OBLIGACIÓN 7.

CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA

CONVENIO: 1658 DE 2026

FECHA: 30/06/2026

NUTRICIONISTA: LYNA MARCELA OLARTE ARIAS

CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)

NOMBRE DEL MANIPULADORDE ALIMENTO	LUGAR	FECHADE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
ASTRID NATALIA ARANDA	GEMSAP	04/11/2025	04/11/2026
YESSICA PEREZ	ASESORIA INTEGRAL	25/04/2026	25/04/2027
ENYI VIVIANACARO	CALIDAD ALIMENTARIA	27/02/2026	27/02/2027
EVIMILETH NIETO	ENFOQUE HUMANO	01/05/2026	01/05/2027
JOSE MERCADO	ENFOQUE HUMANO	17/04/2026	16/04/2027
JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA	ENFOQUE HUMANO	22/04/2026	21/04/2027

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM



ASTRID NATALIA ARANDA
Nombre

1005624249
Documento

04 Noviembre 2026
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero PBX: 947 94 33

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)

Jasleidy Rocha
GEMSAP
1014208551
APROBADO

CURSO APROBADO AÑO 2025

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

CERTIFICADO-112025-1005624249

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, **ASTRID NATALIA ARANDA RODRIGUEZ,** con documento de identificación N° **1005624249,** 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 carnet de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 05 días del mes de Noviembre del año 2025.

Atentamente,

Jasleidy Rocha

GEMSAP 1014208551 APROBADO

JASLEIDY ANDREA ROCHA
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0509775

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico:
equipoalimentos@gemsap.com
PBX: 947 94 33

CERTIFICADO-112025-1005624249

GEMSAP
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-112025-1005624249

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I 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 2025	
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 2025	
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**

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico:
equipoalimentos@gemsap.com
PBX: 947 94 33

CERTIFICADO-112025-1005624249

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES



REPÚBLICA DE COLOMBIA

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PERSONERÍA JURÍDICA RESOLUCIÓN 1891 DE JUNIO 19 DE 1963 - DECRETO EJECUTIVO [illegible] DE MINEDUCACIÓN RESOLUCIÓN [illegible]

TENIENDO EN CUENTA QUE

Jasleidy Andrea Rocha Pineda

C.C. No. 1019038816 DE BOGOTÁ D.C.

Cursó los estudios y cumplió con todos los requisitos de carácter académico, legales y reglamentarios, le confiere

EL TITULO DE

Ingeniero de Alimentos

Y le expide el presente Diploma refrendado con las firmas y el sello de la Universidad.
Bogotá, D.C., Novjembre 28 de 2019

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

REGISTRO [illegible]

CERTIFICADOS DE PROFESIONALES CAPACITADORES
VALIDO ÚNICAMENTE PARA GEMSAP
947 94 33

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 **YESSIKA**

PEREZ CARRILLO

C.C. **4674570** de **BOGOTA**

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN 25 ABR 2026

FECHA VENCIMIENTO 25 ABR 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.

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: ENYI VIVIANA CARO GARZON

con C.C. 1.073.426.411

de BOJACA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

Responsable

Ingeniera

Olga Lucia Aguirre Sandra Milena Ruiz

VEINTISIETE DE FEB 2026 - 2027

Fecha de Expedición — Fecha de Vencimiento

27 FEB 2026 — 27 FEB 2027

Cels.: 311 526 0905

capacitar.as@gmail.com

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales, norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13

CAPACITADOR Ingeniera Olga Lucia Aguirre TP 25254 – 260941 CND

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	21 ENERO 2.026	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	14 FEBRERO 2.026	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	27 FEBRERO 2.026
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

PLANILLA DE ASISTENCIA

21 ENERO 2.026

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Marialis Palanco.	1046396834
2	Sebastian Amado Suarez	1053614.272
3	Deison Sotelo.	105 332 767
4	Jeimmi Cortes.	80228854
5	Astrid. C. Tafur.	1023003226
6	Angie Patricia Ochoa	52.730487
7	ANGI ECARLO G.	1073426411
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

