BPM, inocuidad y desinfección. b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnico científicas pertinentes. Se relacionan los términos anteriores con los principales objetivos de la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud Y protección social dela república de Colombia. c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higiénicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos. 2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN. Se pacta con la empresa interesada un cronograma pormenorizado que involucre: el enfoque, contenido y alcance de la capacitación, acorde con el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Tendrá una duración de aproximadamente 7 horas. Se busca que esta entidad pueda demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de los temas a tratar. Se asegura con esta fase, que el manipulador de alimentos comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además de conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. Entre los temas frecuentes a tratar se encuentran: Plan de saneamiento básico, aseo y desinfección, principios de nutrición, Etiquetado de productos alimenticios. Enfermedades transmitidas por alimentos. El cronograma y su control de tiempos, la empresa, el capacitador y el personal capacitado se relacionan a continuación.	1
Resolución 2674 de 2013		1
DECRETO 1500 DE 2007		1
DECRERTO 1686 DE 2012 (BEBIDAS ALCOHOLICAS)		
BPM		
Limpieza y Desinfecciòn		
Rotulado		
Instalaciones Fisicas		
Instalaciones Sanitarias		
Personal Manipulador		1
Normas de Higiene		
Definiciones Resolución		
Contaminaciòn Cruzada		1
Requisitos de Fabricaciòn		
Aseguramiento Calidad		
Transporte de alimentos		1
Almacenamiento		1
Refuerzo conceptos (definiciones)		1
Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674		1
Refuerzo Aseguramiento Calidad		1
Refuerzo Normas de Higiene	INTENSIDAD: 10 HORAS	
Refuerzo Condiciones de Almacenamiento		
Refuerzo Limpieza y desinfección	TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD	
JULIO DE 2025 (6 horas)	MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÒN-PLAN DE SANEAMIENTO-	
	ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÒN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS.	
	NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD--PEPS-ETAS.	
	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÒN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Segunda Capacitacion sugerida: antes de Octubre de 2025 (4 horas) para completar 10 horas	**CAPACITADOR**	LUZ ELENA VARGAS: INGENIERA DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner