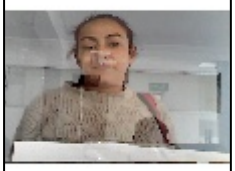
Unimos Salud
CRECIENDO JUNTOS

900615719-1

Calle 44 Bis B Sur NO. 68 B 13 / Calle 97A #51 45
Bogotá D.C
4673048
unimoscontabilidad@gmail.com



Certificado No. 141124

ANA TERESA CORONEL ACEVEDO

Nombres y Apellidos

1058058796

Identificación

FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

Unimos Salud
CRECIENDO JUNTOS

CERTIFICADO VÁLIDO POR UN AÑO

Fecha de Expedición: 10/07/2026

Certificado No. 141124

UNIMOS SALUD SAS

Hace constar que el (la) ciudadano(a) **ANA TERESA CORONEL ACEVEDO** con identificación **1058058796** . Ha participado y aprobado satisfactoriamente el curso de capacitación en **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Para dar cumplimiento a la Resolición 2674 del 2013 Cap. 3 Art. 12 y 13.

ALVARO HERNANDEZ MEDINA

5712920

Capacitador

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
PARA FUNDACION FANA

Elaboró:	**Revisó:**	**Aprobó :**
Nombre: **Ing. Quednnit Villamil**	**Nombre:** **Gerencia**	**Nombre:** **CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS**
Cargo : Ingeniero	**Cargo :** Consultor	**Cargo :** Establecimiento

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

TABLA DE CONTENIDO

		Pág.
1	OBJETIVOS	3
1.1	Objetivo General	3
1.2	Objetivos específicos	3
2.	ALCANCE	3
3.	PLAN DE CAPACITACIÓN	4
4.	PORCENTAJE CALIFICACIÓN	5
5.	PROCEDIMIENTO PERDIDA EVALUACION	6
6.	SEGUIMIENTO CAPACITACION CONTINUA	6
7.	RESPONSABLES	6
8.	DOCUMENTOS ASOCIADOS	7
8.1	BIBLIOGRAFÍA	7
9.	CAMBIOS EN EL DOCUMENTO	8

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Promover el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 de 2007 capacitando a los usuarios en diferentes temas contribuyendo a la aplicación de calidad.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar a los usuarios que llegan a la institución en conocimientos que les permitan obtener un alimento inocuo.
- Preparar al personal para la ejecución eficiente de sus responsabilidades que asuman en sus puestos.
- Actualizar y ampliar los conocimientos requeridos en áreas en la manipulación de alimentos.
- Dar cumplimiento a las disposiciones legales contempladas en la Resolución 2674 de 2013.
- Ayudar en la preparación de personal calificado en cuanto a calidad alimentaria, acorde con los, objetivos y requerimientos de la Empresa.

2. ALCANCE

El alcance de este programa va a todos los usuarios que se lleguen a capacitar en la resolución 2674 de 2013 .

- 7-10 preguntas correctas: 70%100%: Se pasa la evaluación.

5. Procedimiento de pérdida de evaluación

Si el usuario llega a perder la evaluación, basado en los porcentajes nombrados anteriormente se realizara el siguiente procedimiento:

- Se volverá a realizar una retroalimentación al usuario y se le realizara nuevamente la evaluación.

6. Seguimiento capacitación continua

CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS; certifica el primer módulo (4 horas) referentes al curso de manipulación de alimentos, pero por normatividad cada empresa debe realizar mínimo (10 horas) de capacitación continua, por eso se ofrece un cronograma de capacitación continua (PC001) el cual consta de tres módulos y la intensidad horaria que correspondiente a cada uno.

- **SEGUNDO MODULO:** Este módulo es específico para la actividad desarrollada por los manipuladores a capacitar, orientado a sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los amientos, certificando 4 horas y abarcando los siguientes temas:

- ✓ Manipulador de alimentos.
- ✓ Microorganismos.
- ✓ Manejo de temperatura.
- ✓ Documentación.
- ✓ Plan Básico de Saneamiento.
- ✓ Resolución 2674 de 2013.

