	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 17.

CUMPLIMIENTO DE RESOLUCIÓN 2674 DE 22 DE JULIO DE 2013 Y LA LEY 09 DE 1979 (INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS), COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

Carrera 31-20-12. Barrio Villa Flor Yopal–Casanare. CEL: 3138857745
ut.jps.sumiservicatering@gmail.com

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

CONSECUTIVO: 2026-01

INTRODUCCIÓN

El presente informe técnico tiene como finalidad documentar las actividades de seguimiento, verificación, monitoreo y control desarrolladas en materia de **Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos** durante el período comprendido entre el **16 y el 30 de junio de 2026**, en el marco de la ejecución del contrato de prestación del servicio de alimentación colectiva a cargo de la **Unión Temporal JPS y SUMISERVI.**

Las actividades descritas hacen parte de la implementación, mantenimiento y mejora continua del **Plan de Saneamiento Básico (PSB)** y de los programas prerrequisito establecidos para garantizar el cumplimiento de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, asegurando que las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, producción, porcinamente, transporte, distribución y servicio de alimentos se desarrollen bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas, minimizando los riesgos de contaminación física, química, biológica y por alérgenos que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.

La Unión Temporal JPS y SUMISERVI reconoce que la inocuidad alimentaria constituye un elemento estratégico para la protección de la salud pública, razón por la cual implementa mecanismos permanentes de vigilancia, seguimiento y control sobre los factores que puedan afectar la calidad sanitaria de los alimentos suministrados a los usuarios del servicio. Para ello, se ejecutan actividades sistemáticas de inspección, monitoreo operacional, evaluación del cumplimiento de los programas de saneamiento, verificación documental, control de registros, validación de procedimientos y análisis de hallazgos, permitiendo establecer acciones preventivas, correctivas y de mejora continúa orientadas al fortalecimiento del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.

Así mismo, la organización desarrolla programas permanentes de capacitación, entrenamiento y sensibilización dirigidos al personal manipulador de alimentos y al equipo operativo, fortaleciendo las competencias técnicas relacionadas con la higiene personal,

limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo adecuado de residuos, prevención de la contaminación cruzada, control de temperaturas, manipulación segura de alimentos y cumplimiento de los procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (POES). Estas actividades buscan consolidar una cultura organizacional enfocada en la prevención de riesgos sanitarios y en el aseguramiento de la calidad e inocuidad durante toda la cadena de producción y distribución.

El desarrollo de estas actividades se encuentra alineado con los requisitos establecidos en la **Resolución 2674 de 2013**, el **Decreto 60 de 2002**, que continúan vigentes, así como con las especificaciones técnicas definidas en el contrato y los lineamientos institucionales aplicables al servicio de alimentación colectiva.

Durante el período evaluado se realizaron actividades de inspección sanitaria, seguimiento a los programas del Plan de Saneamiento Básico, verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, acompañamiento operativo, revisión de registros, evaluación de condiciones locativas, control de temperaturas, supervisión de procesos de limpieza y desinfección, verificación del manejo de materias primas, productos terminados y residuos, además del desarrollo de actividades de capacitación y sensibilización dirigidas al personal manipulador de alimentos.

De igual manera, el área de **HSEQ** fortalece de forma continua la cultura de inocuidad alimentaria mediante la ejecución de programas de capacitación, sensibilización, inspecciones, auditorías internas, campañas educativas y acompañamiento operativo al personal manipulador de alimentos. Estas actividades buscan fortalecer las competencias del talento humano, promover el cumplimiento de los procedimientos establecidos y fomentar la toma de conciencia frente a los riesgos asociados a la manipulación de alimentos, contribuyendo así a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y al mejoramiento continuo del sistema de gestión.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la producción y suministro de alimentos inocuos, seguros y de calidad, mediante la implementación, mantenimiento y mejora continua de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente para el contrato adquirido de la unión temporal JPS Y SUMISERVI ante al Hospital región (HORO).

OBJETIVO ESPECÍFICO

Detectar y controlar situaciones que puedan representar un peligro alimentario tanto para los colaboradores como para el cliente HORO.

ALCANCE

El presente documento tiene como propósito evidenciar el cumplimiento de las responsabilidades y actividades relacionadas con la gestión de la Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos, en concordancia con los lineamientos establecidos por la organización, la normatividad sanitaria vigente y las obligaciones contractuales definidas por el **Hospital Regional de la Orinoquía (HORO)**. Asimismo, presenta los resultados del seguimiento realizado a los programas, controles y acciones implementadas para garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios, la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados durante la prestación del servicio de alimentación colectiva

NORMATIVA LEGAL VIGENTE APLICABLE

- **Ley 9 de 1979**

Normas para preservar, conservar, y mejorar la salud de los trabajadores.

- **Resolución 2674 del 2013**

Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento.

- **Decreto 602 del 2022**

Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación

1.0. DISPÓSICION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE (RESOLUCION 2674/2013 Y DECRETO 60/2002)

Considerando la importancia de la inocuidad alimentaria como un componente fundamental de la salud pública, la **Unión Temporal JPS y SUMISERVI** ha implementado un conjunto de mecanismos de control, seguimiento y verificación orientados a garantizar el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios en cada una de las etapas del proceso de prestación del servicio de alimentación colectiva.

Estos mecanismos se fundamentan en la aplicación de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, los programas prerrequisito del **Plan de Saneamiento Básico (PSB)** y los procedimientos operacionales establecidos por la organización, en concordancia con la **Resolución 2674 de 2013**, el **Decreto 60 de 2002** y las demás disposiciones sanitarias vigentes aplicables al sector de alimentos.

Su implementación permite ejercer un control sistemático sobre las condiciones sanitarias de la infraestructura, equipos, utensilios, materias primas, procesos operacionales y personal manipulador de alimentos, mediante actividades de monitoreo, inspección, verificación y registro, con el propósito de prevenir la ocurrencia de peligros físicos, químicos y biológicos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

De esta manera, la organización fortalece su Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria, asegurando que todas las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, producción, transporte, distribución y servicio de alimentos se desarrollen bajo condiciones controladas, garantizando el cumplimiento de los requisitos legales, contractuales y técnicos, así como la producción y suministro de alimentos inocuos, seguros y de calidad para los usuarios del servicio.

2.0. CREACIÓN DE PLAN DE SEANEMIENTO BASICO Y FORMATOS

En desarrollo de las actividades de procesamiento y suministro de alimentos, la **Unión Temporal JPS y SUMISERVI** implementa y mantiene un **Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria**, soportado en el cumplimiento de la **Resolución 2674 de 2013**, el **Decreto 60 de 2002** y demás disposiciones sanitarias aplicables a los establecimientos destinados a la preparación y suministro de alimentos.

Como parte de este sistema, se diseñó, implementó y mantiene actualizado el **Plan de Saneamiento Básico (PSB)**, el cual integra los programas prerrequisito exigidos por la normatividad sanitaria, incluyendo los procedimientos estandarizados de saneamiento, instructivos operacionales, formatos de inspección, monitoreo y verificación, registros de control, planes de acción y demás documentos que conforman el sistema documental para la gestión de la inocuidad alimentaria.

La implementación de esta documentación técnica permite estandarizar las actividades operacionales, garantizar la trazabilidad de los procesos, facilitar el monitoreo y la verificación del cumplimiento de los controles establecidos, así como evaluar la eficacia de las medidas preventivas y correctivas adoptadas para minimizar los peligros físicos, químicos y biológicos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

De igual forma, el sistema documental constituye la base para el seguimiento continuo, la evaluación del desempeño de los procesos, la generación de evidencia objetiva durante las actividades de inspección, auditoría e interventoría y el cumplimiento de los requisitos legales, sanitarios, contractuales y técnicos establecidos para la prestación del servicio de alimentación colectiva, promoviendo la mejora continua del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria y la protección de la salud de los consumidores.

- UT-OP-PL-001 PLAN DE SANEMIENTO BASICO, con sus programas (programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y líquidos, programa de control de plagas, programa de control de agua potable, plan de capacitación y

programa de muestreo); cada uno con ámbito de aplicación, sus objetivos y alcances.

- UT-OP-PR-001 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MENAJE, EQUIPOS, COCINA Y ALMACENAMIENTO
- UT-OP-PR-002 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS
- UT-OP-PR-003 PROCEDIMEINTO DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANALISIS MICROBIOLOGICO
- UT-OP-PR-004 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS
- UT-OP-PR-005 PROCEDIMIENTP DE PARA EL FILTRADO Y CAMBIO DE ACEITE
- UT-OP-PR-006 PROCEDIMIENTO PARA LA MUESTRA DE REFERENCIA
- UT-OP-PR-007 PROCEDIMIENTO PARA LA SALIDA NO CONFORME
- UT-OP-PR-008 PROCEDIMEINTO PARA LA LIMPIEZA DE TRAMPA GRASA
- UT-OP-PR-009 PROCEDIMIENTO DE CARGUE, TRANSPORTE Y DESCARGUE DE MATERIA PRIMA.
- UT-CL-PR-001 PROCEDIMIENTO PARA LA CARACTERISTICAS DE MATERIAS PRIMAS

Cada uno de los procedimientos anterior mente nombrados fueron socializados a el personal trabajador de la unión temporal JPS Y SUMISERVI

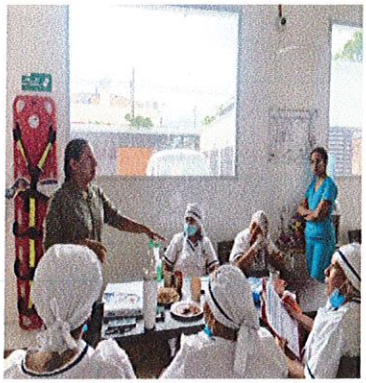
TABLA 1. SOCIALIZACIÓN DE PLANES, FORMATOS, PROCEDIMIENTOS





	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

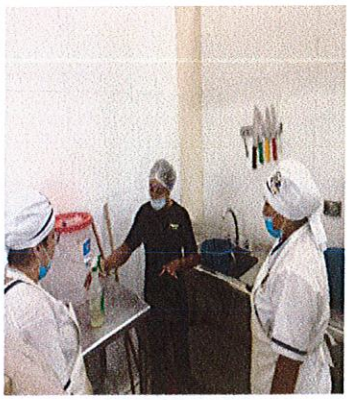
Descripción: Socialización de cada uno de los procedimientos, plan de saneamiento básico al personal de HORO, con cada uno de sus formatos correspondientes (control de calidad, control de cloro y pH, temperaturas de refrigeración, temperatura de carro termo, limpieza de carro termo)
Fecha: Del 16/06/2026 al 30/06/2026
Lugar: HORO