14 FEBRERO 2.026

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Deison. Sotelo	105 332 767
2	Marialis Palanco	1046396834.
3	Jeimmi Cortes	80228854.
4	Astrid. C Tafur	1023003226.
5	Sebastian Amado. Suarez	1053614272.
6	Angie Patricia Ochoa.	52730487
7	ANGIE CARO G.	1073426411
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

27 DE FEBRERO 2.026

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Jeimmi. Cortes	80228854
2	Deison Sotelo	105 332 767
3	Astrid. C. Tafur.	1023003226.
4	Sebastian Amado Suarez.	1053614272
5	Marialis Palanco	1046396834
6	Angie Patricia Ochoa.	52730487
7	ANGIE CARO G.	1073426411.
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905

www.alimentacionsana.co

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

AS 2026

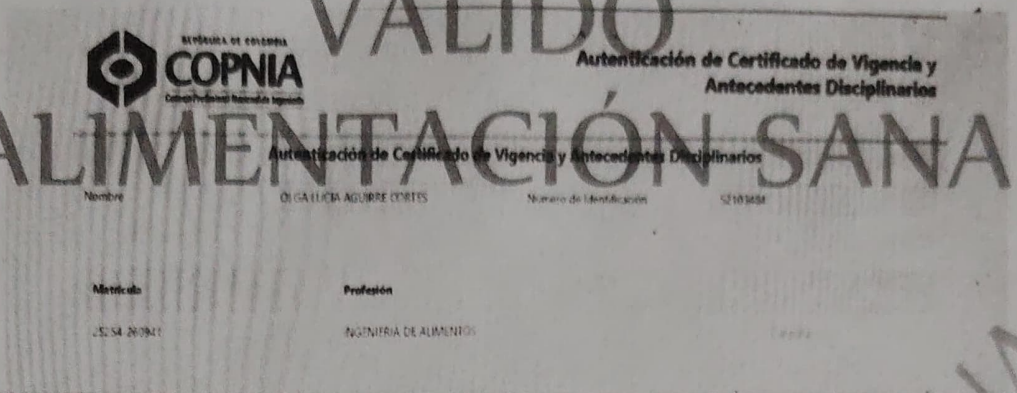
NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

A S

ALIMENTACION SANA

VÁLIDO
ALIMENTACIÓN SANA



COPNIA

Autenticación de Certificado de Vigencia y Antecedentes Disciplinarios

Autenticación de Certificado de Vigencia y Antecedentes Disciplinarios

Nombre OLGA LUCIA AGUIRRE CORTES Número de Identificación 52103484

Matrícula Profesión

25254-260941 INGENIERIA DE ALIMENTOS

NOTA: LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2025-4129342

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que OLGA LUCIA AGUIRRE CORTES, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 52103484, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-260941 desde el 03 de Octubre de 2013, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 1793.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

PROFESIONAL CAPACITADOR
Ing. Olga Lucia Aguirre
TP 25254 – 260941 CND
CC 52103484
REPRESENTANTE LEGAL
Sandra Milena Ruiz
Nit: 52822934 – 0

VERIFIQUE AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com PBX: 311 5260905 – 314 4150119
www.alimentacionsana.co

EN CUMPLIMENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITAR

VÁLIDO ALIMENTACIÓN SANA
ALIMENTACION SANA
VÁLIDO
ALIMENTACIÓN SANA

Enfoque Humano

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CERTIFICACION CARNET N°2703

Decreto 3075 de 1997 Participo en el curso de manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas



El Señor (a): EVIMILETH NIETO MEJIA

Identificación: 92.528855

Fecha de Expedición: Día 01 Mes 05 Año 2026

Fecha de Vencimiento: Día 01 Mes 05 Año 2027

Carrera 45 No. 19 - 35 Oficina 301
Teléfono: 278 44 82 - Email: enfoquehumano@gmail.com

Esta certificación es personal e intransferible, no es valida como documento de identidad ni en fotocopia o con enmendaduras

FIRMA Y SELLO

Fernando Cárdenas
Ingeniero de Alimentos
R.M. 853-021

Según resolución numero 0857 de 2018 Secretaria de Salud

ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD EN ALIMENTOS

Capacitación continua en manipulación de alimentos, documentación e Implementación en BOM, asesorías y auditorias en calidad, laboratorio Clínico y microbiología, control integrado de plagas, lavado de tanques, gestión de documentación INVIMA Y SDDS.

