RELACION DE CARNET DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
NOMBRE	CARGO	FECHA EXPEDICION	FECHA VENCIMIENTO
Cadiz María Zabateta Cogollo	Manipulador de alimentos	01/12/2025	01/12/2026
Ana marcela Osorio Pérez	Manipulador de alimentos	06/07/2025	06/07/2026
Leonardo José Vizcaino Hernández	Manipulador de alimentos	26/03/2026	26/03/2027
Luz Marina Sandoval Llanos	Manipulador de alimentos	03/03/2026	03/03/2027
Rocío Campo Yániz	Nutricionista	09/10/2025	09/10/2026



Nutricionista CCT Los Caminantes

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)



CANDIDATO:CADIZ MARIA ZABALETA COGOLLO CC:50.849.770

1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725



(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*	
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.	
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora y 25 minutos
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	45 minutos
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 25 minutos
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos
Actividad acuosa • Microorganismos patógenos.	30 minutos
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora
Plan de saneamiento básico	35 minutos
Evaluación final	30 - 45 minutos
	Tiempo Total 10 horas

ASESORIA INTEGRAL

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **CADIZ MARIA**

ZABALETA COGOLLO

C.C. **50.849.770** de **CERETE/C**

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICION 01 DIC 2025

FECHA VENCIMIENTO 01 DIC 2026

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725
Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.



LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel (601) 5339447 Celular : 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Paciente: CADIZ MARIA ZABALETA COGOLLO
Documento : 50.849.770
Teléfono:

Edad: 58 AÑOS
Fecha: DICIEMBRE 1/2025

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA:

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana
Reg. 51.811.587

Luz Stella Benito Cifuentes
REG 51811587
NIT:51811587-7

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: DICIEMBRE 1 /2025 H.C. 50.849.770

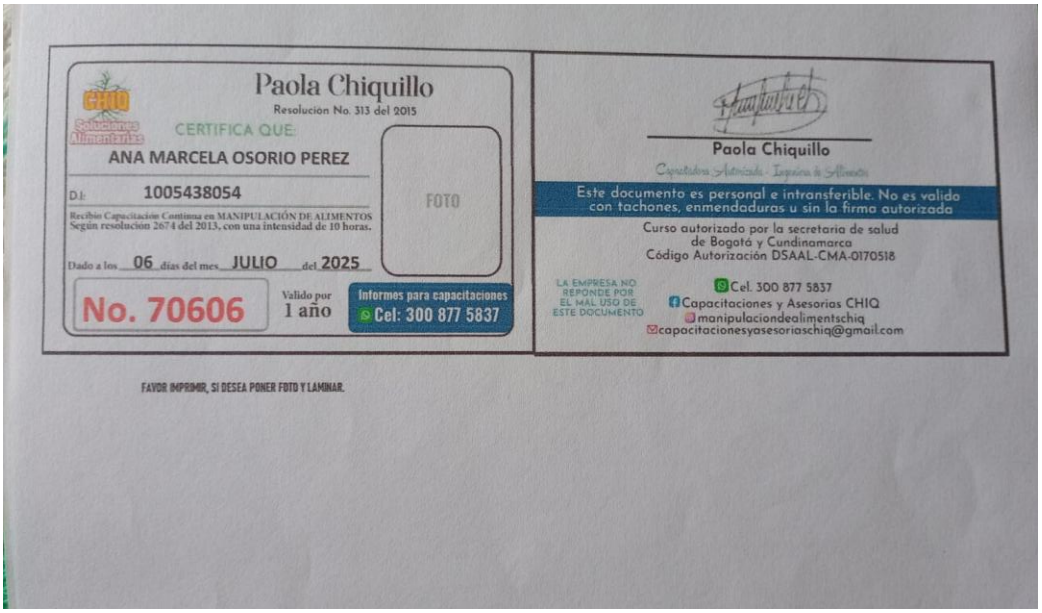
Nombre: CADIZ MARIA ZABALETA COGOLLO

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Daniel Pabón C.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta



Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

ANA MARCELA OSORIO PEREZ

D.I: 1005438054

FOTO

Recibio Capacitación Continua en MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Según resolución 2674 del 2013, con una intensidad de 10 horas.

Dado a los 06 días del mes JULIO del 2025

No. 70606

Valido por 1 año

Informes para capacitaciones Cel: 300 877 5837

Paola Chiquillo

Capacitadora Autorizada - Ingeniera de Alimentos

Este documento es personal e intransferible. No es valido con tachones, enmendaduras u sin la firma autorizada

Curso autorizado por la secretaria de salud de Bogotá y Cundinamarca
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO REPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

FAVOR IMPRIMIR, SI DESEA PONER FOTO Y LAMINAR.

CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución 2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

ANA MARCELA OSORIO PEREZ	
D.I 1005438054	No. Certificación: 70606

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introdución • Que son los alimentos • Conceptos básicos de nutrición • Clasificación de los alimentos • Inocuidad alimentaria • Que es la contaminación • Tipos de Contaminación • Factores que afectan el desarollo de las bacterias • Contaminación cruzada • Enfermedades transmitidas por alimentos	Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos solidos y liquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller • Protocolos de bioseguridad

Esta certificacion se puede verificar virtualmente en la plataforma

FECHA DE EXPEDICIÓN		
06	07	25
Dia	Mes	Año

FECHA DE VENCIMIENTO		
06	07	26

VALIDO POR UN AÑO

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIQ Celular: 300 8775837
Capacitaciones y asesorias CHIQ ManipulaciondealimentosChiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

Gobernación de Cundinamarca

NOTIFICACIÓN

El Capacitador se compromete a formar grupos de capacitación menores a 25 personas por sesión, dictar la capacitación con una duración mínima de 10 ó 12 horas en total de acuerdo con el sector de alimentos capacitado. Igualmente, a informar a la Secretaría de Salud con diez (10) días hábiles antes de la capacitación el lugar (dirección exacta), día, horario, tema, metodología y público objeto de la capacitación; como también a presentar informe mensual de los cursos dictados en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca, informando lugar y fecha en que fue dictado y número de asistentes, al correo capacitacionalimentos@cundinamarca.gov.co

En la fecha, se notificó oficialmente de la presente Autorización para Capacitar Manipuladores de Alimentos de los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10, (Código): DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18** a **MINERVA PAOLA CHIQUILLO HURTADO** , identificado con la Cédula de Ciudadanía N. **41.943.480** , en su calidad de titular de la misma quien en constancia firma como abajo aparece.

EL NOTIFICADO:

Firma: _____

Nombre: MINERVA PAOLA CHIQUILLO HURTADO

Cedula No: 41.943.480

Dirección: Calle 15 Nº 15-40 Fun29

Teléfono: 3008775837

Correo electrónico: asesoravirtual13@gmail.com

EL NOTIFICADOR:

Firma: _____

Nombre: Andrea Ariza Zambrano

Cargo: Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdatasubproceso@cundinamarca.gov.co

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ANA MARCELA OSORIO PEREZ **FECHA:** 11 DE AGOSTO DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1005438054

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: ++

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

Claudia B. Correa J.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
CONVENIO 2010

CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1992

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

CRA 11 No 61 – 19 (301) Tels. 4575054 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ
Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: ANA MARCELA OSORIO PEREZ **FECHA:** 11 DE AGOSTO DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1005438054

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sánchez
MEDICO ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
CC 7933174
RM 6784 LIC 1204

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3115906284 – Tel. 4 57 50 54

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **LEONARDO JOSE**

VIZCAINO HERNANDEZ

C.C. **72.048.074** de .....

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN 26 MAR 2026

FECHA VENCIMIENTO 26 MAR 2027

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 / Cel: 314 469 9725
Teléfono: (601) 4635211 • E-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2026



1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AG UIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725





(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

ASESORIA INTEGRAL

5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*	
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.	
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora y 25 minutos
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	45 minutos
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 25 minutos
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos
Actividad acuosa • Microorganismos patógenos.	30 minutos
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora
Plan de saneamiento básico	35 minutos
Evaluación final	30 - 45 minutos
Tiempo Total	10 horas

ASESORIA INTEGRAL

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.



LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel: Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Paciente: LEONARDO JOSE VIZCAINO H. **Edad:** 49 AÑOS
Documento : 72.048.074 **Fecha:** MAYO 21 /2026
Teléfono:

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS (KOH):

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

COPROLOGICO:
COLOR: PARDO
CONSISTENC PASTOSA
EXAMEN MICROSCOPICO:

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES
MICROBIOTICA INTESTINAL NORMAL

ALMIDONES: ++
CELULOSA: ++
LEVADURAS: ++

FIRMA

Luz Stella Benito Cifuentes
REG 51811587
NIT 51811587-7

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Barrio Santa Librada
324 550 4062 Tel.: 601 533 9447 • Bogotá, D.C.

