

CERTIFICADO

N°5463

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: LUZ MARINA ARÉVALO WILCHES
C.C. 39.767.403 DE BOGOTA D.C.
FECHA DE CERTIFICADO: 25 MARZO 2026
VIGENTE HASTA: 24 MARZO 2027

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N° L2026M03A25W

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	25	MARZO	2026	
NOMBRES Y APELLIDOS	Luz Marina Arévalo Wilches			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	C.C. 39.767.403 de Bogotá D.C.	EDAD	53 AÑOS	

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	+
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	+
		ALMIDON	++
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Nativa
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**

APTO SIN RESTRICCIONES:	**X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana María Aponte Poveda
Reg. 66971002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Médico General

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483