CERTIFICACION CAPACITACION CONTINUA
(Resolución 0857 de 2018, Capitulo III Articulo 12-13 y 36)

ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD EN ALIMENTOS (ENFOQUE HUMANO), Certifica que el (los) manipulador (es) que se relacionan a continuación, asistió (eron) a la Capacitación.
CONTENIDO: BPM, buenas prácticas de manufactura, LYD, deberes y responsabilidades Del manipulador de alimentos, ETAS, microbiología de alimentos, PEPS, clases de Contaminación, trazabilidad, ciclo RMP – comercialización y cliente final, actualización Normatividad vigente: Dec. 1500 y res. 2007 de 2007, dec. 240 de 2013 y resolución 242 De 2013.

DURACION: 10 HORAS
FECHA: 01 DE MAYO DE 2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 01 DE MAYO DE 2027
METODOLOGIA: EXPOSICION Y EVALAUACION ESCRITA
MANIPUADOR (ES) CERTIFICADO (S):

1	EVIMILETH NIETO MEJIA	92.528.855

ANEXOS:
1 LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION.
2 FOLLECTO INSTRUCTIVO DEL RESUMENDE LA CAPACITACION.
3 EVALUACION ESCRITA.



FIRMA DEL CAPACITADOR

Esta certificación no tiene validez sin firma original y sellos de enfoque humano
Verificación de la legalidad de este documento:enfoquehumano@gmail.com
FIJO: 3461420
CARRERA 45 No. 19 – 35 Oficina 301



CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Resolución 2674 del 22 julio de 2013 CAPITULO III
del Ministerio de Salud y Protección Social

Enfoque Humano S.A. S
ALTA FORMACIÓN PARA EL SECTOR DE SERVICIOS Y ALIMENTOS

Formar al personal que desarrolla actividades relacionadas (CADENA PRODUCTIVA) con la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos y bebidas para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas y así garantizar la inocuidad.

Participante: JOSE ANTONIO MERCADO MERCADO

Documento de Identidad N. 1067974366

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

	TEMARIO		METODOLOGIA	
MOD 1	1. Pirámide de la inocuidad alimentaria 2. Marco Legal: Normatividad Colombiana en el sector de alimentos- Ruta de la calidad 3. Diagrama de Ishikawa – Resolución 2674 del 2013 4. Resolución 683 del 2012: Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. 5. Rotulado general de los alimentos (Resolución 5109 del 2005). 6. Rotulado nutricional frontal de los alimentos envasados y procesados (Resolución 810 de 2021 y res. 2492 de 2022). 7. Factores de contaminación: Riesgos y medidas de prevención. 8. ETAS: Vias de transmisión – sintomatología y como se pueden prevenir. 9. Plan de Saneamiento Básico. 10. Almacenamiento y transporte de alimentos 11. Distribución y comercialización de alimentos	3 HORAS	El proceso de formación se realiza de manera VIRTUAL con el acompañamiento y explicación del ingeniero y posteriormente se evalúa el conocimiento del participante.	FECHA 17/04/2026
MOD 2	GUÍA AUTOAPRENDIZAJE 1. Composición de los alimentos 2. Clasificación de acuerdo a su vida útil y al riesgo en salud pública (Resolución 719 del 2015). 3. Rotulado general de los alimentos (Resolución 5109 del 2005) 4. Manipulador de alimentos 5. Claves de la inocuidad (OMS) 6. Auditoria plan de saneamiento y requisitos sanitarios (Resolución 2674 del 2013)	3 HORAS	El proceso de formación se realiza de manera VIRTUAL con el acompañamiento y explicación del ingeniero y posteriormente se evalúa el conocimiento del participante.	FECHA 17/04/2026