- ✓ Trazabilidad.

- **TERCER MODULO:** Este módulo está enfocado en la normatividad alimentaria, documentación y permisos de habilitación, a los sistemas de gestión de calidad, y las BPM, orientadas a la calidad alimentaria y procesos de seguimiento, certificando 2 horas y abarcando los siguientes temas:

- ✓ Resolución 2674/13.
- ✓ BPM.
- ✓ Registro, permiso y notificación sanitaria.
- ✓ Manejo de residuos sólidos.

Este tipo de cronograma se distribuye en diferentes meses para poder llevar continuidad de las horas exigidas en la resolución 2674/13.

7. RESPONSABLES

El encargado del Programa, es la persona encargada del establecimiento, y cada empleado en su momento es responsable de que las actividades programadas se realicen eficazmente.

Capacitación dictada por ALVARO HERNANDEZ MEDINA

8. DOCUMENTOS ASOCIADOS

PMCP001 Formato entrega de carnes y evaluación de manipulación

PMCP002 Memorias de capacitación

PMCP003 Evaluación curso de manipulación de alimentos

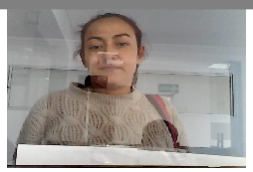
8.1 BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 de 2013
- Higiene y manipulación de alimentos.

6. CAMBIOS EN EL DOCUMENTO

Ítem Modificado	Cambio realizado:	Modificado por:	Fecha del Cambio:

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL



UNIMOS SALUD SAS
NIT: 900615719-1
11001

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado de aptitud: 1058058796-141124

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

Fecha y Lugar:	10 jul 2026 - BOGOTA D.C	**Tipo de Examen:**	PERIODICO
Paciente:	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	**Identificación:**	1058058796
Género	FEMENINO **Edad:** 31	**Teléfono**	**Móvil:** 3195197717
Fecha Nacimiento:	04/10/1994	**Cargo:**	AUXILIAR DE ALIMENTOS
Estado Civil:	SOLTERO(A)	**EPS:**	SALUD TOTAL S.A. EPS ARS
Dirección	CALLE 159 A BIS #90A-48	**ARL:**	NO REPORTA
Escolaridad:	BACHILLERATO	**AFP:**	COLFONDOS
Empresa	FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA	**AREA: No Reporta**	
Misión/Contrato/ Centro de Costo:	FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA		

EXÁMENES DE DIAGNÓSTICO LABORAL REALIZADOS

MEDICINA OCUPACIONAL	REALIZAR PAUSAS ACTIVAS DURANTE LA JORNADA LABORAL USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL REALIZAR HIGIENE POSTURAL INTRA Y EXTRALABORAL REALIZAR ACTIVIDAD FISICA EN SU TIEMPO LIBRE CONTROL MEDICO RUTINA EPS CONTROL DE PESO
CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	
KOH DE UÑAS MANOS	NORMAL
FROTIS FARINGEO	NORMAL
COPROLOGICO	NORMAL
ENFASIS OSTEOMUSCULAR POR MEDICO	SIN ALTERACION

CONCEPTO LABORAL

EXAMEN PERIODICO SATISFACTORIO.
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Observaciones:

Tipo de Restricción	Condiciones, Factores, Agentes Asociados	Permanente
NO		

Ingresar al Programa de Vigilancia Epidemiológica o Programa de Prevención y Promoción

NO

Información de Remisiones

NO

Acepto las anteriores valoraciones médicas y paraclínicas, hago constar que la información suministrada sobre mi condición de salud es verdadera. No he ocultado ninguna información útil e importante para establecer con certeza mi estado de salud. Autorizo a UNIMOS SALUD a enviar este certificado a la empresa que lo solicito y hago constar que fui tratado ética y profesionalmente por todo el personal que me atendió en la instancia médica. Comprendo con claridad los conceptos y procedimientos efectuados. Expreso mi conformidad con su contenido y entiendo que la realización de los exámenes es voluntaria y puedo desistir de dicha realización en cualquier momento. Fui informado de la custodia y confidencialidad del manejo de la historia clínica (Resolución 2346 del 2007 art 16) y de la política de tratamiento de mis datos personales (ley estatutaria 1581 del 2012).