Descripción: Socialización de procedimiento de toma de muestras de referencia, rotulación de la bolsa, temperatura de almacenamiento a menos 18 grados, uso de sus elementos de protección personal, duración de 72 de horas
Fecha: Del 16/06/2026 al 30/06/2026
Lugar: CENTRO DE PRODUCCIÓN





Descripción: Se verifican las materias primas (tubérculos, raíces y plátano) evaluando su calidad, estado físico, condiciones de recibo y almacenamiento, garantizando el cumplimiento de los requisitos para su adecuado uso y consumo.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

Fecha: Del 01/01/2026 al 25/02/2026
Lugar: Cuarto de refrigeración verduras y frutas

- **Especificaciones sobre las materias primas.** Las materias primas e ingredientes empleados en la elaboración de los productos terminados se encuentran especificados en el formato **UT-CL-IN-001 – Características de Materias Primas e Ingredientes.** Este documento contiene las especificaciones técnicas de cada materia prima e ingrediente, incluyendo sus características biológicas, químicas y físicas, composición, origen o procedencia, método de producción, tratamientos previos a su uso o procesamiento, presentación comercial, requisitos legales aplicables, criterios de recepción, condiciones de almacenamiento, tiempo máximo para su consumo y vida útil. Esta información permite garantizar el cumplimiento de los requisitos de calidad e inocuidad establecidos para los procesos de producción.

TABLA 1. MATERIAS PRIMAS

		
ACELGA	*PEPINO DE GÚISO*	*HABICHUELA*
Descripción: Verificación de materias primas (verduras como acelga, pepino de guiso y habichuela) evaluando sus características físicas, condiciones de recibo, calidad, frescura y cumplimiento de los requisitos establecidos para su adecuado almacenamiento y uso en la preparación de alimentos. **Fecha:** Del 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Cuarto de refrigeración verduras y frutas		



MANDARINA



MANZANA VERDE



MANGO

Descripción: Se verifican las materias primas (frutas como manzana verde, mandarina y mango) evaluando su calidad, frescura, características físicas y condiciones de recibo, asegurando el cumplimiento de los requisitos para su adecuado almacenamiento y consumo.
Fecha: Del 16/06/2026 al 30/06/2026
Lugar: Cuarto de refrigeración verduras y frutas



PLATANO



PAPA CRIOLLA



ZANAHORIA

Descripción: Se verifican las materias primas (tubérculos, raíces y plátano) evaluando su calidad, estado físico, condiciones de recibo y almacenamiento, garantizando el cumplimiento de los requisitos para su adecuado uso y consumo.
Fecha: Del 16/06/2026 al 30/06/2026
Lugar: Cuarto de refrigeración verduras y frutas

- **Instructivos de uso de equipos.** La organización cuenta con instructivos de operación, manuales de usuario, procedimientos, guías y demás documentos controlados que establecen los criterios para el uso, operación y manejo de los equipos empleados en el procesamiento de alimentos. Estos documentos describen de manera clara las condiciones de operación, limpieza y desinfección, mantenimiento preventivo y correctivo, calibración (cuando aplique), medidas de seguridad y demás actividades necesarias para garantizar el funcionamiento adecuado de los equipos.

Los instructivos se encuentran disponibles para el personal responsable de su operación y constituyen una herramienta para asegurar la estandarización de los procesos, minimizar

errores operativos y prevenir riesgos que puedan afectar la calidad e inocuidad de los productos.

Adicionalmente, estos documentos contemplan los lineamientos necesarios para el control de los factores que puedan influir en las diferentes etapas del proceso productivo, incluyendo el procesamiento, control de calidad, almacenamiento, distribución y actividades de laboratorio, garantizando el cumplimiento de los requisitos legales vigentes y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

Instructivo de uso y limpieza de los equipos del 16/06/2026 al 30/06/2026

	INSTRUCTIVO DE USO EQUIPOS		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-IN-002	10-06-2026	1

LINEAMIENTOS PARA EL USO Y LIMPIEZA DE ESTUFA DE PLANCHA

MODO DE USO

- ✓ Inspeccionar el equipo, verificar que no existan fugas de gas o riesgo de corto circuito.
- ✓ Encender el equipo y graduar la perilla de acuerdo al alimento en cocción.
- ✓ Colocar los alimentos lentamente con ayuda de toallas.
- ✓ Cuando el alimento esté preparado, girar la perilla hasta apagar completamente el fogón.



LIMPIEZA DEL EQUIPO

- ✓ Desarticular la estufa hasta donde sea posible.
- ✓ Lavar con agua y detergente (líquido o en polvo).
- ✓ Enjuagar con agua los residuos de productos químicos.
- ✓ Realizar la desinfección a todo el equipo por aspersión.
- ✓ Secar completamente la estufa.
- ✓ Conectar nuevamente el equipo.



ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

- ✓ Ropa de trabajo
- ✓ Botas de seguridad
- ✓ Gorro
- ✓ Tapa bocas
- ✓ Guantes de caucho
- ✓ Gafas de lente claro



Tener en cuenta el peso para levantamiento manual de cargas de la siguiente manera 25 kg para los hombres y para mujeres 12,5 kg

	INSTRUCTIVO DE USO EQUIPOS		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-IN-002	10-06-2026	1

LINEAMIENTOS PARA EL USO Y LIMPIEZA LINEA DE SERVICIO

MODO DE USO

- ✓ Inspeccionar el equipo, verificar que no existan fugas de agua, no sobre pase el nivel para evitar que se reboce.
- ✓ Encender el equipo y graduar la perilla de acuerdo a la temperatura requerida.
- ✓ Depositar los alimentos lentamente con ayuda de los azafates.
- ✓ Cuando finalice el servicio, girar la perilla hasta apagar completamente.



LIMPIEZA DEL EQUIPO

- ✓ Desarticular la línea caliente hasta donde sea posible.
- ✓ Lavar con agua y detergente (líquido o en polvo).
- ✓ Enjuagar con agua los residuos de productos químicos.
- ✓ Realizar la desinfección a todo el equipo por aspersión.
- ✓ Secar completamente la línea caliente.
- ✓ Conectar nuevamente el equipo.



ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

- ✓ Ropa de trabajo
- ✓ Botas de seguridad
- ✓ Gorro
- ✓ Tapa bocas
- ✓ Guantes de caucho
- ✓ Gafas de lente claro



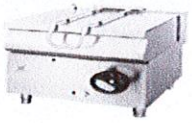
Tener en cuenta el peso para levantamiento manual de cargas de la siguiente manera 25 kg para los hombres y para mujeres 12,5 kg

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

	INSTRUCTIVO DE USO EQUIPOS		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-IN-002	10-06-2026	1

LINEAMIENTOS PARA EL USO Y LIMPIEZA DE LICUADORA INDUSTRIAL	
MODO DE USO	
✓ Verificar que el toma corriente y las clavijas estén en buen estado. ✓ Verificar que el equipo este limpio para su uso. ✓ Adicionar el agua y la pulpa de fruta. ✓ Tapar y girar la perilla para el licuado. ✓ No girar el vaso sin la tapa. ✓ Sostener el vaso, de lo contrario puede derramar el producto. ✓ Evitar licuar alimentos diferentes a las preparaciones para jugo. ✓ Nunca introduzca la mano dentro del vaso cuando el motor este girando.	
LIMPIEZA DEL EQUIPO	
✓ Desconectar la licuadora. ✓ Utilizar una esponja con detergente y limpie con cuidado en la parte interna y externa de la licuadora. ✓ Retirar el detergente utilizando abundante agua potable. ✓ Secar completamente la licuadora tanto interno como externo. ✓ Conectar nuevamente el equipo.	
ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	
✓ Ropa de trabajo ✓ Botas de seguridad ✓ Gorro ✓ Tapa bocas ✓ Guantes de caucho ✓ Gafas de lente	

	INSTRUCTIVO DE USO EQUIPOS		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-IN-002	10-06-2026	1

LINEAMIENTOS PARA EL USO Y LIMPIEZA DE ESTUFA DE COCINA	
MODO DE USO	
✓ Inspeccionar el equipo, verificar que no existan fugas de gas o riesgo de corto circuito. ✓ Encender el equipo y graduar la perilla de acuerdo al alimento en cocción. ✓ Colocar los alimentos lentamente con ayuda de toallas. ✓ Cuando el alimento esté preparado, girar la perilla hasta apagar completamente el fogón.	
LIMPIEZA DEL EQUIPO	
✓ Desarticular la estufa hasta donde sea posible. ✓ Lavar con agua y detergente (líquido o en polvo). ✓ Enjuagar con agua los residuos de productos químicos. ✓ Realizar la desinfección a todo el equipo por aspersión. ✓ Secar completamente la estufa. ✓ Conectar nuevamente el equipo.	
ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	
✓ Ropa de trabajo ✓ Botas de seguridad ✓ Gorro ✓ Tapa bocas ✓ Guantes de caucho ✓ Gafas de lente claro	
Tener en cuenta el peso para levantamiento manual de cargas de la siguiente manera 25 kg para los hombres y para mujeres 12,5 kg	

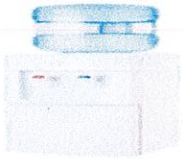
	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

	INSTRUCTIVO DE USO EQUIPOS		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-IN-002	10-06-2026	1

LINEAMIENTOS PARA EL USO Y LIMPIEZA DISPENSADORES DE AGUA

MODO DE USO

- ✓ Verificar que el cable, y clavija estén en buenas condiciones.
- ✓ Apagar y desconectar el dispensador de agua.
- ✓ Desmontar el botellón vacío del dispensador.
- ✓ Retirar la banda de seguridad o precinto del botellón nuevo, limpiar y secar con papel absorbente, ajustar el tapón anti-riego y montar el botellón.
- ✓ Conectar el dispensador y verificar las válvulas de agua caliente y fría.