Profesional encargado: Ing. Patricia Herrera N° Tarjeta Profesional: 2522959973CND

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 Capítulo III del Ministerio de Salud y Protección social

Enfoque Humano S.A.S

N° 53119367

El Señor (a):
JOSE ANTONIO MERCADO MERCADO
Identificación: 1067974366

Vence:
Día: 16 Mes: 04 Año: 2027

Intensidad 6 Horas

Esta certificación es personal e intransferible

SANDRA PATRICIA HERRERA SANABRIA

Certifica que el participante inicia el programa de formación de educación Sanitaria Principios Básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Practicas Higiénicas en Manipulacion de Alimentos

Cra 25 # 51 - 42 Galerias Cel: 317 4266640 - 317 4038470
www.enfoquehumano.website / Bogotá Colombia
Servicio a nivel nacional

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Resolución 2674 del 22 julio de 2013 CAPITULO III
del Ministerio de Salud y Protección Social

Enfoque Humano S.A.S
ALEA FORMACIÓN PARA EL SECTOR DE SERVICIOS Y ALIMENTOS

Formar al personal que desarrolla actividades relacionadas (CADENA PRODUCTIVA) con la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos y bebidas para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas y así garantizar la inocuidad.

Participante: JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA

Documento de Identidad N. 7629199

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

	TEMARIO		METODOLOGIA	FECHA
MOD 1	1. Pirámide de la inocuidad alimentaria 2. Marco Legal: Normatividad Colombiana en el sector de alimentos- Ruta de la calidad 3. Diagrama de Ishikawa – Resolución 2674 del 2013 4. Resolución 683 del 2012: Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. 5. Rotulado general de los alimentos (Resolución 5109 del 2005). 6. Rotulado nutricional frontal de los alimentos envasados y procesados (Resolución 810 de 2021 y res. 2492 de 2022). 7. Factores de contaminación: Riesgos y medidas de prevención. 8. ETAS: Vías de transmisión – sintomatología y como se pueden prevenir. 9. Plan de Saneamiento Básico. 10. Almacenamiento y transporte de alimentos 11. Distribución y comercialización de alimentos	3 HORAS	El proceso de formación se realiza de manera VIRTUAL con el acompañamiento y explicación del ingeniero y posteriormente se evalúa el conocimiento del participante.	22/04/2026
MOD 2	GUÍA AUTOAPRENDIZAJE 1. Composición de los alimentos 2. Clasificación de acuerdo a su vida útil y al riesgo en salud pública (Resolución 719 del 2015). 3. Rotulado general de los alimentos (Resolución 5109 del 2005) 4. Manipulador de alimentos 5. Claves de la inocuidad (OMS) 6. Auditoria plan de saneamiento y requisitos sanitarios (Resolución 2674 del 2013)	3 HORAS	El proceso de formación se realiza de manera VIRTUAL con el acompañamiento y explicación del ingeniero y posteriormente se evalúa el conocimiento del participante.	22/04/2026

Profesional encargado: Ing. Patricia Herrera N° Tarjeta Profesional: 2522959973CND

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 Capítulo III del Ministerio de Salud y Protección social

Enfoque Humano S.A.S

N° 53119422

El Señor (a):
JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA

Identificación: 7629199

Vence:
Día: 21 Mes: 04 Año: 2027



Intensidad 6 Horas

Esta certificación es personal e intransferible

SANDRA PATRICIA HERRERA SANABRIA

Certifica que el participante inicia el programa de formación de educación Sanitaria Principios Básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Practicas Higiénicas en Manipulacion de Alimentos

Cra 25 # 51 - 42 Galerias Cel: 317 4266440 - 317 4038470
www.enfoquehumano.website / Bogotá Colombia
Servicio a nivel nacional

ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD EN ALIMENTOS

Capacitación continua en manipulación de alimentos, documentación e Implementación en BOM, asesorías y auditorías en calidad, laboratorio Clínico y microbiología, control integrado de plagas, lavado de tanques, gestión de documentación INVIMA Y SDDS.