Dr. Didier J. Rincon C.
Medico Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional
Res. 11294 C.C. 79.687.876

Médico Especialista en Salud Laboral
DIDIER RINCON CASTRO
11294/2017 79687876

Ana Coronel A.

Firma y cédula del Paciente
ANA TERESA CORONEL ACEVEDO
1058058796

Unimos Salud
CRECIENDO JUNTOS
900615719-1

Calle 44 Bis B Sur NO. 68 B 13 / Calle 97A #51 45
Bogotá D.C
4673048
unimoscontabilidad@gmail.com



Certificado No. 140928

ELDA MARLEN GUALTEROS

Nombres y Apellidos

20678886

Identificación

FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA -

Unimos Salud
CRECIENDO JUNTOS

CERTIFICADO VÁLIDO POR UN AÑO

Fecha de Expedición: 08/07/2026

Certificado No. 140928

UNIMOS SALUD SAS

Hace constar que el (la) ciudadano(a) **ELDA MARLEN GUALTEROS VANEGAS** con identificación **20678886** . Ha participado y aprobado satisfactoriamente el curso de capacitación en **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Para dar cumplimiento a la Resolición 2674 del 2013 Cap. 3 Art. 12 y 13.

ALVARO HERNANDEZ MEDINA

5712920

Capacitador

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
PARA FUNDACION FANA

Elaboró:	**Revisó:**	**Aprobó :**
Nombre: **Ing. Quednnit Villamil**	**Nombre:** **Gerencia**	**Nombre:** **CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS**
Cargo : Ingeniero	**Cargo :** Consultor	**Cargo :** Establecimiento

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

TABLA DE CONTENIDO

		Pág.
1	OBJETIVOS	3
1.1	Objetivo General	3
1.2	Objetivos específicos	3
2.	ALCANCE	3
3.	PLAN DE CAPACITACIÓN	4
4.	PORCENTAJE CALIFICACIÓN	5
5.	PROCEDIMIENTO PERDIDA EVALUACION	6
6.	SEGUIMIENTO CAPACITACION CONTINUA	6
7.	RESPONSABLES	6
8.	DOCUMENTOS ASOCIADOS	7
8.1	BIBLIOGRAFÍA	7
9.	CAMBIOS EN EL DOCUMENTO	8

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Promover el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 de 2007 capacitando a los usuarios en diferentes temas contribuyendo a la aplicación de calidad.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar a los usuarios que llegan a la institución en conocimientos que les permitan obtener un alimento inocuo.
- Preparar al personal para la ejecución eficiente de sus responsabilidades que asuman en sus puestos.
- Actualizar y ampliar los conocimientos requeridos en áreas en la manipulación de alimentos.
- Dar cumplimiento a las disposiciones legales contempladas en la Resolución 2674 de 2013.
- Ayudar en la preparación de personal calificado en cuanto a calidad alimentaria, acorde con los, objetivos y requerimientos de la Empresa.

2. ALCANCE

El alcance de este programa va a todos los usuarios que se lleguen a capacitar en la resolución 2674 de 2013 .

- 7-10 preguntas correctas: 70%100%: Se pasa la evaluación.

5. Procedimiento de pérdida de evaluación

Si el usuario llega a perder la evaluación, basado en los porcentajes nombrados anteriormente se realizara el siguiente procedimiento:

- Se volverá a realizar una retroalimentación al usuario y se le realizara nuevamente la evaluación.