LIMPIEZA DEL EQUIPO

- ✓ Apagar y desconectar el dispensador.
- ✓ Desmontar el botellón vacío del dispensador.
- ✓ Realizar la desinfección a todo el equipo por aspersión.
- ✓ Secar completamente el dispensador de agua.
- ✓ Conectar nuevamente el equipo.



ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL INDIVIDUAL

- ✓ Ropa de trabajo
- ✓ Botas de seguridad
- ✓ Gorro
- ✓ Tapa bocas
- ✓ Guantes de caucho
- ✓ Gafas de lente claro



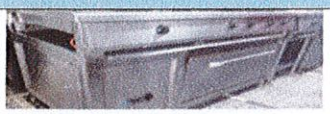
Tener en cuenta el peso para levantamiento manual de cargas de la siguiente manera 25 kg para los hombres y para mujeres 12,5 kg

	INSTRUCTIVO DE USO EQUIPOS		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-IN-002	10-06-2026	1

LINEAMIENTOS PARA EL USO Y LIMPIEZA DE ESTUFA DE COCINA

MODO DE USO

- ✓ Inspeccionar el equipo, verificar que no existan fugas de gas o riesgo de corto circuito.
- ✓ Encender el equipo y graduar la perilla de acuerdo al alimento en cocción.
- ✓ Colocar los alimentos lentamente con ayuda de toallas.
- ✓ Cuando el alimento esté preparado, girar la perilla hasta apagar completamente el fogón.





LIMPIEZA DEL EQUIPO

- ✓ Desarticular la estufa hasta donde sea posible.
- ✓ Lavar con agua y detergente (líquido o en polvo).
- ✓ Enjuagar con agua los residuos de productos químicos.
- ✓ Realizar la desinfección a todo el equipo por aspersión.
- ✓ Secar completamente la estufa.
- ✓ Conectar nuevamente el equipo.



ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

- ✓ Ropa de trabajo
- ✓ Botas de seguridad
- ✓ Gorro
- ✓ Tapa bocas
- ✓ Guantes de caucho
- ✓ Gafas de lente claro



Tener en cuenta el peso para levantamiento manual de cargas de la siguiente manera 25 kg para los hombres y para mujeres 12,5 kg

Aseguramiento de equipos e instalaciones

La organización establece e implementa lineamientos, controles y medidas de protección para garantizar la seguridad física, integridad y correcto funcionamiento de los equipos, instalaciones e infraestructura involucrados en el procesamiento de alimentos. Estas medidas tienen como propósito prevenir daños, deterioro, pérdidas, accesos no autorizados, actos de vandalismo, sabotaje o cualquier situación que pueda comprometer la continuidad de las operaciones, la calidad de los productos y la inocuidad alimentaria.

Asimismo, se realizan actividades de inspección, mantenimiento, control de acceso y verificación periódica de los equipos e instalaciones, con el fin de mantener condiciones adecuadas de operación y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los lineamientos del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

TABLA 2. MANTENIMIENTOS

	
Descripción: mantenimiento preventivo de la marmita y basculante para garantizar el funcionamiento adecuado de los equipos y la inocuidad de los alimentos **Fecha:** 16 de junio al 30 de junio 2026 **Lugar:** centro de producción	**Descripción:** mantenimiento correctivo de la licuadora industrial daño del puf de encendido cambio del mismo y revisión de rodamientos. **Fecha:** 16 de junio al 30 de junio 2026 **Lugar:** centro de producción

Lugar: Cocina Centro de producción		**Lugar:** Cocina Centro de producción	**Lugar:** Cocina Centro de producción

- **Aseguramiento y prevención de la contaminación cruzada**

La organización establece e implementa controles para el diseño y la gestión de los flujos de proceso, el tránsito del personal, el movimiento de materias primas, materiales, productos, residuos y las rutas sanitarias dentro del centro de producción, con el propósito de prevenir la contaminación cruzada durante todas las etapas del proceso productivo.

Estos controles están orientados a minimizar los riesgos de contaminación biológica, química, física y por alérgenos, evitando el contacto entre materias primas, productos en proceso, productos terminados, residuos, equipos, utensilios y personal, cuando este pueda comprometer la calidad e inocuidad de los alimentos.

Asimismo, se mantienen condiciones operacionales y sanitarias que favorecen la segregación de áreas, el adecuado flujo de las operaciones y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los procedimientos internos y los requisitos legales aplicables, garantizando la protección de los alimentos durante todo el proceso de producción.

TABLA 4. Prevención de contaminación

	
Descripción: Cumplimiento BPM – Almacenamiento de proteínas. **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Bodega	**Descripción:** Cumplimiento BPM – Arreglo de verduras **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Cocina fría centro de producción

Control de calidad del producto terminado: Se verifica mediante pruebas organolépticas (olor, sabor, color, textura y aroma) antes de la liberación del servicio, así como mediante análisis físicos, tales como la toma de temperatura en producción y en las líneas de servicio.

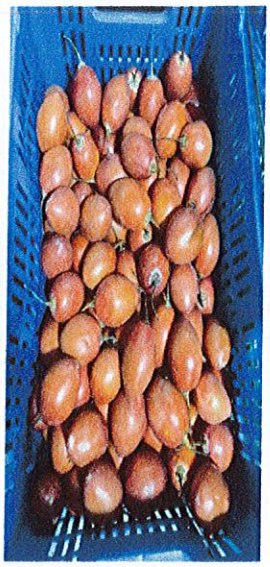
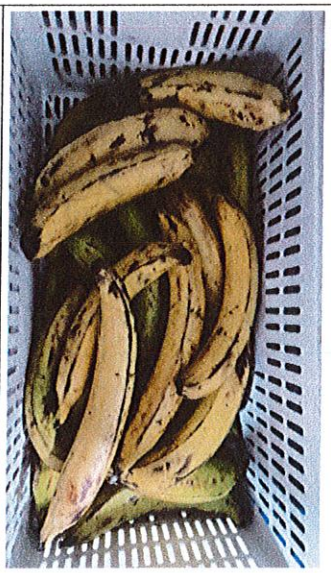
TABLA 5. Verificación de calidad

	
Descripción: Control de calidad producto terminado **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar: Comedor**	**Descripción:** Control de calidad producto terminado **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar: Comedor**

Almacenamiento de materia prima y producto terminado: *Se inspecciona, verifica y monitorea de manera permanente el almacenamiento de la materia prima, insumos y productos terminados, asegurando el cumplimiento de las condiciones de conservación establecidas para refrigeración, congelación y almacenamiento en seco, según corresponda. Asimismo, se controlan los parámetros definidos en los procedimientos internos y en la normatividad sanitaria vigente, con el fin de preservar las características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de los alimentos, garantizar el*

mantenimiento de la cadena de frío, prevenir la contaminación y asegurar la calidad e inocuidad de los productos durante todo el proceso de almacenamiento y distribución.

TABLA 6. ALMACENAMIENTO M.P

			
Descripción: Abarrotes **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Bodega	**Descripción:** Abarrotes **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Bodega	**Descripción:** Tomate de árbol **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Bodega	**Descripción:** Papa plátano **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Bodega

Planes de muestreo: La organización asegura la confiabilidad de los resultados analíticos mediante la aplicación de procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo reconocidos oficialmente y normalizados. Estos permiten garantizar que las determinaciones microbiológicas se realicen bajo criterios de exactitud y reproducibilidad

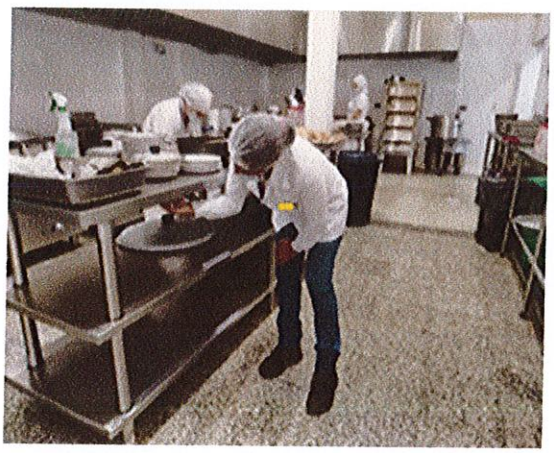
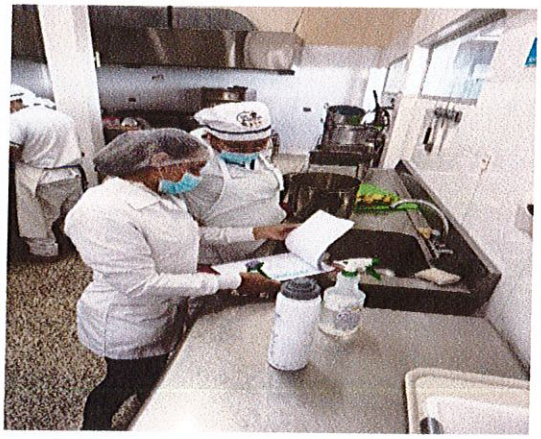
Inspecciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Se realizan inspecciones periódicas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en todas las etapas de la cadena de

producción de alimentos. Estas inspecciones comprenden la evaluación de las áreas de producción y servicio, las condiciones de higiene y desempeño de los manipuladores de alimentos, el estado sanitario de equipos, utensilios e instalaciones, así como el cumplimiento de los procedimientos operativos establecidos. Lo anterior permite identificar oportunidades de mejora, implementar acciones correctivas cuando sea necesario y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

Estas inspecciones son ejecutadas por el área de inocuidad, quienes:

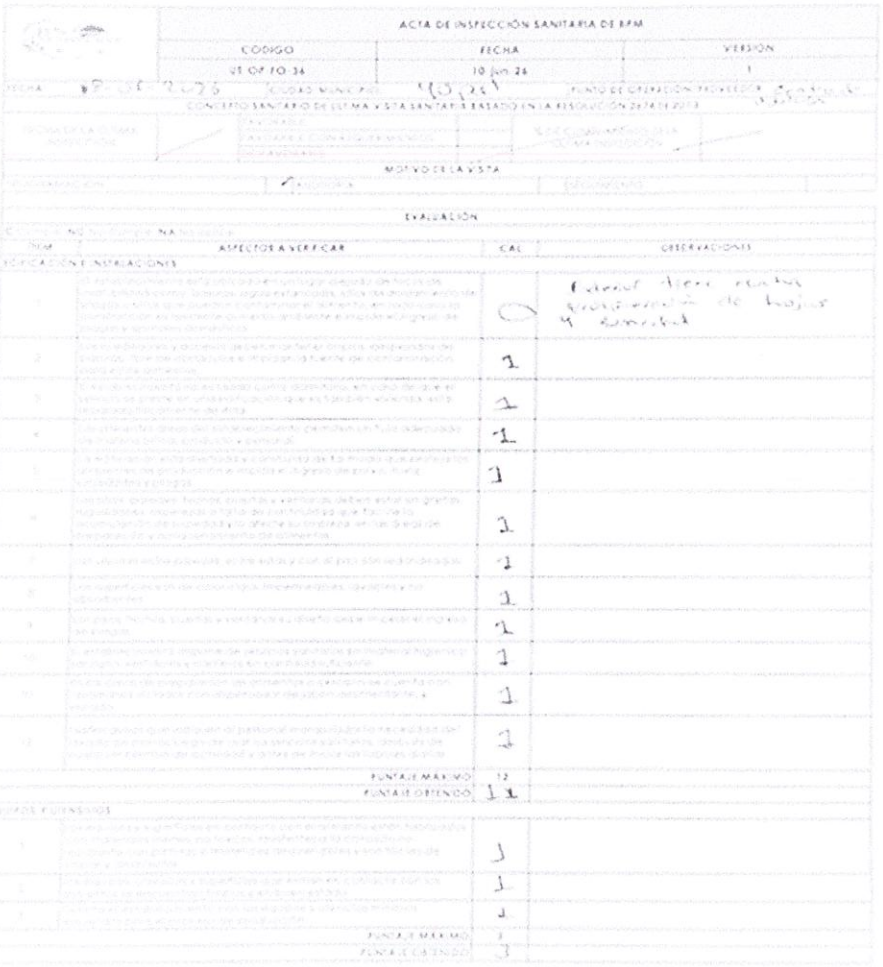
- El personal se capacito en BPM y se inspecciono cada uno de las áreas dándoles a conocer las acciones a mejorar.

TABLA 7. INSPECCION DE BPM

	
Descripción: Se verifican las condiciones de higiene, limpieza y orden. **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Cocina	**Descripción:** Se verifica el correcto diligenciamiento, control y cumplimiento de los registros establecidos en BPM. **Fecha:** 16/06/2026 al 30/06/2026 **Lugar:** Cocina

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

FORMATO DE SUPERVISIÓN BPM



NOTA: *La presente imagen se incluye únicamente como referencia. El formato completo se entrega aparte como evidencia completa de las actividades*

- **Capacitación al personal de ensaladas y prea listado para la preparación de la solución desinfectante:**

Con el fin de garantizar la correcta aplicación del proceso de desinfección de vegetales destinados al consumo en preparaciones sin tratamiento térmico, se capacitó al personal manipulador de alimentos en la preparación, manejo y verificación de la solución desinfectante a base de ácido láctico, de acuerdo con las recomendaciones técnicas del proveedor.

Como parte del proceso de validación, se evaluó la eficacia del desinfectante (ácido orgánico) en contacto con las ensaladas de consumo en fresco, verificando que la solución preparada cumpliera con los parámetros establecidos. Para ello, se realizó el control de la dilución mediante tirillas colorimétricas para la medición del pH, evidenciando que la solución desinfectante alcanzara el valor recomendado por el proveedor (pH 3), condición necesaria para asegurar la efectividad del proceso de desinfección y contribuir a la inocuidad de los alimentos.

TABLA 8. Capacitación en preparación de solución desinfectante



ENSALADAS: *Capacitación en preparación de solución desinfectante*

Para el periodo del 16 al 30 de junio del presente año, se capacito al personal en la preparación solución desinfectante con 2 ml por litro de agua.

- **Monitoreo Personal Manipulador de Alimentos:**

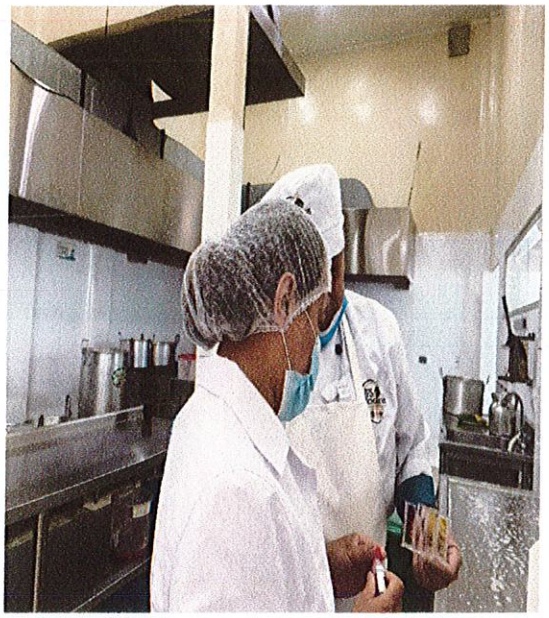
El personal manipulador debe estar en condiciones óptimas de salud y bajo control estricto en cuanto a las buenas prácticas higiénicas se requiere, para la cual se verifica su cumplimento de los exámenes para manipuladores y las inspecciones semanales de manipuladores

- **Verificación parámetros microbiológicos Agua Potable:**

Como parte de las actividades de aseguramiento de la inocuidad y en cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, se efectuó el monitoreo diario de la calidad del agua utilizada en el centro de producción de alimentos. Para ello, se realizaron mediciones de pH y cloro residual, verificando que durante el periodo los resultados se mantuvieran dentro de los rangos permisibles establecidos en la Resolución 2115 de 2007. Lo anterior evidencia el cumplimiento de los criterios de potabilidad requeridos para el agua empleada en los procesos de limpieza, desinfección, preparación y manipulación

de alimentos, contribuyendo a la prevención de riesgos de contaminación y al mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del servicio de alimentación.

TABLA 9. Control microbiológico de agua

	
TOMA DE PH Y CLORO: Se verificaron los paramentros microbiologicos del agua con el fin de confirmar que cumple con las condiones para uso en los procesos de manipulación de alimentos	

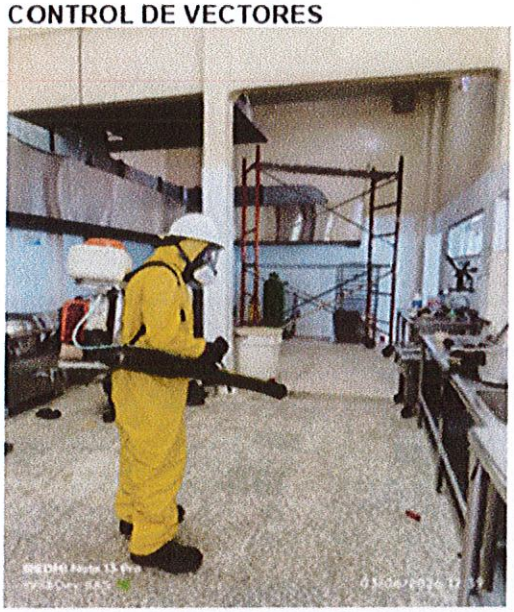
4.0. PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO

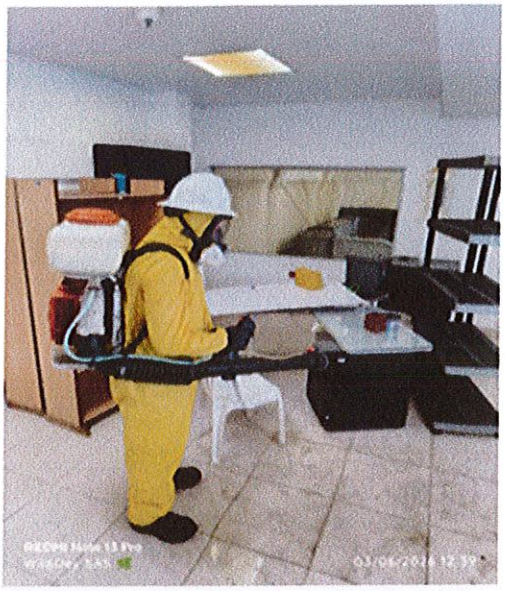
4.1. Programa control integral de plagas

El control de plagas se realiza según el cronograma establecido, incluyendo actividades de fumigación y control de roedores, a cargo de la empresa WILDEY, dando cumplimiento al indicador establecido y a lo pactado contractualmente.

