CUADRO CONTROL DE DOCUMENTOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

NOMBRES Y APELLIDOS	*CURSO DE MANIPULACION*		*CERTIFICADO MEDICO*		*CERTIFICADO DE LABORATORIO*	
	Fecha expedición	*Fecha de vencimiento*	*Fecha expedición*	*Fecha de vencimiento*	*Fecha expedición*	*Fecha de vencimiento*
Yamir A Suaza	26/05/2026	26/05/2027	26/05/2026	26/05/2027	26/05/2026	26/05/2027
Epifanía López	06/02/2026	06/02/2027	09/02/2026	09/02/2027	09/02/2026	09/02/2027
Camila Moreno	01/12/2025	01/12/2026	01/12/2025	01/12/2026	01/12/2025	01/12/2026
Gustavo Garzón	09/05/2026	09/05/2027	09/05/2026	09/05/2027	09/05/2026	09/05/2027
Islena González	06/05/2026	06/05/2027	06/05/2026	06/05/2027	06/05/2026	06/05/2027

- 🟢 = Vigente
- 🟡 = Vence en menos de 90 días (Prevención)
- 🔴 = Vencido o requiere atención inmediata

Nombres y Apellidos	Curso Manipulación	Certificado Médico	Exámenes Laboratorio	Plan de Acción
Yamir Alberto Suaza	🟢	🟢	🟢	Al día.
Epifanía López	🟢	🟢	🟢	Al día.
Gustavo Garzón	🟢	🟢	🟢	Al día.
Islena González	🟢	🟢	🟢	Al día.
Camila Moreno	🟡	🟡	🟡	VENCE EN 90 DIAS

DOCUMENTOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS





ingeniería
Alimenticia

103068

En cumplimiento a la Resolución 2674 de 2.013
hace constar que:

Epifania López Rivas

Documento de identidad N° 26.265.246

participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 *educación y capacitación* de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1
3 Horas

Fecha: 06/Feb/2026

- Legislación Sanitaria res. 2674/2.013
- Introducción a la manipulación de alimentos
- Clasificación de alimentos
- Contaminación de alimentos
- Causas de contaminación
- Medidas de protección

MÓDULO 2
4 Horas

Fecha: 06/Mar/2026

- Microorganismos
- Clasificación de microorganismos
- Conservación de los alimentos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de la documentación
- Recomendaciones

MÓDULO 3
3 Horas

Fecha: 06/Abr/2026

- Temperaturas de Conservación
- Escalas de temperatura
- Clasificación de los desechos sólidos
- Manejo adecuado de basuras
- Control de plagas
- Prácticas higiénicas

MTAzMDY4
Código N°

Coordinador
Ing. Juan Carlos González

CERTIFICADO

MEDICO GENERAL

Fecha 09 02 2026 Documento 26265246 Peso 75

Nombre EPIFANIA LOPEZ RIVAS Edad 45

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

El suscrito medico certifica que el (a) paciente en mencion no presenta signos ni sintomas de enfermedades infecto contagiosas que le impidan vivir en comunidad, presenta integridad de sus facultades mentales y conducta apropiada para su edad.

SE ENCUENTRA APTO (A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

EXAMENES DE LABORATORIO:

Apto para Manipulación

Dra. Yamilis Luis Rodriguez
Esp. Medicina General Integral
Diplomado Urgencias
Diplomado Intensiva
RM 2020
FIRMA Y SELLO

Calle 33 sur # 87 - 11 piso 2 Cel. 3182321762 3170979993 familiaLuisRo@gmail.com
SALUD PARTICIPATIVA CON SENTIDO SOCIAL - NO PERMITA EL CAMBIO DE SUS MEDICAMENTOS

PROFESIONALES INDEPENDIENTES

Dr. Nelson Javier Leal

BACTERIÓLOGO UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA R.M. 13499451