6. Seguimiento capacitación continua

CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS; certifica el primer módulo (4 horas) referentes al curso de manipulación de alimentos, pero por normatividad cada empresa debe realizar mínimo (10 horas) de capacitación continua, por eso se ofrece un cronograma de capacitación continua (PC001) el cual consta de tres módulos y la intensidad horaria que correspondiente a cada uno.

- **SEGUNDO MODULO:** Este módulo es específico para la actividad desarrollada por los manipuladores a capacitar, orientado a sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los amientos, certificando 4 horas y abarcando los siguientes temas:

- ✓ Manipulador de alimentos.
- ✓ Microorganismos.
- ✓ Manejo de temperatura.
- ✓ Documentación.
- ✓ Plan Básico de Saneamiento.
- ✓ Resolución 2674 de 2013.

- ✓ Trazabilidad.

- **TERCER MODULO:** Este módulo está enfocado en la normatividad alimentaria, documentación y permisos de habilitación, a los sistemas de gestión de calidad, y las BPM, orientadas a la calidad alimentaria y procesos de seguimiento, certificando 2 horas y abarcando los siguientes temas:

- ✓ Resolución 2674/13.
- ✓ BPM.
- ✓ Registro, permiso y notificación sanitaria.
- ✓ Manejo de residuos sólidos.

Este tipo de cronograma se distribuye en diferentes meses para poder llevar continuidad de las horas exigidas en la resolución 2674/13.

7. RESPONSABLES

El encargado del Programa, es la persona encargada del establecimiento, y cada empleado en su momento es responsable de que las actividades programadas se realicen eficazmente.

Capacitación dictada por ALVARO HERNANDEZ MEDINA

8. DOCUMENTOS ASOCIADOS

PMCP001 Formato entrega de carnes y evaluación de manipulación

PMCP002 Memorias de capacitación

PMCP003 Evaluación curso de manipulación de alimentos

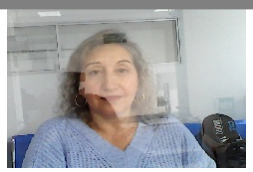
8.1 BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 de 2013
- Higiene y manipulación de alimentos.

6. CAMBIOS EN EL DOCUMENTO

Ítem Modificado	Cambio realizado:	Modificado por:	Fecha del Cambio:

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL



UNIMOS SALUD SAS
NIT: 900615719-1
11001

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado de aptitud: 20678886-140928

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

Fecha y Lugar:	08 jul 2026 - BOGOTA D.C	**Tipo de Examen:**	PERIODICO
Paciente:	ELDA MARLEN GUALTEROS VANEGAS	**Identificación:**	20678886
Género	FEMENINO **Edad:** 56	**Teléfono**	**Móvil:** 3202927894
Fecha Nacimiento:	15/07/1970	**Cargo:**	AUXILIAR DE ALIMENTOS
Estado Civil:	VIUDO(A)	**EPS:**	SANITAS S.A.
Dirección	CALLE 152 #99A-60 CASA 215	**ARL:**	NO REPORTA
Escolaridad:	TÉCNICO	**AFP:**	PORVENIR S.A.
Empresa	FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA	**AREA: No Reporta**	
Misión/Contrato/ Centro de Costo:	FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA -		

EXÁMENES DE DIAGNÓSTICO LABORAL REALIZADOS

MEDICINA OCUPACIONAL	HIGIENE POSTURAL,PAUSAS ACTIVAS, SEGURIDAD VIAL,USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL SEGÚN LA EXPOSICION A RIESGO, AUTOREPORTE DE CONDICIONES INSEGURAS Y ACCIDENTALIDAD. FOMENTAR ESTILO DE VIDA SALUDABLE Y MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD. REALIZAR CAPACITACIONES DE ACUERDO AL CARGO, LAVADO FRECUENTE DE MANOS,.USO DE MEDIAS ANTIVARICE
COPROLOGICO	NORMAL
FROTIS FARINGEO	NORMAL
KOH DE UÑAS MANOS	NORMAL
CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	
ENFASIS OSTEOMUSCULAR POR MEDICO	HIGIENE POSTURAL -

