

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

CERTIFICADO DE INGRESO PRE OCUPACIONAL

FECHA: 21 DE ENERO DE 2026

NOMBRE WILLIAM ALDEMAR MONTAÑA VIZCAINO SERVICIO: CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

IDENTIFICACIÓN: 1.072.774.540

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

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

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

FECHA: 21 DE ENERO DE 2026
NOMBRE WILLIAM ALDEMAR MONTAÑA VIZCAINO
IDENTIFICACIÓN: 1.072.774.540

COPROLOGICO

Examen Físico

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
Bacteriologa
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 51593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.B. 1100135356

FECHA: 21 DE ENERO DE 2026
NOMBRE WILLIAM ALDEMAR MONTAÑA VIZCAINO
IDENTIFICACIÓN: 1.072.774.540

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

CX3

EXAMEN DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS I

Capacitador: Ing. Hugo Rojas B *

Empresa: Asociación de Productores de Fijol y Saqu. Ortiewez.

Nombre: William Montaña Vizcaino **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.
   X 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.
   X- 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
   X 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

Powered by CamScanner

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
Calorías 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	1 L	6 mL	Directa
Utensilios y equipos	1 l	3 mL	Aspersión
Pisos, paredes	1 L	6 mL	Directo
Frutas y verduras	1 L	6 mL	Sumergir.

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

Powered by CamScanner

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

EISA
Escuela de Inocuidad y Seguridad Alimentaria

CERTIFICACIÓN No. H2875
Participa en la capacitación anual de 10 horas en manipulación higiénica de alimentos
Artículo 12 Resolución 2674/13
Nombres: MARTHA CECILIA
Apellidos CASTRO LADINO
Identificación: 51.915.312
Fecha de expedición: 23/01/26
Fecha de Vencimiento: 23/01/27

NGRESO PRE OCUPACIONAL

FECHA: 22 DE ENERO DE 2026

NOMBRE MARTHA CECILIA CASTRO LADINO SERVICIO: CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

IDENTIFICACIÓN: 51.915.312

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 L
Universidad Nacional
Reg Med 52423764

Dra. María Fernanda Vela

Universidad Nacional

Reg Med 52423764

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Ayde Del Castillo Bernal
Bacteriologa
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 61593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.A. 1100135356

FECHA: 22 DE ENERO DE 2026
NOMBRE MARTHA CECILIA CASTRO LADINO
IDENTIFICACIÓN: 51 915 312

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 Ayde Del Castillo B.
Bacteriologa - U. Javeriana
R.P. 61593725

Firma Bacterióloga

LABORATORIO CLÍNICO

Dra. Carmen Ayde Del Castillo Bernal
Bacteriologa
Pontificia Universidad Javeriana
R.P. 61593725 NIT 51593725-0
Habilitación S.S.A. 1100135356

FECHA: 22 DE ENERO DE 2026
NOMBRE MARTHA CECILIA CASTRO LADINO
IDENTIFICACIÓN: 51 915 312

BACTERIOLOGIA

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

FROTIS DE UNAS

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

Dra. Carmen Ayde Del Castillo B.
Bacteriologa - U. Javeriana
R.P. 61593725

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

12 de 12

EXAMEN DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS I

Capacitador: Ing. Hugo Rojas B *

Empresa: Asociación de productores de fique y sagú

Nombre: Martha Cecilia Castro **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

Powered by CamScanner

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

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

Powered by CamScanner