RET 901191110-6

SEDE: Principal

PROFESIONALES INDEPENDIENTES

Página: 1

Paciente: EPIFANIA LOPEZ RIVAS
Edad: 45 A Sexo: F Identificación: 26265246
Teléfonos:
Empresa: Particular

Recepcion: 14344 Sala: N/A
Fecha rep: 00/00/0000 10:51:24 a.m.
Médico : No Asignado

	Resultado	Valores de referencia
Microbiologia		
1 **GARGANTA FROTIS MICROSCOPICO**		
COLORACIÓN DE GRAM		
Reacción Leucocitaria	No se observan	
Bacilos Gram Negativos	No se observan	
Bacilos Gram Positivos	No se observan	
Cocobacilos Gram Negativos	No se observan	
Cocos Gram Positivos	No se observan	
Bacilos Gram Positivos tipo Corinebacterios	No se observan	
Cocobacilos Gram (-) Compatibles Cardnerella vag	No se observan	
Diplococos Gram (-) Extracelulares	No se observan	
Diplococos Gram (-) Intracelulares	No se observan	
Lactobacilos de Doderlein	No se observan	
2 **HONGOS MICROSCOPICOS KOH**		
K.O.H. Estudio Directo para Hongos		
Blastoconidias de Hongos	No se observan	
Pseudomicelios de Hongos	No se observan	

Calle 33 sur No 87 11 Piso 2 Consultorio 205 Patio Bonito cel. 3170979993 - 3232327193
Bogotá D.C.

Dr. Nelson Javier Leal

BACTERIOLOGO UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA R.M. 13498451

NIT 901181110-6

SEDE: Principal

PROFESIONALES INDEPENDIENTES

Paciente: EPIFANIA LOPEZ RIVAS
Edad: 45 A **Sexo:** F **Identificación:** 28265246
Teléfonos:
Empresa: Particular

Recepción: 14344 **Sala:** N/A
Fecha rcp: 09/03/2026 10:51:24 a.m.
Médico : No Asignado

	Resultado	Valores de referencia
Chlomastix mesnilli (Trofozoitos)	No Se Observa	
Trichomonas hominis (Trofozoitos)	No Se Observa	
Ballantidium coli (Trofozoitos)	No Se Observa	
Balantidium coli (Quiste)	No Se Observa	
Tenia solium o saginata (Huevos y/o larvas)	No Se Observa	
Tenia Hymenolepis nana (Huevos y/o larvas)	No Se Observa	
Tenia Hymenolepis diminuta (Huevos y/o larvas)	No Se Observa	
Blastocystes hominis	No Se Observa	
Isospora hominis	No Se Observa	
NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES	NEGATIVO	

Dr. Nelson Javier Leal
Bacteriólogo

Dr. Nelson Javier Leal

BACTERIOLOGO UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA R.M. 13498451

NIT 901181110-6

SEDE: Principal

PROFESIONALES INDEPENDIENTES

Paciente: EPIFANIA LOPEZ RIVAS
Edad: 45 A **Sexo:** F **Identificación:** 28265246
Teléfonos:
Empresa: Particular

Recepción: 14344 **Sala:** N/A
Fecha rcp: 09/03/2026 10:51:24 a.m.
Médico : No Asignado