CERTIFICACION CAPACITACION CONTINUA
(Resolución 0857 de 2018, Capítulo III Artículo 12-13 y 36)

ASEGURAMIENTO INTEGRAL DE LA CALIDAD EN ALIMENTOS (ENFOQUE HUMANO). Certifica que el (los) manipulador (es) que se relacionan a continuación, asistió (eron) a la Capacitación.
CONTENIDO: BPM, buenas prácticas de manufactura, LYD, deberes y responsabilidades Del manipulador de alimentos, ETAS, microbiología de alimentos, PEPS, clases de Contaminación, trazabilidad, ciclo RMP – comercialización y cliente final, actualización Normatividad vigente: Dec. 1500 y res. 2007 de 2007, dec. 240 de 2013 y resolución 242 De 2013.

DURACION: 10 HORAS
FECHA: 01 DE MAYO DE 2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 01 DE MAYO DE 2027
METODOLOGIA: EXPOSICION Y EVALAUACION ESCRITA
MANIPUADOR (ES) CERTIFICADO (S):

1	JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA	7629199

ANEXOS:
1 LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION.
2 FOLLECTO INSTRUCTIVO DEL RESUMENDE LA CAPACITACION.
3 EVALUACION ESCRITA.



FIRMA DEL CAPACITADOR

Esta certificación no tiene validez sin firma original y sellos de enfoque humano
Verificación de la legalidad de este documento:enfoquehumano@gmail.com
FIJO: 3461420
CARRERA 45 No. 19 – 35 Oficina 301

OBLIGACIÓN 7.

CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA

CONVENIO: 1658 DE 2026

FECHA: 30/06/2026

NUTRICIONISTA: LYNA MARCELA OLARTE ARIAS

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD PARA MANEJO DE ALIMENTOS

NOMBRE DEL MANIPULADORDE ALIMENTO	LUGAR	FECHADE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
ASTRID NATALIA ARANDA	UNIDADMEDICA BOSA NOVA	05/11/2025	05/11/2026
YESSIKA PEREZ	CENTRO MEDICO - CM	27/04/2026	27/04/2027
ENYI VIVIANA CARO	ALIMENTACION SANA	26/02/2026	26/02/2027
EVIMILETH NIETO	MEDIPRO IPS	28/04/2026	28/04/2027
JOSE MERCADO	MEDIPRO IPS	28/04/2026	28/04/2027
JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA	MEDIPRO IPS	28/05/2026	28/05/2027

Bossanova®
vive tus sentidos

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA

FECHA		
DIA	MES	AÑO
05	11	2025

NOMBRE: ARANDA RODRIGUEZ ASTRID NATALIA **IDENTIFICACION:** CC 1.005.624.249

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE LA PACIENTE DE 32 AÑOS / 1 MES, CON TALLA 162 Y 72 KILOS DE PESO, NO PADECE DE ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSAS A NIVEL DE GARGANTA, UÑAS, PIEL Y RESPIRATORIO; QUE LE IMPIDAN VIVIR EN COMUNIDAD.

PRESENTA INTEGRIDAD DE SUS FACULTADES MENTALES Y CONDUCTA APROPIADA PARA SU EDAD.