CONCEPTO LABORAL

EXAMEN PERIODICO SATISFACTORIO CON RECOMENDACIONES-
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Observaciones:

Tipo de Restricción	Condiciones, Factores, Agentes Asociados	Permanente
NO		

Ingresar al Programa de Vigilancia Epidemiológica o Programa de Prevención y Promoción

NO

Información de Remisiones

NUTRICION
MÉDICINA GENERAL EPS

Acepto las anteriores valoraciones médicas y paraclínicas, hago constar que la información suministrada sobre mi condición de salud es verdadera. No he ocultado ninguna información útil e importante para establecer con certeza mi estado de salud. Autorizo a UNIMOS SALUD a enviar este certificado a la empresa que lo solicito y hago constar que fui tratado ética y profesionalmente por todo el personal que me atendió en la instancia médica. Comprendo con claridad los conceptos y procedimientos efectuados. Expreso mi conformidad con su contenido y entiendo que la realización de los exámenes es voluntaria y puedo desistir de dicha realización en cualquier momento. Fui informado de la custodia y confidencialidad del manejo de la historia clínica (Resolución 2346 del 2007 art 16) y de la política de tratamiento de mis datos personales (ley estatutaria 1581 del 2012).

FABIAN S. RAMIREZ T. M.D.
ESP. EN SALUD OCUPACIONAL Y RIESGOS LABORALES
T.P. 2521761
Resolución SO 252370 de 2025

Médico Especialista en Salud Laboral
FABIAN SNAIDER RAMIREZ TORRES
25-2370 DE 2025 252176/2014

Firma y cédula del Paciente
ELDA MARLEN GUALTEROS VANEGAS
20678886

Unimos Salud
CRECIENDO JUNTOS
900615719-1

Calle 44 Bis B Sur NO. 68 B 13 / Calle 97A #51 45
Bogotá D.C
4673048
unimoscontabilidad@gmail.com



Certificado No. 141036

NOHORA ISABEL MELO AGUILAR

Nombres y Apellidos

52582452

Identificación

FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

Unimos Salud
CRECIENDO JUNTOS

CERTIFICADO VÁLIDO POR UN AÑO

Fecha de Expedición: 09/07/2026

Certificado No. 141036

UNIMOS SALUD SAS

Hace constar que el (la) ciudadano(a) **NOHORA ISABEL MELO AGUILAR** con identificación **52582452** . Ha participado y aprobado satisfactoriamente el curso de capacitación en **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** Para dar cumplimiento a la Resolición 2674 del 2013 Cap. 3 Art. 12 y 13.

ALVARO HERNANDEZ MEDINA

5712920

Capacitador

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
PARA FUNDACION FANA

Elaboró:	**Revisó:**	**Aprobó :**
Nombre: **Ing. Quednnit Villamil**	**Nombre:** **Gerencia**	**Nombre:** **CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS**
Cargo : Ingeniero	**Cargo :** Consultor	**Cargo :** Establecimiento

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

TABLA DE CONTENIDO

		Pág.
1	OBJETIVOS	3
1.1	Objetivo General	3
1.2	Objetivos específicos	3
2.	ALCANCE	3
3.	PLAN DE CAPACITACIÓN	4
4.	PORCENTAJE CALIFICACIÓN	5
5.	PROCEDIMIENTO PERDIDA EVALUACION	6
6.	SEGUIMIENTO CAPACITACION CONTINUA	6
7.	RESPONSABLES	6
8.	DOCUMENTOS ASOCIADOS	7
8.1	BIBLIOGRAFÍA	7
9.	CAMBIOS EN EL DOCUMENTO	8

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Promover el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 de 2007 capacitando a los usuarios en diferentes temas contribuyendo a la aplicación de calidad.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar a los usuarios que llegan a la institución en conocimientos que les permitan obtener un alimento inocuo.
- Preparar al personal para la ejecución eficiente de sus responsabilidades que asuman en sus puestos.
- Actualizar y ampliar los conocimientos requeridos en áreas en la manipulación de alimentos.
- Dar cumplimiento a las disposiciones legales contempladas en la Resolución 2674 de 2013.
- Ayudar en la preparación de personal calificado en cuanto a calidad alimentaria, acorde con los, objetivos y requerimientos de la Empresa.