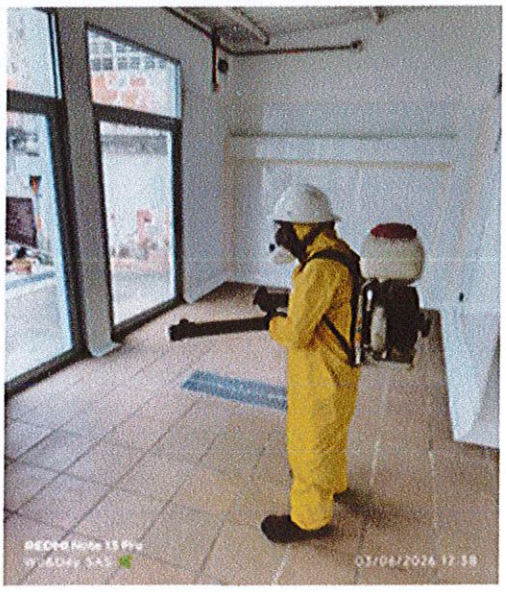
TABLA 10. Control de plagas

CONTROL DE VECTORES









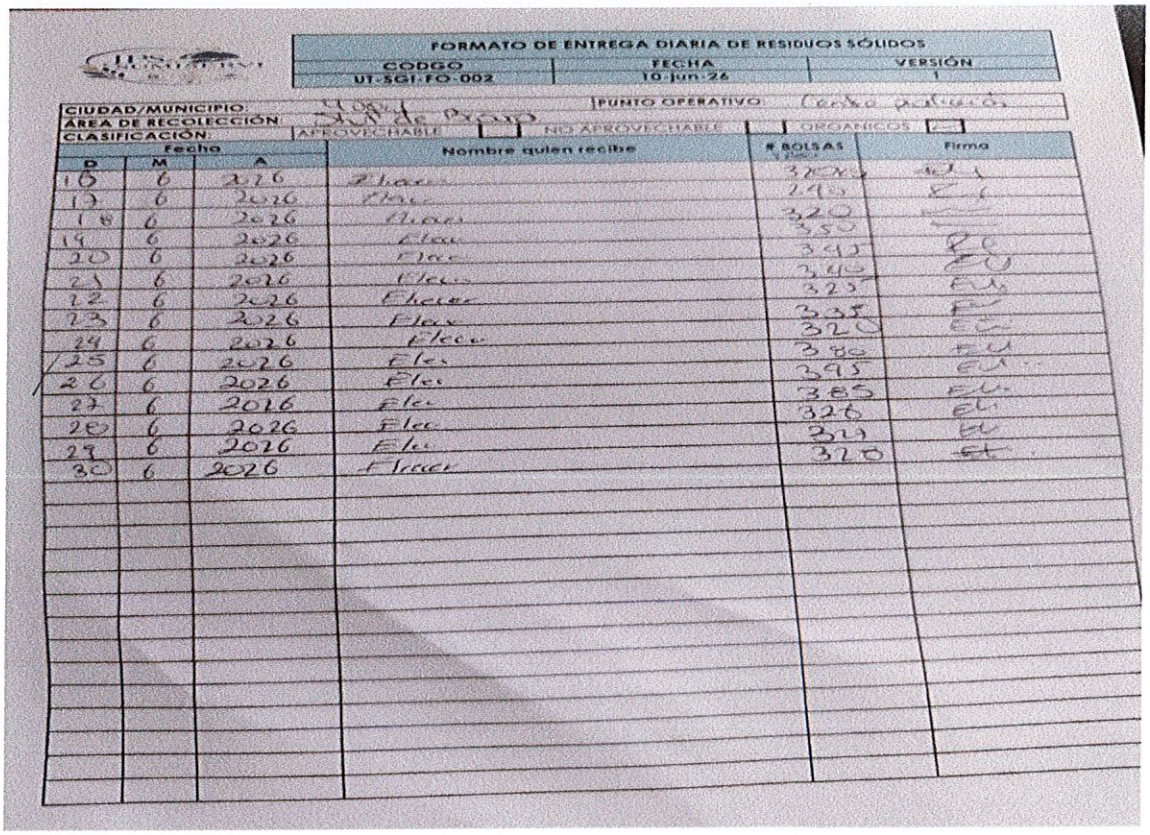
CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS: Se realizo la ejecución del programa el control integral de plagas con el fin de prevenir la presencia de vectores y garantiza condiciones adecuadas en las áreas de manipulación.

4.2 Manejo de Residuos Solidos

Se gestiona el manejo, almacenamiento y disposición de los residuos sólidos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2184 del 2019). Se da cumplimento a la clasificación en las áreas de trabajo que tenemos estipuladas dentro de las Instalaciones del HORO (Cocina). La Disposición final de los Residuos sólidos está a cargo del Señor Eliecer Morales (Residuos Orgánicos), ASORDISCA (residuos aprovechables) Residuos no aprovechables (Centro de acopio HORO).

FORMATO ENTREGA DE RESIDUOS SOLIDOS.

NOTA: La presente imagen se incluye únicamente como referencia. El formato completo



FORMATO DE ENTREGA DIARIA DE RESIDUOS SÓLIDOS

CODIGO	FECHA	VERSIÓN
UT-SGI-FO-002	10-jun-24	1

CIUDAD/MUNICIPIO: Yopal
PUNTO OPERATIVO: Centro poblados
ÁREA DE RECOLECCIÓN: Sede de Pilas
CLASIFICACIÓN: APROVECHABLE [ ] NO APROVECHABLE [ ] ORGANICOS [ ]

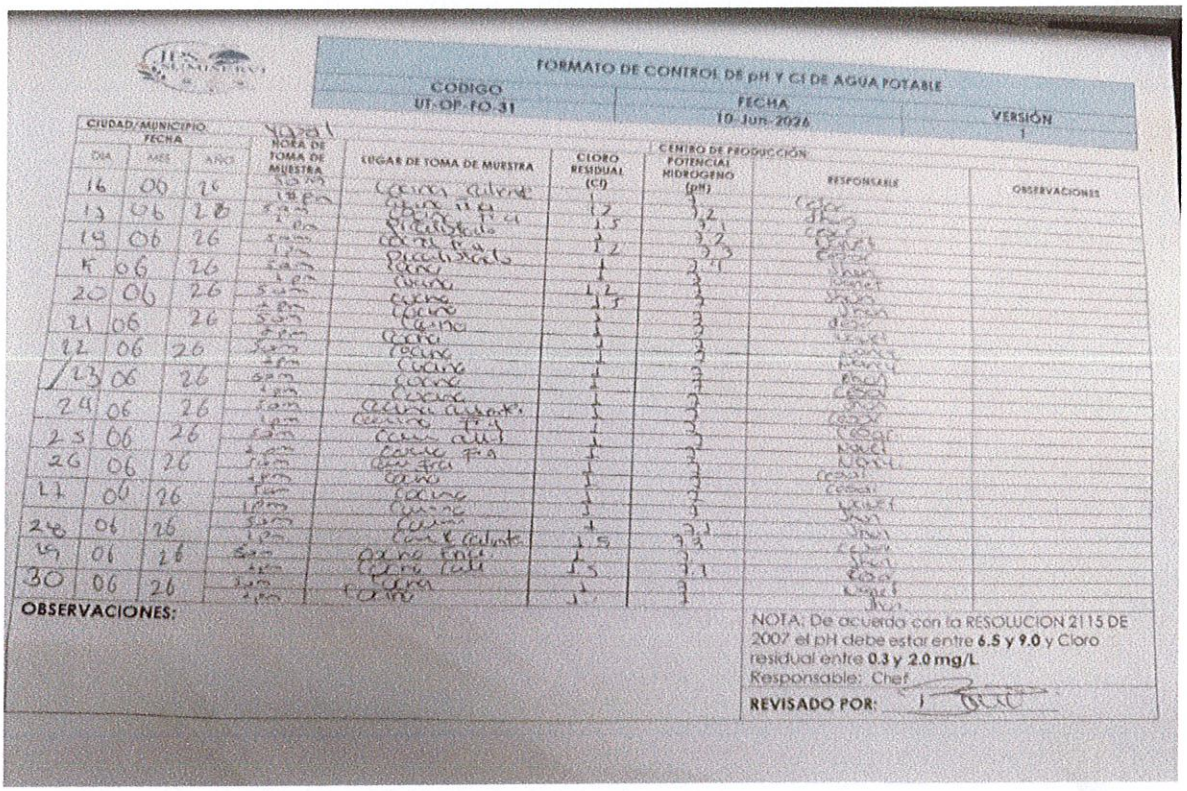
Fecha D	M	A	Nombre quien recibe	# BOLSAS	Firma
16	6	2026	Eliec	320	
17	6	2026	Eliec	190	
18	6	2026	Eliec	320	
19	6	2026	Eliec	350	
20	6	2026	Eliec	345	
21	6	2026	Eliec	340	
22	6	2026	Eliecer	323	
23	6	2026	Eliec	335	
24	6	2026	Eliecer	320	
25	6	2026	Elec	380	
26	6	2026	Elec	395	
27	6	2026	Elec	385	
28	6	2026	Elec	326	
29	6	2026	Elec	329	
30	6	2026	Eliecer	370	

4.3 Manejo de ahorro, control y calidad del Agua Potable

Se determinan las medidas y acciones que nos permiten hacer uso racional y eficiente del recurso hídrico, con aplicación directa a todas las actividades desarrolladas en las áreas de proceso de alimentación en las instalaciones del centro de producción y horo.

Para el manejo de agua potable y verificación de la misma, se realizan diariamente control de pH y Cloro de acuerdo con los requisitos de la Resolución 2115 del 2007; igualmente para verificar los parámetros microbiológicos del agua potable, se realizan los análisis de laboratorio mensualmente (acuerdo contractual). Durante el periodo evaluado los análisis fisicoquímicos de la Biomolécula se encuentran dentro de los parámetros admisibles según la normatividad sanitaria vigente.

FORMATO VERIFICACIÓN DE CLORO Y PH



FORMATO DE CONTROL DE pH Y CI DE AGUA POTABLE

CODIGO	FECHA	VERSIÓN
UT-OP-FO-31	10-Jun-2026	1

CIUDAD/MUNICIPIO: Yopal

FECHA DIA	FECHA MES	FECHA AÑO	HORA DE TOMA DE MUESTRA	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	CLORO RESIDUAL (Cl)	CENTRO DE PRODUCCIÓN POTENCIAL HIDROGENO (pH)	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
16	06	26	10:50 am	Cocina Aliste	1	7	Cesar	
17	06	26	9:50 am	Cocina fría	1.2	7.2	Jhon	
18	06	26	10:00 am	Pocillos	1.5	7.1	Cesar	
19	06	26	10:05 am	Cocina fría	1.2	7.3	Jhon	
20	06	26	10:15 am	Pocillos	1	7.1	Cesar	
21	06	26	9:50 am	Cocina	1.2	7	Jhon	
22	06	26	10:00 am	Cocina	1.5	7	Cesar	
23	06	26	9:55 am	Cocina	1	7	Jhon	
24	06	26	9:50 am	Cocina	1	7	Cesar	
25	06	26	10:00 am	Cocina	1	7	Jhon	
26	06	26	9:55 am	Cocina	1	7	Cesar	
27	06	26	10:00 am	Cocina	1	7	Jhon	
28	06	26	9:50 am	Cocina	1	7	Cesar	
29	06	26	10:00 am	Cocina	1	7	Jhon	
30	06	26	9:55 am	Cocina	1	7	Cesar	

OBSERVACIONES:

NOTA: De acuerdo con la RESOLUCION 2115 DE 2007 el pH debe estar entre **6.5 y 9.0** y Cloro residual entre **0.3 y 2.0 mg/L**

Responsable: Chef

REVISADO POR:

4.4. Limpieza y Desinfección de Infraestructura, equipos y Utensilios:

El personal antes, durante y después de ejecutar actividades en las áreas de proceso, verifica y aplica los protocolos de limpieza y desinfección que se contemplan dentro del documento **Especificaciones de Limpieza y Desinfección**. Las actividades de limpieza y desinfección en las Instalaciones, equipos, Utensilios y Materia Prima se registran diariamente en el formato **de Limpieza y desinfección por áreas.**

TABLA 11 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Se realizo la verificación del proceso de limpieza y desinfección con el fin de garantizar condiciones adecuadas y prevenir la contaminación de los alimentos.	