Parasitologia	Resultado	Valores de referencia
3 **COPROLOGICO**		
Estudio MACROSCOPICO		
Color	Marron	
Consistencia	Dura	
Moco	No Se Observa	
Sangre fresca	No Se Observa	
Estudio MICROSCOPICO		
Leucocitos	No Se Observa /Campo	
Hematias	No Se Observa /Campo	
Micelios	No Se Observan	
Levaduras en gemación	No Se Observan	
Grasas neutras	No Se Observa	
Residuos vegetales	No Se Observa	
Almidones	No Se Observa	
Jabones	No Se Observa	
Fibras musculares	No Se Observa	
Acidos Grasos	No Se Observa	
EXAMEN PARASITOLOGICO		
Protozoos y/o Helmintos	No se observan	
Ascaris lumbricoides (huevos)	No Se Observa	
Tricocefalos (huevos)	No Se Observa	
Uncinaria (Necator americanus) (Huevos)	No Se Observa	
Enterobius vermicularis (larvas y/o huevos)	No Se Observa	
Strongyloides stercolaris (Larvas y/o huevos)	No Se Observa	
Entamoeba histolytica (Trofozoitos)	No Se Observa	
Entamoeba histolytica (Quiste)	No Se Observa	
Entamoeba coli (Quiste)	No Se Observa	
Giardia lamblia (quiste)	No Se Observa	
Giardia lamblia (Trofozoitos)	No Se Observa	
Endolimax nana (Quiste)	No Se Observa	
Endolimax nana (Trofozoitos)	No Se Observa	
Iodamoeba butschlii (Quiste)	No Se Observa	
Chilomastix mesnilii (Quiste)	No Se Observa	

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

No. 0008136



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

MORENO MEDINA MARIA CAMILA

Nombre y Apellidos

1030545789

Documento

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

Escaneado con CamScanner

Certifica 10 horas de capacitación realizada en DOS DIAS según cronograma adjunto en la evaluación sobre:
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION
B.P.M CEL:3102802760-TEL:7288393

Código de Seguridad
K895Q41W8136

02/12/2025

Fecha de Expedición

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS
Gloria T. del Valle
INGENIERA DE ALIMENTOS
CC 51.678.627

Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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



CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	MORENO MEDINA MARIA CAMILA	**DOCUMENTO:**	1030545789	**EDAD:**	16 AÑOS 6 MES
DIRECCIÓN:	NA	**TELÉFONO:**	NA	**GENERO:**	FEMENINO
EMPRESA:	PARTICULAR			**FECHA EXPEDICIÓN:**	02/12/2025

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

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Código de Seguridad
Z895F41L8136

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

Firma Médico

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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

No. 0009312



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

GONZALEZ HERNANDEZ ISLENA

Nombre y Apellidos

52206936

Documento

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

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

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS
Gloria T. del Valle
INGENIERA DE ALIMENTOS
CC 51.678.627

Código de Seguridad
U895A41G9312

06/05/2026

Fecha de Expedición

Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit: 901.458.228 - 7 - CODIGO DE HABILITACION S.D.S.: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCION 9782 DEL 02/07/2021
Dir: CALLE 62 SUR # 87B - 22 - BOSA NOVA - TROPEZON - BOGOTA D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
E.mail: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÒN CONTINUA Y PERMANENTE

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013 CAP.3 ART.12

CERTIFICACIÒN No. 9312

NOMBRE Y APELLIDO Islena Gonzalez Hemandez

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRIMER SECCIÒN

FECHA: DIA: 05 MES: 06 AÑO: 2025

INTENSIDAD: 5 HORAS

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

MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general

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

LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligro.

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

FIRMA DE ASISTENCIA: Islena Gonzalez

NÙMERO DE CÈDULA: 52206936

SEGUNDA SECCIÒN

FECHA: DIA: 06 MES: 06 AÑO: 2025

INTENSIDAD: 5 HORAS

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

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

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

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÒN Y TRANSPORTE

EVALUACIÒN FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuestas a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Islena Gonzalez

NÙMERO DE CÈDULA: 52206936

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

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

EVALUACIÒN FINAL PRIMERA SESIÒN (5 Horas)

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

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

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

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

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

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

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

5.0

CALIFICACIÓN _____

FIRMA INGENIERA _____

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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



CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: GONZALEZ HERNANDEZ ISLENA **DOCUMENTO:** 52206936 **EDAD:** 51 AÑOS 7 MES
DIRECCIÓN: KR 81 C 5 B 19 SUR **TELÉFONO:** 3125327409 **GENERO:** FEMENINO
EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 06/05/2026

