

LABORATORIO CLÍNICO - CONSULTAMÉDICA
EXÁMENES ESPECIALIZADOS
NIT, 79.641.194-8
Régimen Simplificado

GRESO PRE OCUPACIONAL

NOMBRE JUAN ALEJANDRO VIZCAINO PARDO SERVICIO: CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

IDENTIFICACIÓN: 1.074.131.033

CERTIFICADO PRE OCUPACIONAL PARA MANIPULAR ALIMENTOS

El suscrito medico certifica que no presenta en la actualidad ningún signo clínico de enfermedad infectocontagiosa, ni de piel, ni pulmonar. Por lo tanto, es apta para manipular alimentos.

Examen Físico General: Normal

FROTIS DE GARGANTA : NORMAL

KOH DE UÑAS : NORMAL

COPROLOGICO : NORMAL

María Fernanda Vela
Universidad Nacional
Reg Med 52423764

Dra. María Fernanda Vela

Universidad Nacional

Reg Med 52423764

Sede Principal: Carrera 21 No. 22 - 32
92169 97

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.S. 1100135356

FECHA: 20 DE ENERO DE 2026
NOMBRE JUAN ALEJANDRO VIZCAINO PARDO
IDENTIFICACIÓN: 1.074.131.033

COPROLOGICO

Examen Fisico

Color	CAFE	OLOR	S.G.
Consistencia	DURA	MOCO	NO

Examen Microscopico

Almidones	+	Grasas	-
Restos Vegetales	-	Hematies	-
Flora Bacteriana	+	Leucocitos	-
Levaduras	+	Moco	-

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Z.
Bacterióloga - U. Javeriana
R.P. 51593725

Firma Bacterióloga

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Bernal
Bacteriología
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.S. 1100135356

FECHA: 20 DE ENERO DE 2026
NOMBRE JUAN ALEJANDRO VIZCAINO PARDO
IDENTIFICACIÓN: 1.074.131.033

BACTERIOLOGIA

Coloración de Gram	Células Epiteliales	++
	Reacción Leucocitaria	Moderada
	BACTERIAS	Cocos Gram positivos ++
		Bacilos gram positivos +
	OTRAS Estructuras	

FROTIS DE UÑAS

Examen	LECTURAS	VALOR DE REFERENCIA
KOH Mano derecha e Izquierda	NEGATIVO	Negativo para levaduras y micelios de hongos

Dra. Carmen Aydee Del Castillo Z.
Bacterióloga - U. Javeriana
R.P. 51593725

Firma Bacterióloga

Sede Principal: Carrera 21 No. 22 - 32
921 69 97

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

2.45
5

EXAMEN DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS I

Capacitador: Ing. Hugo Rojas B *

Empresa: Asociacion de Productores de frijol y sagu de Gutierrez

Nombre: Juan Alejandro Vizcaino Parth **Fecha:** 23.01/2026

1- **Una ETA directamente relacionada con la mala higiene de manos luego de usar el servicio sanitario es:**
   a- Diarrea.
   b- Toxoplasmosis.
   c- E. Coli.
   d- Salmonelosis.

2- **Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. La anterior definición corresponde a:**
   a- Cocción.
   b- Cadena de frío.
   c- Inocuidad.
   d- Higiene.

3- Los rangos de refrigeración y congelación son respectivamente:
   a- De 0°C a 15°C y De 0°C a - 18°C
   b- De 1°C a 4°C y De 1°C a - 18°C
   c- De 0°C a 4°C y De -1°C a - 18°C
   d- De 1°C a 5°C y De -1°C a - 18°C

*Ingeniero de Alimentos, M.P. 25254-233780CND

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

Señale con una X en los cuadros de la derecha, los contenidos que debetener el rotulo y etiquetado general de alimentos empacados.

Fecha de vencimiento	X
Propiedades organolépticas	X
Lista de ingredientes	X
Calorias por porción	
Instrucciones para el uso	
Peso escurrido	
Declaraciones nutricionales	X
Declaraciones de propiedades de salud	X
Cantidad de Fe	X
Registro sanitario	X
Nombre y dirección del fabricante	X
Grasas trans y azúcares	
Contenido neto	
Cantidad de nutrientes por porción	

4- Escriba en la tabla las proporciones del desinfectante hipoclorito de sodio al 5,25%, que debe manejar en su empresa de acuerdo al elemento a desinfectar.

Elemento a desinfectar	Cantidad de agua	Cantidad del desinfectante en cm^3	Forma de aplicación
Sanitarios	1L	6ml	Directo
Utensilios y equipos	1L	3ml	Aspersion
Pisos, paredes	1L	6ml	Directo
Frutas y verduras	1L	6ml	Sumergir

*Ingeniero de Alimentos, M.P. 25254-233780CND

Powered by CamScanner