SE ENCUENTRA APTO PARA CUALQUIER ACTIVIDAD

Diego Fernando Reyes B
Médico
UMNG
R.M. 10184

FIRMA Y SELLO

Calle 62 Sur No. 87 B 22
Bosa (Tropezón) Bogotá, D.C

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA

Bossanova®
vive tus sentidos

LABORATORIO CLINICO

DATOS

NOMBRE: **ASTRID NATALIA ARANDA RODRIGUEZ**

IDENTIFICACION: 1.005.624.249

FECHA: MIERCOLES 05 DE NOVIEMBRE DE 2025

MEDICO: PARTICULAR

EXAMEN

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL

PMN ESCASOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCOPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	X	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Karla Alejandra Alonso Gómez
BACTERIÓLOGA
R.M. 52463454

KARLA ALEJANDRA ALONSO GOMEZ
Bacterióloga - 52463454 / Unisabana

CENTRO MEDICO CM

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

Fecha: ABRIL 27/2026 H.C. 4.674.570

Nombre: YESSIKA PEREZ CARRILLO

℞.

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 CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta



LABORATORIO CLINICO

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

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

Nombre: YESSIKA PEREZ CARRILLO
Documento : 4.674.570
Celular:

Edad: 39 AÑOS
Fecha: ABRIL 27 /2026

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

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

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 26-02-2026
Nombre: Enyi Viviana Caro
Edad: _____ Sexo [M] [X] D. Identidad: 1.073.426.411

ALIMENTACION SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta, con exámenes paraclínicos normales apto para manipular alimentos.

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875449 E.M.S.N.C.

EXPEDIDO: Veintiséis de Febrero 2.026

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.:314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: ENYI VIVIANA CARO
C.C: 1.073.426.411
Fecha: 26/02/2026

KOH UÑAS:	Negativo para hongos y Levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Bacilos Gram Negativos	+
	Cocos Positivos	+
	Frotis de Garganta Normal	

José Mendoza
ALIMENTACIÓN SANA

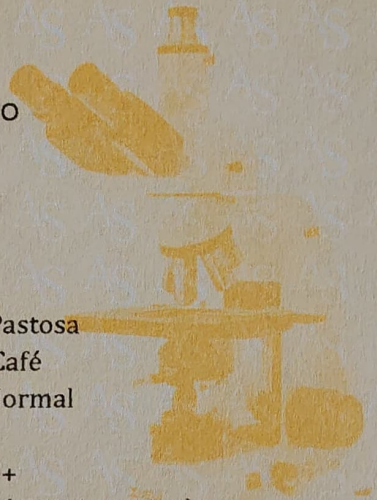
Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: ENYI VIVIANA CARO
C.C: 1.073.426.411
Fecha: 26/02/2026



COPROLOGICO:

Consistencia:	Pastosa
Color:	Café
Flora Bacteriana:	Normal
Grasas Neutras:	+
Fibras Vegetales:	++

Negativo para Amebas y parásitos intestinales

José M... Bacteriólogo Reg. ... ALIMENTACIÓN SANA

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

FECHA: 28/04/2026

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR: EVIMILETH NIETO MEJIA Sexo: M
Documento de Identidad: C.C. X T.I. C.E. Numero: 92528855 Edad: 50 AÑOS
Estatura: 1.78 CM Peso: 70 Kg EPS.: SALUD TOTAL RH. O+
Empresa: PARTICULAR
Cargo: AUXILIAR DE COCINA

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

R/

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta**:** Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico	Vladimir A. Vega R. Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales Resolución 5614 / 2018	**Trabajador**	
Firma:		**Firma:**	
Nombre:	**Dr. Vladimir Alberto Vega Rodríguez**	**Nombre**	Evimileth Nieto
Reg. Medico	**72344909 R.M: 5614 DE 26/04/2018**	**C.C. No.**	92528855

FECHA: 28/04/2026

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR. EVIMILETH NIETO MEJIA Sexo: M
Documento de Identidad: C.C. X T.I. C.E. Numero: 92528855 Edad: 50 AÑOS

FROTIS DE GARGANTA – KOH DE UÑAS – COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA
Negativo
COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N. ESCASAS
FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	MARRON
CONSISTENCIA:	BLANDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES:	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico Firma:
Vladimir A. Vega R.
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Resolución 5614 / 2018
Nombre: Dr. Vladimir Alberto Vega Rodríguez
Reg. Medico 72344909 R.M: 5614 DE 26/04/2018