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

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

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

Firma Médico

Código de Seguridad
G895M41S9312

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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

No. 0009526



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

SUAZA ARGAEZ YAMIR ALBERTO

Nombre y Apellidos

8166296

Documento

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

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

Código de Seguridad
J895P41V9526

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS
Gloria T. del Valle
INGENIERA DE ALIMENTOS
CC 51.618.027

26/05/2026

Fecha de Expedición

Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

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

EVALUACIÒN FINAL PRIMERA SESIÒN (5 Horas)

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

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

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

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

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

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

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

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS
Gloria T. del Valle
INGENIERA DE ALIMENTOS
SC 21 S.G.S.

CALIFICACIÓN 5.0

FIRMA INGENIERA

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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



CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	SUAZA ARGAEZ YAMIR ALBERTO	**DOCUMENTO:**	8166296	**EDAD:**	46 AÑOS 8 MES
DIRECCIÓN:	KR 22ª N. 79D SUR - 30	**TELÉFONO:**	NA	**GENERO:**	MASCULINO
EMPRESA:	PARTICULAR			**FECHA EXPEDICIÓN:**	26/05/2026

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

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay L
MÉDICO GENERAL TIPO S
RM/CC 1037

Firma Médico

Código de Seguridad
X895D41J9526

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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

No. 0009340



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

GARZON GARCIA GUSTAVO

Nombre y Apellidos

19360908

Documento

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

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

Código de Seguridad
L895R41X9340

09/05/2026

Fecha de Expedición

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS
Gloria T. del Valle
INGENIERA DE ALIMENTOS
CC 51.678.627

Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit: 901.458.228 - 7 - CODIGO DE HABILITACION S.D.S.: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCION 9782 DEL 02/07/2021
Dir: CALLE 62 SUR # 87B - 22 - BOSA NOVA - TROPEZON - BOGOTA D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
E.mail: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÒN CONTINUA Y PERMANENTE
EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013 CAP.3 ART.12

CERTIFICACIÒN No. 9334

NOMBRE Y APELLIDO Gustavo Garzon Garcia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRIMER SECCIÒN

FECHA: DIA: 08 MES: 05 AÑO: 26

INTENSIDAD: 5 HORAS

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

MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general

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

LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligro.

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

FIRMA DE ASISTENCIA: 08 - 05 - 2026

NÙMERO DE CÈDULA: 19.360.908

SEGUNDA SECCIÒN

FECHA: DIA: 09 MES: 05 AÑO: 26

INTENSIDAD: 5 HORAS

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

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

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

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÒN Y TRANSPORTE

EVALUACIÒN FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuestas a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: 09 - 05 - 2026

NÙMERO DE CÈDULA: 19.360.908

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

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

EVALUACIÒN FINAL PRIMERA SESIÒN (5 Horas)

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

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

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

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

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

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

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

CALIFICACIÓN 5.0

FIRMA INGENIERA

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS
Gloria P. del Valle
INGENIERA DE ALIMENTOS
CC 51.678.627

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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



CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	GARZON GARCIA GUSTAVO	**DOCUMENTO:**	19360908	**EDAD:**	67 AÑOS 6 MES
DIRECCIÓN:	KR 89 D 7 B 83	**TELÉFONO:**	NA	**GENERO:**	MASCULINO
EMPRESA:	PARTICULAR			**FECHA EXPEDICIÓN:**	09/05/2026

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

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

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

Firma Médico

Código de Seguridad
Q895W41C9340

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

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

Código de Seguridad
N895T33Z137329



DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 137329

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: sábado, 9 de mayo de 2026 11:47:54 a.m.

Nombres y Apellidos: GARZON GARCIA GUSTAVO CC: 19360908 Género: MASCULINO

F. Nacimiento: 04/11/1958 Edad: 67 AÑOS 6 MESES 3 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

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

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

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

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

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

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

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