Fecha: MAYO 21/2026 H.C. 72.048.074

Nombre: LEONARDO JOSE VIZCAINO HERNANDEZ

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Latorre O.
MÉDICO CIRÚJANO
U. JAVERIANA
REG. 1926840 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM

Asesoramiento con responsabilidad social

Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO **8681**

Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013

DECRETO 1500

TITULAR

LUZ MARINA SANDOVAL LLANOS

IDENTIIFICACIÓN No.

39784130

Cindy Natalia Bolaños Agudelo
C.C. 1.053.797.034 de Manizales
Ingeniera de Alimentos
Universidad de Caldas

Powered by CamScanner

Asesoramiento con responsabilidad social

ICAAS

INGENIERÍA, CONTROL AMBIENTAL & ALIMENTARIO S.A.S.

CERTIFICADO DE ASISTENCIA

El (la) Sr (a) **Luz marina sandoval llanos**, identificado con **39784130**, realizó curso de Manipulación de Alimentos, con una duración de 10 horas de acuerdo a la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 y plagas. Según cronograma de actividades.

MODULO N.º	FECHA
1. Conocer la Resolución 2674 de 2013 y resolución 719 de 2015	30 / 01 / 2025
2. Garantizar la inocuidad de alimentos y bebidas	10 / 02 / 2026
3. Explicar contenido e importancia plan de saneamiento básico, énfasis en limpieza y desinfección	23 / 02 / 2026
4. Claves para la inocuidad de alimentos, higiene, seguridad alimentaria, calidad, supervisión contaminación.	03 / 03 / 2026

En testimonio de lo anterior, se firma el presente certificado en Bogotá a los (03) días del mes de marzo del año dos mil veintiséis (2026)

ING. ALEXANDER MÉNDEZ
CAPACITADOR
T.P 25228358030

Cindy Natalia Blandon A.
Cindy Natalia Blandon Agudelo
C.C.: 1.053.797.034 de Manizales
Ingeniera de Alimentos
Universidad de Caldas

ING DE ALIMENTOS CINDY NATALIA BLANDON
TP 17254-288374.U.C

Powered by CamScanner

SALUD OCUPACIONAL HUMAN GROUP
prestador:10010657649
NIT. 830032196-2
Dirección: Av. Calle 127 # 19 A - 44 Ed. Acomedica
Teléfono: 3006592170 (601) 5679846
Email: humangroup@gmail.com

CERTIFICADO No. 0307

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	**LUZ MARINA SANDOVAL LLANOS**		
IDENTIFICACION No.	**39784130**	**Edad:**	
Factor Rh.		**Sexo:**	
Ciudad / Fecha:	BOGOTA D.C., MARZO 03 DE 2026	**EMPRESA:**	**CONVENIO - PARTICULAR**

Con base a los exámenes practicados, de acuerdo al reporte de Laboratorio se certifica que el (la) paciente es **Apto Para Manipular Alimentos,** que no presenta ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como manipulador de alimentos, se encuentra en buen estado de salud y no evidencia enfermedad dermatológica, respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad

El presente refiere validez por un (1) año

Dra. Mercedes Cabrera Quintana
Medicina General R.M. 53.052.886
Clínica Marly
Cra. 49 No. 13-20

Dra. Mercedes Cabrera Quintana
c.c. No. 53.062.886
Médico General R.M. 53.062.886
Clínica Marly

Powered by CamScanner

SALUD OCUPACIONAL HUMAN GROUP
Código prestador:10010657649
Nit:830032196-2
Dirección: Av. Calle 127 # 19 A - 44 Ed. Acomedica
Email: humangroup@gmail.com

CERTIFICADO No. 0307

INFORMACION GENERAL

Ciudad: BOGOTA	**Paciente:** LUZ MARINA SANDOVAL LLANOS
Fecha: MARZO 03 DE 2026	**Identificación No.** 39784130
Empresa: PARTICULAR	**Factor RH:**
	Edad: Años **Sexo** ( )

FROTIS GARGANTA

COLORACION DE GRAM

REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA	DIPLOCOCOS GRAM NEGATIVOS :	+
COCOS GRAM POSITIVOS :		BACILOS GRAM POSITIVOS :	++
DIPLOCOCOS GRAM POSITIVOS:		BACILOS GRAM NEGATIVOS :	+
		ESTRUCTURAS MICOTICAS :	NEGATIVO

KOH - FROTIS UÑAS DE MANOS

LASTOCONIDIAS	NEGATIVO
PSEUDOHIFAS DE HONGOS	NEGATIVO

No se observan estructuras fúngicas en la muestra Examinada (Hongos).

FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL

Nancy Margoth Bilbao Cortez
Colegio Nacional de Bacteriologia
RM. 51653475

Nancy Margoth Bilbao Cortez
C.C. No. 51653475
BACTERIOLOGA RM. 51653475
Colegio Nacional de Bacteriologia

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-102025-32828565

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

ROCÍO CAMPO
Nombre

32828565
Documento

9 De Octubre De 2026
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
CURSO APROBADO AÑO 2025

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

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

CERTIFICADO-102025-32828565

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 **ROCÍO SUSANA CAMPO YÁNIZ** con documento de identificación N° **32828565** 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 9 días del mes de Octubre del año 2025.

Atentamente,

Laura Arcila

LAURA TATIANA ARCILA
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0654187

Escanea el Codigo QR

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

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

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

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 formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-102025-32828565

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - OCTUBRE 2025	
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 – ABRIL 2026	
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**
Practicas 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**
MODULO III – JULIO 2026	
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**

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UTADEO
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO

ACTA DE GRADO

La Suscrita Secretaria General de la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, certifica la parte pertinente del Acta de Grado número mil ochocientos ochenta y seis (1886) correspondiente al día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022).

Registrada en el Libro de Actas número veinte (20), Folio número quinientos setenta y tres (573), y en el Libro de Registro veintisiete (27), Folio número quinientos treinta y tres (533), Registro número doscientos treinta y nueve mil setecientos ochenta (239780).

"En la ciudad de Bogotá D.C., del día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022), la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano otorgó el título de:

INGENIERA DE ALIMENTOS

A

LAURA TATIANA ARCILA GARCÍA

Identificado(a) con C.C. No. 1022440[illegible] expedida en BOGOTÁ D.C., quien terminó satisfactoriamente sus estudios y cumplió con todos los requisitos exigidos por la institución.

El Rector, en nombre y Representación de la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, confirió el título correspondiente y autorizó la entrega de este.

Se firma la presente Acta, por los que en ella intervinieron:

RECTOR CARLOS SÁNCHEZ GAITÁN
SECRETARIA GENERAL LINA MARÍA CEPEDA MELO
DECANO DE FACULTAD ISAAC DYNER REZONZEW"

Se expide en Bogotá D.C., el día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022).

Lina María Cepeda M
LINA MARÍA CEPEDA MELO
Secretaria General

Código Seguro de Verificación: szZiXYeNtUTILDg

NIT. 860.006.848-6

Sede Principal:

COPIA AUTENTICA
EQUIPO DE CAPACITADORES GEMSAP
AÑO 2025 – Contacto 3107089494

SERVISALUD OCUPACIONAL IPS SAS

N° Identificación: CC 32828565
Paciente Rocio Susana Campo Yaniz **Edad** 54 años 9 meses 14 dias
Direccion BOCHICA **Telefono** 3248882425
Entidad PARTICULAR **Fecha** viernes, 10 de octubre de 2025

LABORATORIO

FROTIS FARINGEO NORMAL / FROTIS DE UÑAS NORMAL

FROTIS FARÍNGEO

Técnica: Coloración de Gram
Parámetros:
Reacción leucocitaria: Escasa
Bacterias: Se observa flora bacteriana mixta normal de orofaringe.

FROTIS DE UÑAS

Técnica: KOH
Parámetros:
Uñas mano derecha: Negativo, no se observan estructuras fúngicas en la muestra analizada.
Uñas mano izquierda: Negativo, no se observan estructuras fúngicas en la muestra analizada.

Nota: Procesado en red de apoyo

María Carolina Galvis R
Bacterióloga U.C.M.C.
R.P. 52.125.928 C.N.B.

MARIA CAROLINA GALVIS ROMERO
RM.. 2378 de 12-10-2000

SERVISALUD OCUPACIONAL IPS

SERVISALUD OCUPACIONAL IPS SAS

Nº Identificación: CC 32828565

Paciente Rocio Susana Campo Yaniz **Edad** 54 años 9 meses 14 dias

Direccion BOCHICA **Telefono** 3248882425

Entidad PARTICULAR **Fecha** viernes, 10 de octubre de 2025

MANIPULADOR ALIMENTO

Al examen físico no se encuentran alteraciones cutáneas de ningún tipo, así como no se halla patología de vías respiratorias y digestivas superiores.

No presenta clínicamente ninguna enfermedad infecto-contagiosa ni tampoco impedimento físico o psicológico que le impida vivir en comunidad y es APTO (A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

LIC SST N°3508 19-07-22
Reg Med N° 72173322

JOSE GERARDO GUZMAN ROMANO
RM.. LIC.SST#3508 de 19-07-22

Powered by CamScanner