Trabajador Firma:
Nombre Evimileth Nieto
C.C. No. 92528855

FECHA: 28/04/2026

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR: JOSE ANTONIO MERCADO MERCADO Sexo: M
Documento de Identidad: C.C. X T.I. C.E. Numero: 1067974366 Edad: 27 AÑOS
Estatura: 1.68 CM Peso: 68 Kg EPS.: SALUD TOTAL RH. O+
Empresa: PARTICULAR
Cargo: AUXILIAR DE COCINA

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

R/

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta: Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico Firma:	Vladimir A. Vega R. Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales Resolución 5614 / 2018	**Trabajador Firma:**	
Nombre:	Dr. Vladimir Alberto Vega Rodríguez	**Nombre**	Jose Mercado
Reg. Medico	72344909 R.M: 5614 DE 26/04/2018	**C.C. No.**	1067974366

FECHA: 28/04/2026

INFORMACION GENERAL:

NOMBRE DEL TRABAJADOR. JOSE ANTONIO MERCADO MERCADO Sexo: M
Documento de Identidad: C.C. X T.I. C.E. Numero: 1067974366 Edad: 27 AÑOS

FROTIS DE GARGANTA – KOH DE UÑAS – COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA
Negativo
COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N. ESCASAS
FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	VERDE
CONSISTENCIA:	DURO
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES:	++
GRASAS NEUTRAS:	+

Medico Firma:
Vladimir A. Vega R.
Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Resolución 5614 / 2018
Nombre: Dr. Vladimir Alberto Vega Rodríguez
Reg. Medico 72344909 R.M: 5614 DE 26/04/2018

Trabajador Firma:
Nombre Jose Mercado
C.C. No. 1067974366

MEDIPRO IPS
SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 28/05/2026

NOMBRE DEL TRABAJADOR: JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA **Sexo:** M
Documento de Identidad: C.C. [X] **T.I.** [ ] **C.E.** [ ] **Numero:** 7.629.199 **Edad:** 47 AÑOS
Empresa: PARTICULAR

CERTIFICADO MEDICO OCUPACIONAL

R/

El suscrito medico certifica que el citado paciente presenta buen estado de salud no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar.

Examen físico general: normal

Exámenes de Laboratorios
Frotis de Garganta**:** Normal
Koh -Piel y Uñas: Normal
Coprológico: Normal

Por lo tanto, es apto para vivir en comunidad, realizar cualquier actividad física y poder manipular alimentos.

Medico
Firma: Vladimir A. Vega R. Especialista Salud Ocupacional y Riesgos Laborales Resolución 5614 / 2018
Nombre: Dr. Vladimir Alberto Vega Rodríguez
Reg. Medico 72344909 R.M: 5614 DE 26/04/2018

FECHA: 28/05/2026

NOMBRE DEL TRABAJADOR JOSE GREGORIO ANDRADE MEJIA **Sexo: M**

Documento de Identidad: C.C. [X] **T.I.** [ ] **C.E** [ ] **Numero: :** 7.629.199 **Edad:** 47 AÑOS

Empresa: PARTICULAR

FROTIS DE GARGANTA – KOH DE UÑAS – COPROLOGICO

RESULTADOS

FROTIS DE GARGANTA

Negativo

COCOS GRAM POSITIVOS
P.M.N. ESCASAS
FLORA BACTERIANA NORMAL EN OROFARINGE

KOH DE UÑAS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS
MICOTICAS Y HONGOS.

COPROLOGICO

COLOR:	CAFE
CONSISTENCIA:	BALNDA
OLOR:	SG
FLORA BACTERIANA:	NORMAL
RESIDUOS VEGETALES:	++
GRASAS NEUTRAS:	+

KAREN DANIELA PARADA PALACIOS
CC 1.020'825.960
BACTERIÓLOGA