SANTA ELENA SAS
Servicios Médicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 11996

Fecha: 30/03/2026 Fv 30/03/2027
Nombre: MARIA MERCEDES LOA GARCIA
Documento.: 52065123
Capacitador: [illegible]

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000

SANTA ELENA SAS Servicios Médicos Integrales

Capacitación de

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno de los requisitos exigidos en la Resolución 2674 de 2013

Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación: Cronograma

Fechas e Intensidad en Horas 10

SANTA ELENA SAS
Servicios Medicos Integrales

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

CALLE 27 SUR # 19 - 19 Teléfono: 6016264247-3115117029-3183832985

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación **CC 52065123** Nombre **MARIA MERCEDES ROA GARCIA** Edad 54 Años

Entidad **PARTICULAR - CERT ALIM-2026** Fecha **30/05/2026 09:50:00**

DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN SOLICITADA POR LA EMPRESA Y/O EL TRABAJADOR INDEPENDIENTE ES APTO (A) PARA MANEJAR ALIMENTOS
RESPECTO A LOS PARACLINICOS REALIZADOS A LA PARTE DERMATOLOGICA Y AL SISTEMA RESPIRATORIO SE CONCLUYE LO SIGUIENTE :

FROTIS FARINGEO: ACEPTABLE
KOH DE UÑAS: NEGATIVO

OPINIÓN:
EL TRABAJADOR EN MENCIÓN NO PADECE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA, EVIDENCIABLE EN EL REPORTE DE LOS LABORATORIOS.
USO OBLIGATORIO DE COFIA GUANTES Y TAPABOCAS
LAVADO DE MANOS DE FORMA CONTINUA
DEBE TENER ADECUADO LAVADO DE MANOS Y DE UÑAS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN SU LABOR

SOLANDY EUGENIA ORTIZ GUZMAN
RMO 25506- 13/05/25 Documento: 52.116.798 de Bogotá.

Dra. Solandy E. Ortiz
Medicina del Trabajo
Universidad Rosario
RMO 25506- 13/05/25

SERVICIOS MEDICOS INTEGRALES SANTA ELENA SAS

Nit: 900157744

LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 30/05/2026 09.46.23

Fecha 30/05/2026 08:37:00

Dircc: CL 27 SUR 19 19 P 1 P 2 CS 201 CS 203 P 3 Tel :

Doc: **52065123** Nombre : **MARIA MERCEDES ROA GARCIA** Edad : **54 Años** Sexo : F

Entidad: **PARTICULAR**

Parametro	Resultado	Rango referencia
COLORACION GRAM FF		
FROTIS FARINGEO	.	
Reacción Leucocitaria	MODERADA	
Bacilo Gram Positivo	+	
Celulas Epiteliales	MODERADA	

ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH		
KOH de uñas	.	
Tipo de Muestra	UÑAS	
Localización	MANOS	
Negativo Para Estructuras micóticas en la Muestra Analizada	.	

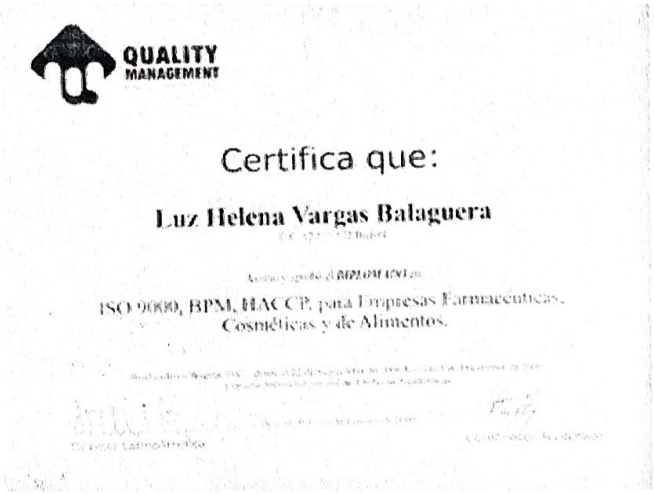
ALBA LUZ BALAGUERA RODRIGUEZ
Especialidad: BACTERIOLOGO
CC: 41798364 RM:

SANTA ELENA SAS
Servicios Médicos Integrales

Bogotá MAYO 2026

A QUIEN INTERESE:

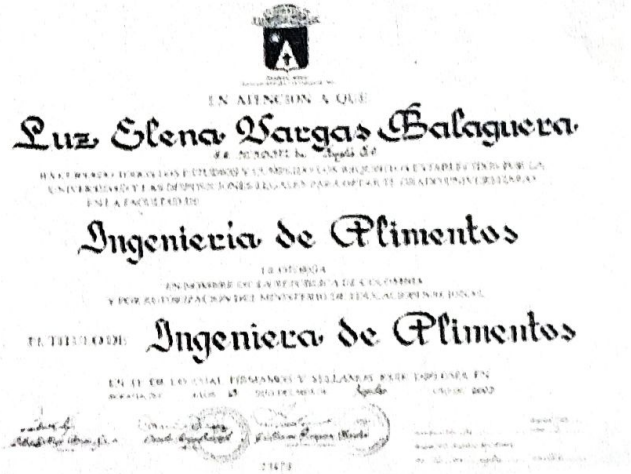
Santa Elena S.A.S, certifica que Luz Elena Vargas Balaguera identificada con la cédula de ciudadanía **CC** 52.515.572 en calidad de ingeniera de alimentos cumple la labor de capacitadora en manipulación de alimentos; dentro de estas jornadas de capacitación, la capacitadora realiza actualización de la legislación pertinente y temas relacionados con control de plagas y manejos de residuos, BPM, ETA, RESOLUCION 2674 DE 2013- DECRETO 1500 de 2007.


QUALITY MANAGEMENT

Certifica que:

Luz Helena Vargas Balaguera

ISO 9000, BPM, HAC CP, para Empresas Farmacéuticas, Cosméticas y de Alimentos.


EN ATENCIÓN A QUE

Luz Elena Vargas Balaguera

Ingeniería de Alimentos

EL TÍTULO DE Ingeniera de Alimentos


REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA

MATRICULA PROFESIONAL No.
2525412373 4CND
INGENIERA DE ALIMENTOS

DE FECHA 20/10/2005
LUZ ELENA
VARGAS BALAGUERA
C.C. 52515572
UNIVERSIDAD DE LA SALLE

PRESIDENTE DEL CONSEJO

CRONOGRAMA DE PLAN DE CAPACITACIÒN DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS-2026		
PLAN DE CAPACITACION	METODOLOGIA	horas
	Cumpliendo con la normativa vigente, se realiza una capacitación en MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS con las siguientes características:	1
LEY 9 DE 1979	1. ETAPA DE INDUCCIÓN.	
Resolución 2674 de 2013	a- Con un conversatorio, se determinan los oficios comunes de los discentes. y se establecen las percepciones generales de términos de educación sanitaria y principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura como: Alimento, nutriente, energía vital, contaminación, microrganismo, BPM, inocuidad y desinfección.	1
DECRETO 1500 DE 2007	b- Mediante una exposición con la ayuda del tic educativo, se puntualiza los términos anteriores complementando su comprensión con explicaciones técnico científicas pertinentes. Se relacionan los términos anteriores con los principales objetivos de la resolución 2674 de 2013 emitida por el ministerio de salud Y protección social dela república de Colombia.	1
DECRETO 1686 DE 2012 (BEBIDAS ALCOHOLICAS)	c- Con la ayuda un taller, se discute sobre un video observado previamente, en donde se han visualizado imágenes reales sobre prácticas higiénicas correctas e incorrectas en manipulación de alimentos.	
BPM		
Rotulado		
Instalaciones Fisicas		
Instalaciones Sanitarias		1
Personal Manipulador	2. ETAPA DE PROFUNDIZACIÓN.	
Normas de Higiene	Se pacta con la empresa interesada un cronograma pormenorizado que involucre: el enfoque, contenido y alcance de la capacitación, acorde con el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. Tendrá una duración de aproximadamente 7 horas.	1
Definiciones Resolución	Se busca que esta entidad pueda demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de los temas a tratar.	
Contaminación Cruzada	Se asegura con esta fase, que el manipulador de alimentos comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además de conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.	1
Requisitos de Fabricación	Entre los temas frecuentes a tratar se encuentran: Plan de saneamiento básico, aseo y desinfección, principios de nutrición, Etiquetado de productos alimenticios.	1
Aseguramiento Calidad	Enfermedades transmitidas por alimentos.	1
Transporte de alimentos	El cronograma y su control de tiempos, la empresa, el capacitador y el personal capacitado se relacionan a continuación.	1
Almacenamiento		1
Refuerzo conceptos (definiciones)		1
Refuerzo Capitulo VIII Resolucion 2674		1
Refuerzo Aseguramiento Calidad		
Refuerzo Normas de Higiene		
Refuerzo Condiciones de Almacenamiento	INTENSIDAD: 10 HORAS	
Refuerzo Limpieza y desinfección	TALLER BUENAS PRACTICAS BASICAS-ALIMENTO-INSTALACIONES -BIOSEGURIDAD-BPM-TRAZABILIDAD	
MAYO 2026 (6 horas) ENFASIS EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICOS Y TEMAS GENERALES	MICROORGANISMOS-ETA-ROTULADO-INSUMOS-TRANSPORTE -DESINFECCIÒN-PLAN DE SANEAMIENTO-	
	ESTUDIO DE CASO - CONTAMINACIÒN- SOPA DE LETRAS CONCEPTOS BASICOS DE MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS.	
	NORMAS DE HIGIENE-ASEGURAMIENTO DE CALIDAD--PEPS-ETAS.	
	REFUERZO TIPOS DE CONTAMINACIÒN- TRAZABILIDAD-ESTUDIOS DE CASO-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO-PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Segunda Capacitacion sugerida: antes de Septiembre de 2026 (4 horas) para completar 10 horas	**CAPACITADOR**	LUZ ELENA VARGAS: INGENIERA DE ALIMENTOS