2. ALCANCE

El alcance de este programa va a todos los usuarios que se lleguen a capacitar en la resolución 2674 de 2013 .

3. PLAN DE CAPACITACIÓN DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674/13

- **PRIMER MODULO**

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Qué es una ley?
1.2 Para qué sirve?
1.3 Como se aplica?

Tiempo de duración (30 minutos)

VIDEO (Higiene y manipulación de alimentos) 8 min.

2. Definiciones de la resolución 2674/13.

Tiempo de duración (20 minutos)

3. Desarrollo de la resolución 2674/13

Tiempo de duración (60 minutos)

VIDEO (HACCP) 6 min.

4. Infraestructura

Tiempo de duración (40 minutos)

5. Plan básico de Saneamiento
5.1 programa de L&D
5.2 Programa de Residuos Sólidos y Líquidos
5.3 Programa de Control de Plagas
5.4 Programa de Agua Potable
5.5 Buenas practicas de manufactura
5.6 Recepcion y almacenamiento
5.7 Practicas higienicas y medidas de proteccion

Tiempo de duración (90 minutos)

VIDEO (Buenas Prácticas de Manufactura) 5 min

6. BPM
7. HACCP
8. Recepción y proceso
9. Evaluación

Tiempo de duración (30 minutos)

4. Porcentaje de calificación

Al momento de evaluar al manipulador se aplica la evaluación la cual consta de 10 preguntas de selección múltiple y la cual maneja el siguiente porcentaje de calificación:

- 1-6 preguntas correctas: 10%-60%: Se pierde la evaluación.

- 7-10 preguntas correctas: 70%100%: Se pasa la evaluación.

5. Procedimiento de pérdida de evaluación

Si el usuario llega a perder la evaluación, basado en los porcentajes nombrados anteriormente se realizara el siguiente procedimiento:

- Se volverá a realizar una retroalimentación al usuario y se le realizara nuevamente la evaluación.

6. Seguimiento capacitación continua

CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS; certifica el primer módulo (4 horas) referentes al curso de manipulación de alimentos, pero por normatividad cada empresa debe realizar mínimo (10 horas) de capacitación continua, por eso se ofrece un cronograma de capacitación continua (PC001) el cual consta de tres módulos y la intensidad horaria que correspondiente a cada uno.

- **SEGUNDO MODULO:** Este módulo es específico para la actividad desarrollada por los manipuladores a capacitar, orientado a sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad e inocuidad de los amientos, certificando 4 horas y abarcando los siguientes temas:

- ✓ Manipulador de alimentos.
- ✓ Microorganismos.
- ✓ Manejo de temperatura.
- ✓ Documentación.
- ✓ Plan Básico de Saneamiento.
- ✓ Resolución 2674 de 2013.

- ✓ Trazabilidad.

- **TERCER MODULO:** Este módulo está enfocado en la normatividad alimentaria, documentación y permisos de habilitación, a los sistemas de gestión de calidad, y las BPM, orientadas a la calidad alimentaria y procesos de seguimiento, certificando 2 horas y abarcando los siguientes temas:

- ✓ Resolución 2674/13.
- ✓ BPM.
- ✓ Registro, permiso y notificación sanitaria.
- ✓ Manejo de residuos sólidos.

Este tipo de cronograma se distribuye en diferentes meses para poder llevar continuidad de las horas exigidas en la resolución 2674/13.

7. RESPONSABLES

El encargado del Programa, es la persona encargada del establecimiento, y cada empleado en su momento es responsable de que las actividades programadas se realicen eficazmente.