5.0. LIDERAZGO Y COMPROMISO DE LOS LÍDERES DE LA ORGANIZACIÓN

El área de Calidad e Inocuidad realizó Inspecciones en:

- Seguridad Alimentaria (BPM): Se inspeccionaron las áreas de proceso de la cocina, almacenamiento de materia prima, equipos, utensilios y personal manipulador), esta actividad estuvo a cargo del profesional en Nutrición de la Organización y asesor del SGI.

TABLA 12. Inspección BPM en áreas

	
EVIDENCIA ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Se realizaron actividades de inspección con el fin de verificar el cumplimiento de las BPM.	

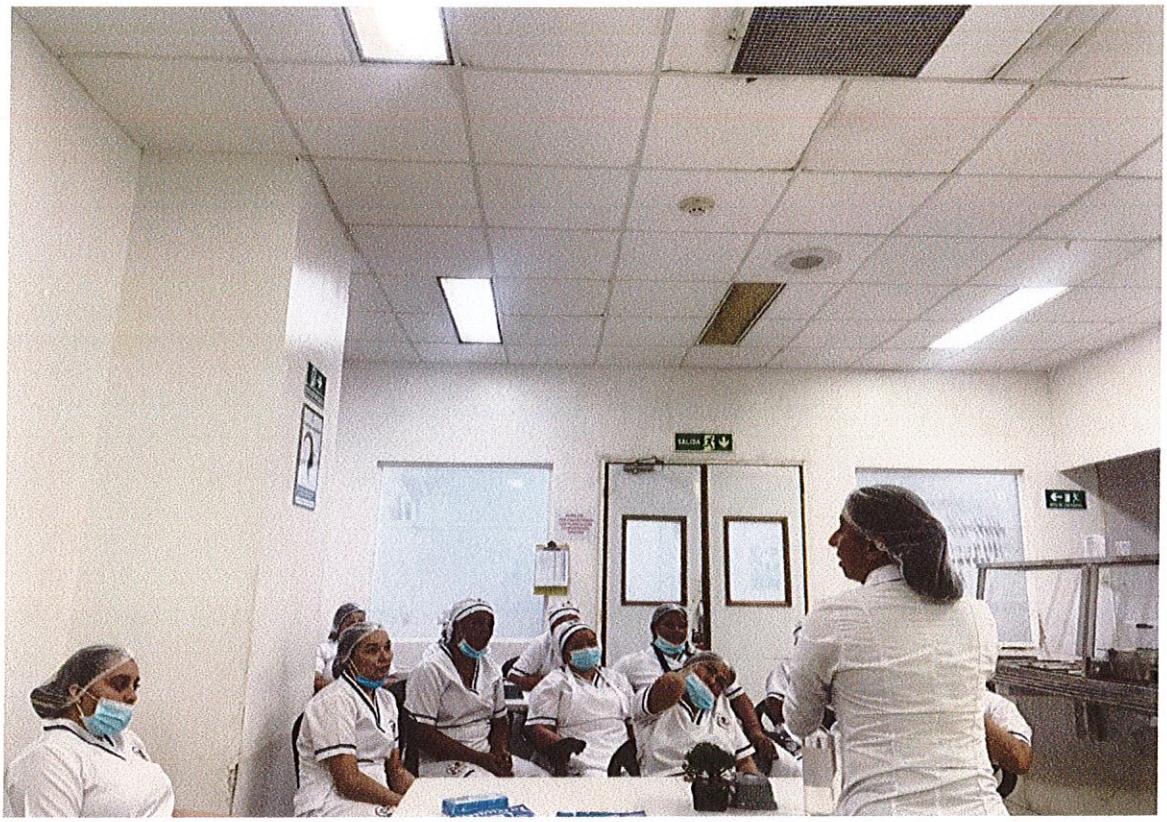
6.0. CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.

En la organización, el entrenamiento en Seguridad Alimentaria es un proceso continuo para que la confianza y la toma de conciencia llegue a ser parte de las decisiones de nuestro equipo de trabajo.

En el periodo evaluado, se realizaron charlas sobre calidad/inocuidad alimentaria, las cuales tenemos:

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

JUNIO: *CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA*



NOTA: La presente imagen se incluye únicamente como referencia. La evidencia completa se entrega aparte como evidencia de las actividades

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

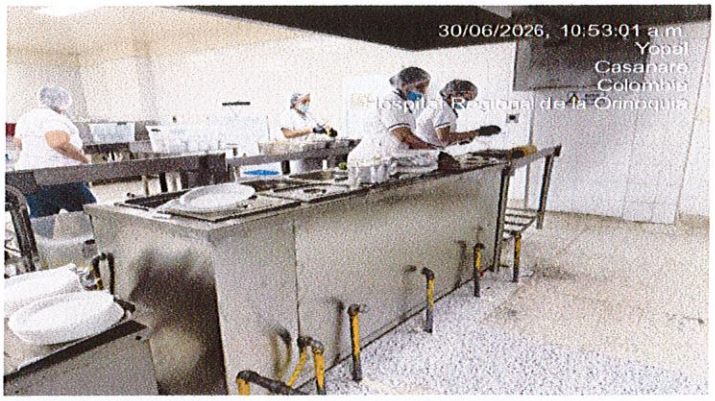
ANEXO 1. EVIDENCIA

CUMPLIMIENTO DEL MANUEL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL DIA 16 AL 30 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2026

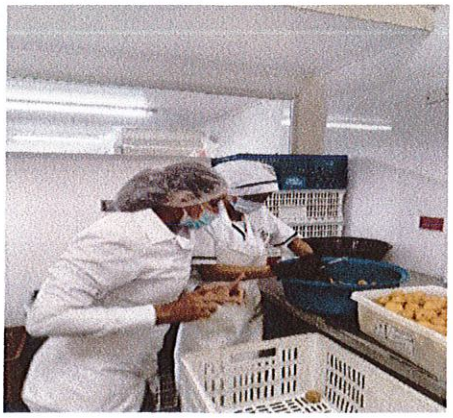
***PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Se realizó seguimiento al cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del 16 al 30 de junio de 2026, enfocado en el personal manipulador de alimentos, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénicas y los protocolos establecidos.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA CUMPLIMIENTO BPM





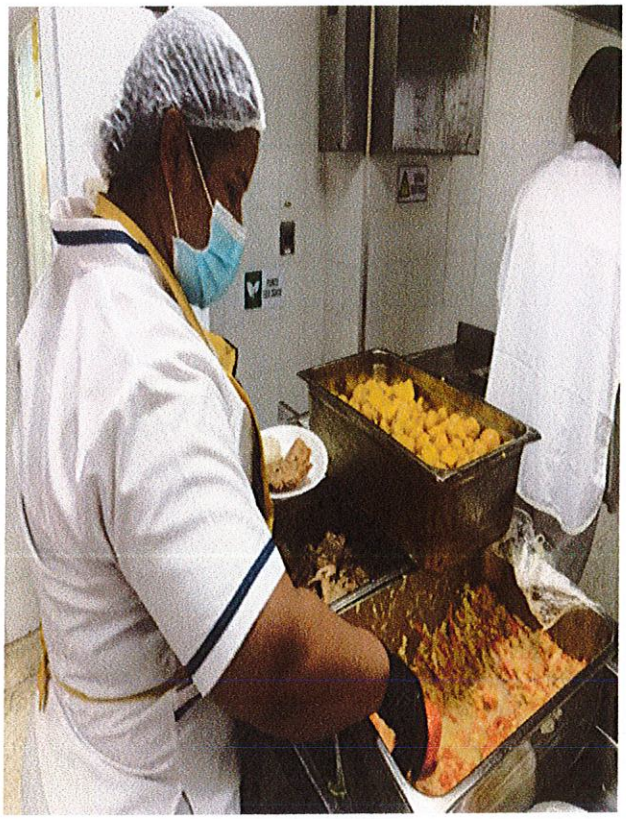


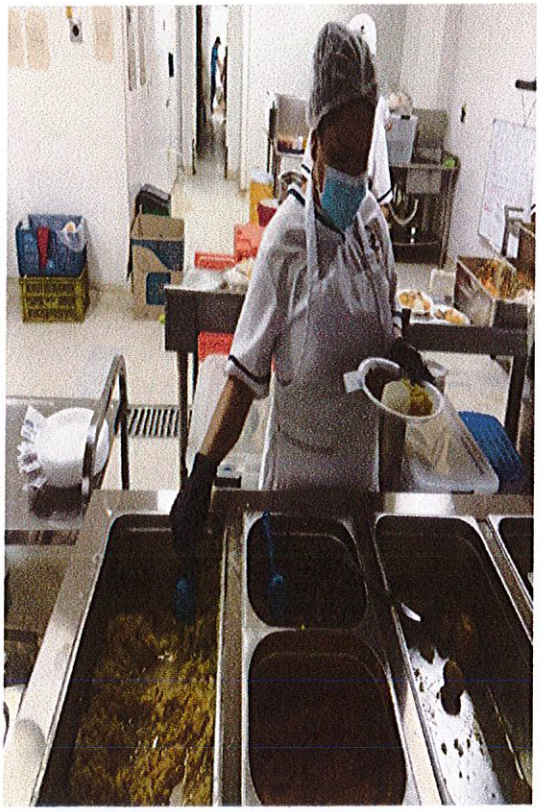
ANEXO 2. EVIDENCIA

PROTECION PERSONAL DEL PERSONAL AUXILIARES DE DIETAS, NUTRICIONISTA Y AUXILIARES DE COCINA

Se verificó el uso adecuado de los elementos de protección personal en auxiliares de dietas, nutricionista y auxiliares de cocina, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA USO DE EPP