FECHA: 30-06-2026 CALIFICACION 10/17

NOMBRE: Ll. Mercedes Roa G CEDULA: 52065123 Bta

1. Busque en la siguiente sopa de letras las siguientes palabras

Envasé, Embalaje, Alimento, contaminado, protección, trazabilidad, desinfección, limpieza

T	B	H	K	A	L	I	M	E	N	T	O	M	N
R	E	N	V	A	S	E	T	R	R	R	I	O	O
A	M	Z	V	X	N	J	L	V	C	B	I	P	I
Z	B	M	O	N	V	A	L	T	U	C	O	A	C
A	A	Q	U	I	J	O	S	P	C	A	M	L	C
B	L	R	A	N	E	L	A	E	I	M	U	R	E
I	A	M	E	N	O	D	F	V	O	D	O	A	T
L	J	E	M	D	E	N	C	I	M	O	U	E	O
I	E	A	N	S	I	A	X	E	D	I	O	H	R
D	C	P	A	S	D	E	D	O	X	O	T	U	P
A	U	R	E	A	A	Z	E	I	P	M	I	L	F
D	E	D	U	G	U	E	U	U	E	K	E	N	T
E	A	R	C	O	N	T	A	M	I	N	A	D	O
G	T	S	U	I	A	L	T	O	U	T	K	O	T

2. Las Buenas Practicas de Manufactura (BPM) a que hace referencia?

Al buen manejo de los alimentos - higiene

3. Cual es la norma que actualmente está vigente? Y el Decreto de carnes?

resolucion 2674 decreto 1500

4. Que es una plaga? Organismo vivo que causa daño y enfermedad

Es cuando hay moscas, o ratones- cucarachas y Palomas

5. Estos términos a que hace referencia? Lote, Registro Invima, cantidad, ingredientes, Fabricante, método de conservación y nombre producto

Rotulado

6.Como se previenen las plagas en los establecimientos? eliminando cartón guacales y costales

con la fumigación y la buena limpieza

7. Limpieza y desinfección, Aguas, Control de plagas y residuos sólidos de que plan hacen parte?

plan de saneamiento basico

8. A que temperatura se congela el pescado? A que temperatura se refrigera una carne?

-18 0-a en 4 c

9. Escriba elementos de protección que utiliza EPP?

el uniforme los Guantes, tapabocas y la cofia- zapatos

10. Que significa la merma en alimentos?

perdida de peso

11. De un ejemplo de punto muerto?

debajo de los cauchos

debajo de las nuevas sidtias equipos

12. Para una Lechuga o un tomate cual seria la dosificación de agua e hipoclorito con concentración del 5.25%

1 litro de agua por 1 ml de hipoclorito

LISTA DE ASISTENCIA

CARNET	FECHA	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	FIRMA
11920.	04-05-2026	Brian A. Cahuana Nieblas	72076727	Hogar luz y vida	
11956	20-05-2026	Carlos Julio Ulloa Medina	1031151246	Bucaneros Contact	
11957	20-05-2026	BENJAMIN MARTIN-M	79347785		
11958	21-05-2026	Wilson Ruiz	CC23374z	APUNTO SAS	
11963	21-05-2026	Geiner Eduardo Bustamante	1.047938951	APUNTOS S.AS	
11960	21-05-2026	ANDRES MAURICIO GOMEZ	80765993	F&Q INTERNACIONAL	
11961	21-05-2026	Edilso Jose Ortiz Perez	1063172906	Hogares Luz y Vida	
11.965	21-05 2026	Aldair Media Nuñez	1004324847	Ahorra mas	
11986	22-05-2026	Jhesson Ferney Bohorquez	1027520055	Bucaneros Contact	
11985	22-05-2026	JERSON CHAVEZ	1006772882	Bucaneros Contact	JERSON CHAVEZ
11978	22/05/2025	Franklin Leon	1007799183	APUNTO S.AS	
11984	22/05/2025	Cristian Andres Patiño	1006517415	Gil Bodriguez	
11988	25/05/2026	Yerson Yesid Nuño Ruiz	1004133c13	Contact	
11989	25/05/2026	Alexander Solano	1007969840	Repartidor	Alexa Solano
11990	27/05/2026	Angie Paola Chandillo	1001088196	Aux Contact	
11991	27/05/2026	Steven Martinez	1001098151	Contact	
11997	28/05/2026	Valentina Patiño Barrancas	1032938490	GIL bohorquez	
11993	29/05/26	Nadis Arango A	1024556333	Contact	
11994	29/05/26	Andres Gil	1070009999	Caly	
11995	30/05/2026	MARIA ABC Castrillón	21838950	CDI JARDIN	Ally Castrillon
11996	30/05/2026	Maria Mercedes Rea Garcia	52065123	Fundación pepsico	Maria Mercedes Rea