Capacitación dictada por ALVARO HERNANDEZ MEDINA

8. DOCUMENTOS ASOCIADOS

PMCP001 Formato entrega de carnes y evaluación de manipulación

PMCP002 Memorias de capacitación

PMCP003 Evaluación curso de manipulación de alimentos

8.1 BIBLIOGRAFIA

- Resolución 2674 de 2013
- Higiene y manipulación de alimentos.

6. CAMBIOS EN EL DOCUMENTO

Ítem Modificado	**Cambio realizado:**	**Modificado por:**	**Fecha del Cambio:**

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL



UNIMOS SALUD SAS
NIT: 900615719-1
11001

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado de aptitud: 52582452-141036

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

Fecha y Lugar:	09 jul 2026 - BOGOTA D.C	**Tipo de Examen:**	PERIODICO
Paciente:	NOHORA ISABEL MELO AGUILAR	**Identificación:**	52582452
Género	FEMENINO **Edad:** 59	**Teléfono**	**Móvil:** 3508889126
Fecha Nacimiento:	18/04/1967	**Cargo:**	AUXILIAR DE ALIMENTOS
Estado Civil:	UNIÓN LIBRE	**EPS:**	SANITAS S.A.
Dirección	CARRERA 97A #158-48	**ARL:**	SURA
Escolaridad:	BACHILLERATO	**AFP:**	COLPENSIONES
Empresa	FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA	**AREA: No Reporta**	
Misión/Contrato/ Centro de Costo:	FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NINEZ ABANDONADA		

EXÁMENES DE DIAGNÓSTICO LABORAL REALIZADOS

MEDICINA OCUPACIONAL	USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL
CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	
COPROLOGICO	NORMAL
KOH DE UÑAS MANOS	NORMAL
FROTIS FARINGEO	NORMAL
ENFASIS OSTEOMUSCULAR POR MEDICO	HIGIENE POSTURAL - EJERCICIOS DE ESTIRAMIENTO

CONCEPTO LABORAL

EXAMEN PERIODICO CON RECOMENDACIONES.
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Observaciones: RECOMEDACIONES: EJRCICIOS DE ESTIRAMIENTO Y FORTALECIMIENTO DE EXTREMIDADES * LEVANTAMIENTO DE CARGAS HASTA 12.5 KG *CAMBIOS POSTURALES CADA 3 HORAS POR 5 MINUTOS DE ESTIRAMIENTO

Tipo de Restricción	Condiciones, Factores, Agentes Asociados	Permanente
NO		

Ingresar al Programa de Vigilancia Epidemiológica o Programa de Prevención y Promoción

CARDIOVASCULAR	BAJAR DE PESO	PPyP

Información de Remisiones

NUTRICION
ORTOPEDIA

Acepto las anteriores valoraciones médicas y paraclínicas, hago constar que la información suministrada sobre mi condición de salud es verdadera. No he ocultado ninguna información útil e importante para establecer con certeza mi estado de salud. Autorizo a UNIMOS SALUD a enviar este certificado a la empresa que lo solicito y hago constar que fui tratado ética y profesionalmente por todo el personal que me atendió en la instancia médica. Comprendo con claridad los conceptos y procedimientos efectuados. Expreso mi conformidad con su contenido y entiendo que la realización de los exámenes es voluntaria y puedo desistir de dicha realización en cualquier momento. Fui informado de la custodia y confidencialidad del manejo de la historia clínica (Resolución 2346 del 2007 art 16) y de la política de tratamiento de mis datos personales (ley estatutaria 1581 del 2012).

FABIAN S. RAMIREZ T. M.D.
ESP. EN SALUD OCUPACIONAL Y RIESGOS LABORALES
T.P. 2521761
Resolución SO 252370 de 2025

Médico Especialista en Salud Laboral
FABIAN SNAIDER RAMIREZ TORRES
25-2370 DE 2025 252176/2014

Nohora Melo A.

Firma y cédula del Paciente
NOHORA ISABEL MELO AGUILAR
52582452