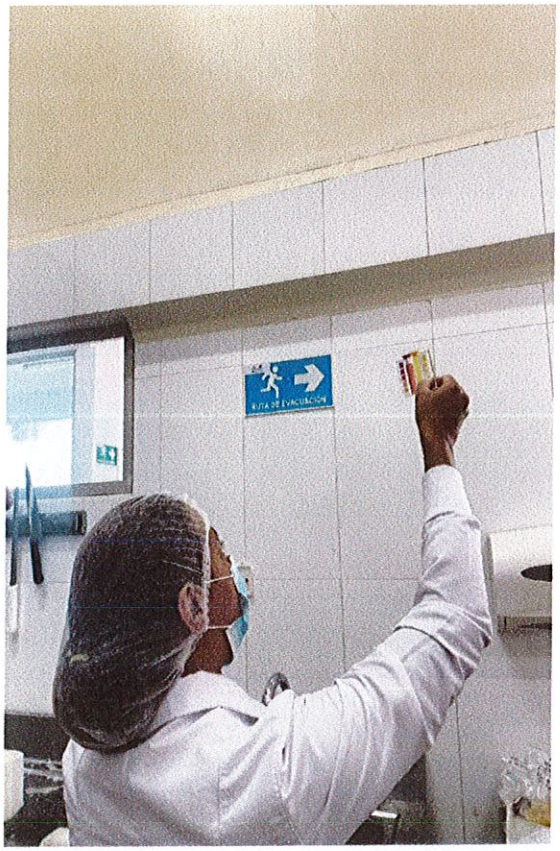


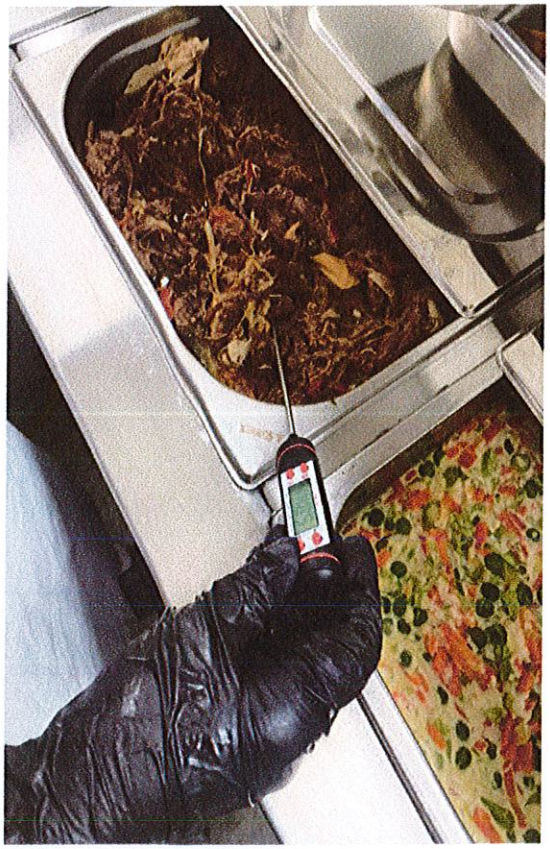
ANEXO 3. EVIDENCIA

INTRUMENTOS Y CONTROL PARA EL AGUA POTABLE Y CONTROL DE TEMPERATURA

Funcionamiento de los instrumentos utilizados para el control de agua potable y la medición de temperatura, los cuales son fundamentales para garantizar condiciones adecuadas en los procesos. Estas imágenes permiten visualizar el uso correcto de los equipos durante la operación, como parte del seguimiento a los controles establecidos.

CONTROL DE AGUA Y CONTROL DE TEMPERATURA







VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Edward German Leon Barrera

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1101697272
Fecha Nacimiento:			04/08/1998

Dirección: **CALLE 15 N 17-41 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402924	Masculino	27	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	13	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR						
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	ALMACENISTA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):19bd8ea871f393861cbfa4c4705729284630117589 2c3c641e9c7b71ca7cef40849134692fc78315291a825824dfa10e

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de corrección visual permanente, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Tue Jun 2026 06/09/26 08:00:00
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

13/06/2026 14:22:00
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Sat Jun 2026 06/13/26 07:06:28
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

	SISTEMA INTEGRAL DE GESTIÓN	COOMEDICAN-GCD-FMT-062	
Coomedican	CERTIFICADO APTITUD LABORAL	Vers. 3.0	Fecha Formato: 21/12/2025

PAZ DE ARIPORO, 27 DE MAYO DEL 2026

NOMBRES Y APELLIDOS: EDWARD GERMAN LEON BARRERA
DOCUMENTO: CC: 1.101.697.272
EDAD: 27 AÑOS
SEXO: Masculino

CERTIFICADO APTITUD LABORAL

SE HACE CONSTAR QUE EL PACIENTE EN MENCIÓN ASISTIÓ A CONSULTA MÉDICA; REALIZÁNDOSE LOS SIGUIENTES EXÁMENES:

- **EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS KOH /UÑAS:** Negativo para estructuras micóticas.
- **FROTIS FARINGEO:** Normal.
- **COPROLOGICO:** Normal.

POR TAL MOTIVO Y ANALIZANDO EL DIAGNOSTICO PARA SU LABOR SE DETERMINA:
IDX: APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Federico C. Nieves M.
Médico Cirujano
Esp. Salud Ocupacional
CC 91.289.448 Rés. 4052

JOSE FEDERICO C. NIEVES
RM: 4052 / CC. 91.289.488
MEDICO OCUPACIONAL

CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ERIKA BEATRIZ USECHE MARTINEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS
***T.P* 041062-051195BYC**

CERTIFICA A

EDWARD GERMAN LEON BARRERA

Con cedula de ciudadanía 1101697272 quien realizó y aprobó el CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, con una intensidad de 10 horas, fecha de vencimiento 23 de Junio de 2027

ERIKA USECHE
INGENIERO DE ALIMENTOS

23 DE JUNIO 2026
FFECHA DE EXPEDICIÓN



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Denis Diamides Guevara Inocencio

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1119666942
Fecha Nacimiento:			01/12/1988

Dirección: **CLL 34 N44-17 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401775	Femenino	37	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**		COLMENA	**A.F.P.:**	POSITIVA					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II		**Estado Civil:**	Soltero		**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE		
TIPO DE EXAMEN	**CARGO**	**CONTRATO**
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE LACTARIO	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):1d2f247e5d9d8aa9a2af51d266bf6931f5b0173e66786c65f45a455d232e4be49bb9d34292f65570b89e1c9a6183c322

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

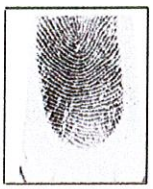
RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Bajar 4 kg de peso, valoración y manejo por nutrición EPS(dieta hipocalórica e hipograsa), continuar manejo y seguimiento por dinecologia EPS, dieta rica en hierro. .

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 12:20:24
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 08:35:01
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Denis Diamides Guevara Inocencio

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1119666942
Fecha Nacimiento:			01/12/1988

Dirección: **CLL 34 N44-17 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 12:20:24
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 08:35:01
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador

Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 14-08-2025-02

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capitulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Denis Diamides Guevara Inocencio,** Identificada con cedula de ciudadania No. 1.119.666.942 de Tamara – Casanare, Participó el dia 14 de agosto del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de sancamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 3423415206NTS

Denis diamides Guevara Inocencio
Cel. 3138181666 Yopal – Casanare



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Flor Deisy Castañeda Martinez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	47440422
Fecha Nacimiento:			03/07/1982

Dirección: **CALLE 27 # 31B - 39 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401800	Femenino	43	Años	Tecnico		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	COLPENSIONES					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Casado	**Estrato:**	[2] - Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR LACTARIO	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):d8d34becaa6c20dacf50b7b31058c2e823523bfc9c1a3faaad58d86bcacc1441b0c1927fc97ee7207e8b95ebb899da0e

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO, OPTOMETRIA.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Continuar manejo y seguimiento indicado por medico tratante a patologia metabolica de base por EPS. .

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 10:17:01
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Thu Jun 2026 06/04/26 10:19:49
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador

Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Flor Deisy Castañeda Martinez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	47440422
Fecha Nacimiento:			03/07/1982

Dirección: **CALLE 27 # 31B - 39 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LAACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 10:17:01
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Thu Jun 2026 06/04/26 10:19:49
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador

Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 14-08-2025-01

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Flor Deisy Castañeda Martínez,** Identificada con cedula de ciudadanía No. 47.440.422 de Yopal – Casanare, Participó el día 14 de agosto del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS

Powered by CamScanner



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Angela Maria Lombana Pidiache

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118543816
Fecha Nacimiento:			6/12/1989

Dirección: **Cra 5 N 29-81 | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402050	Femenino	36	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	05	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:				**Estado Civil:**	Union Libre	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	**----**	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):d34d1e3d30bfdbdc80efb79d304d2d701142f5e454a90b34b6c60915340dca90397aecba235f3b59d7bf9a9462516820

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas, uso de protección auditiva en áreas de exposición a ruido. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: valoracion y/o seguimiento en EPS por medicina general y nutricion. Uso de protección visual para videoterminales y proteccion uv. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: control de peso.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clinicas y epidemiológicas.

Jvisbalc

Fri May 2026 05/22/26 08:06:54

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

5/06/2026 14:40:21

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9, www.terrasoft.co

Angela lombana

Fri Jun 2026 06/05/26 07:00:27

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

Ing Lina Maria Escobar Falck
M.P 041062-0570625BYC

Secretaría de Salud Casanare

CERTIFICADO
MANIPULACION DE ALIMENTOS

Con resolución 1101 de 2021

SE OTORGA A:

Angela María Lombana Pidiachi

C.C. 1.118.543.816

Por haber aprobado el contenido del curso de manipulación de alimentos

DURACION : 10 Horas

El presente certificado se expide el 25 mayo 2026

Ing Alimentos Lina Maria Escobar Falck
M.P 041062-0570625 BYC

Ing. Lina Maria Escobar Falck



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Beatriz Loaiza Posada

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	22234093
Fecha Nacimiento:			30/10/1961

Dirección: **TORRES DE SAN MARCOS- YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
405370	Femenino	64	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	14	Mes	07	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Soltero		**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	PROYECTO O CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8110-Actividades combinadas de apoyo a instalaciones

Código Único Concepto(CUC):1d8741f59cd63720eaace5b6951c91d1ea180153edede7974abfc266b7d428aa89e5673581d64c69ce676befceb07b52

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de corrección visual para leer, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.

INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clinico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.

FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.

BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.

RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.

ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.

IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.

CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.

EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Tue Jul 2026 07:14:08 07:55:13

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

14/07/2026 13:55:32

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Tue Jul 2026 07:14:08 12:51

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

BEATRIZ LOAIZA POSADA
C.C. No 22.234.094 DE YALY ANTIOQUIA
CELULAR: 3115151563

CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN SOBRE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Constancia N°100562

LA SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL DE YOPAL

HACE CONSTAR QUE:

EL SEÑOR (A):	BEATRIZ LOAIZA POSADA	IDENTIFICADO CON C.C:	22234094
CON DIRECCIÓN DE RESIDENCIA EN:	TORRES DE SAN MARCOS		

PARTICIPÓ DE LA FORMACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA, PRINCIPIOS BÁSICOS EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS; CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS, EL DÍA 2018-11-22 CON LA EMPRESA PARTICULAR AUTORIZADA CACHAY SERVICES SAS, IDENTIFICADA CON NIT 900582769-3 BAJO RESOLUCIÓN N°. 1110.202.020. CONSTANCIA QUE SE EMITE PREVIA PRESENTACIÓN DEL CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS; EN CUMPLIMIENTO DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 12 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 "EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CERTIFICADO DE APTITUD MÉDICA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS".

JUAN FRANCISCO AMAYA VARGAS

SECRETARIO DE DESPACHO - SECRETARÍA DE SALUD

V°B° Parte Técnica:

ESTE CERTIFICADO TIENE VIGENCIA HASTA 2020-11-22. ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE.

CARECE DE VALIDEZ SI PRESENTA DETERIORO O FECHA DE EXPIRACIÓN. SI ENCUENTRA ESTE CERTIFICADO FAVOR INFORMAR A LA SECRETARÍA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE YOPAL



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Clara Yaneth Rodriguez Hernandez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	40431377
Fecha Nacimiento:			10/01/1977

Dirección: **CALLE 51# 29 - 09 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401763	f	49	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	COMPENSAR						
Clasificación del Riesgo:		**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):db0d1c58363ba08f483d03d1c39a03cae725b353ec973fe8b91f55969427e5b181a8dc9827ad1d8535e38b907bae43a3

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, COPROLÓGICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS. OPTOMETRIA.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Requiere valoracion en EPS por especialista en: Nutricion, Uso de corrección visual para leer, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

Mon Jun 2026 06/01/26 07:55:14
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

03/06/2026 11:56:12
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 06:42:04
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR SI Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Clara Yaneth Rodriguez Hernandez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	40431377
Fecha Nacimiento:			10/01/1977

Dirección: **CALLE 51# 29 - 09 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clinicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon Jun 2026 06/01/26 07:55:14

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

03/06/2026 11:56:12

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 06:42:04

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 28-11-2025-2
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que el Señor **Clara Yaneth Rodríguez Hernández,** Identificado con cedula de ciudadanía No. 40.431.377 de Acacias, Meta; Participó el día 28 de noviembre del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Gloria Lucia Pinto Torres

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	23764942
Fecha Nacimiento:			01/05/1977

Dirección: **CRA 14 B BIS #38 09 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401846	Femenino	49	Años	Tecnico		Dia	04	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II			**Estado Civil:**	Casado	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):3b9b5bb1c71dd4a57f8c6f9940a497d2401c917b5345532b99ce201888ef5d68b0d79e9107ff5eca6169c70593d29254

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☑ Ergonomico ☐ Dermatologia ☑ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO, OPTOMETRIA.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:-Continuar corrección óptica en uso, visión próxima.

Mon May 2026 05/25/26 09:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 16:02:29
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Thu Jun 2026 06/04/26 06:46:55
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Gloria Lucia Pinto Torres

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	23764942
Fecha Nacimiento:			01/05/1977

Dirección: **CRA 14 B BIS #38 09 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05:25:26 08:21:26

YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 16:02:29

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Gloria Lucia Pinto T.

Thu Jun 2026 06:04:26 06:46:55

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

CERTIFICADO

— DE PARTICIPACIÓN —

Este certificado se otorga a:

GLORIA LUCIA PINTO TORRES

Identificado(a) con CC: 23764942 de MONGUA
Por haber participado y aprobado satisfactoriamente el curso virtual en:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Realizado el 21.05.2026, con una intensidad de 10 horas, cumplimiento con los requisitos establecidos

Dando cumplimiento a lo establecido en el Capítulo III, artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, se expide la presente constancia de participación y aprobación del curso en modalidad virtual sobre educación sanitaria, enfocado en los principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas para la adecuada manipulación de alimentos.

FECHA DE REALIZACIÓN
21.05.2026

INTENSIDAD
10 horas

MODALIDAD
Virtual

CONSTANCIA
004

TEMÁTICAS

- Normas sanitarias vigentes
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Plan de saneamiento básico
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Trazabilidad
- Seguridad Alimentaria

JAVIER RAMÓN CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Matricula N° 5425415206NTS

Comprometidos con la inocuidad y la calidad de los alimentos



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Kelly Natalia Amezquita Valbuena

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1006553883
Fecha Nacimiento:			05/07/2002

Dirección: **CALLE 60A # 1A OESTE- 14- YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401776	f	23	Años	Tecnico		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR						
Clasificación del Riesgo:		**Estado Civil:**	Union Libre	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):65bca5ec89210608e13361c7afbd59631b25896a6078fbb769b093b10a94426467ed3298f467fefa9f5a06b0a79c28be

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, COPROLÓGICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.OPTOMETRIA.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Requiere valoracion en EPS por especialista en: Nutricion, . Uso de corrección visual prolongado, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

Mon Jun 2026 06/01/26 07:55:14

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

03/06/2026 12:32:41

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 12:32:41

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Kelly Natalia Amezquita Valbuena

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1006553883
Fecha Nacimiento:			05/07/2002

Dirección: **CALLE 60A # 1A OESTE- 14- YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon Jun 2025 06:01:26 07:55:14

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

03/06/2026 12:32:41

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06:03:26 12:32:41

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 17-07-2025-02

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito da constancia que la Señora **Kelly Natalia Amezquita Valbuena,** Identificada con cedula de ciudadanía No 1.006.553.883 de Yopal – Casanare, Participó el día 17 de julio del 2025, de la formación virtual e educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas e manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan d saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Maria Cristina Agudelo

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	47441877
Fecha Nacimiento:			06/10/1983

Dirección: **CLLE 35 N°25A-92 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402533	Femenino	42	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	09	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):3587dbe2ac4b75cefb30add011c29fbe846288431ffb72b9801a059b0ed6f7f056b531f30c3c1c3f941372c474bda305

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas, uso de protección auditiva en áreas de exposición a ruido. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de corrección visual Permanente. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

Tue Jun 2026 06/09/26 09:39:39
ELSSY MEDRANO - C.C. 1118535410 / RM: R.M: 12318-12 - L.S.O: 0361-24.

09/06/2026 11:58:56
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Tue Jun 2026 06/09/26 08:07:05
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Maria Cristina Agudelo

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	47441877
Fecha Nacimiento:			06/10/1983

Dirección: **CLLE 35 N°25A-92 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Tue Jun 2026 06/09/26 09:58:37

ELSSY MEDRANO - C.C. 1118535410 / RM: R.M: 12318-12 - L.S.O: 0361-24.

09/06/2026 11:58:56

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Tue Jun 2026 06/09/26 08:07:05

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

Ingeniería Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

110265

En cumplimiento a la Resolución *2674* de *2.013*
hace constar que:

Maria Cristina Agudelo

Documento de identidad N° 47,441,877

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 *educación y capacitación* de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1
3 Horas

Fecha: 09/Jun/2026

- Legislación Sanitaria res. 2674/2.013
- Introducción a la manipulación de alimentos
- Clasificación de alimentos
- Contaminación de alimentos
- Causas de contaminación
- Medidas de protección

MÓDULO 2
4 Horas

Fecha: 09/Jul/2026

- Microorganismos
- Clasificación de microorganismos
- Conservación de los alimentos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de la documentación
- Recomendaciones

MÓDULO 3
3 Horas

Fecha: 09/Ago/2026

- Temperaturas de Conservación
- Escalas de temperatura
- Clasificación de los desechos sólidos
- Manejo adecuado de basuras
- Control de plagas
- Prácticas higiénicas

MTEwMjY1
Código N°

Ingeniería Alimenticia
NIT. 11.187.795-1
Coordinador
Ing. Juan Carlos González

Calle 57 #13 - 74 Of. 202
www.cursosdemanipulacion.com

Líderes en capacitación

Tels. 5415404 - 2525673
3165224651 - 3153516864

Ingeniería Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Certifica como MANIPULADOR DE ALIMENTOS
en el programa de capacitación continua de **10 horas** al año
Res. 2674 / 2.013 a:

Maria Cristina Agudelo
Nombre y Apellido
47,441,877
Documento de Identidad
Desde: 09/Jun/2026 Hasta: 08/Jun/2027
Fecha de vencimiento

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

Contactos:
5415404
3153516864
3152238410
Nit. 11187795-1

MTEwMjY1
Código Nº

Ingeniería Alimenticia
NIT. 11.187.795-1
Capacitador

Aut. Min. Salud y Protección Social.
www.cursosdemanipulacion.com
Calle 57 N° 13-74 Of. 202 Chapinero

Líderes en capacitación

110265

PDF Scanner ACE Scanner



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Maria Eugenia Vargas

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	33646672
Fecha Nacimiento:			01/01/1984

Dirección: **cra 28a n 36a - 28 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401780	Femenino	42	Años	6 - 9 (Basica Secundaria)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):db1ad8270356a6eb7dddfe12f703363d3f152174d15b8af328221c5e8f8081b4bb0a9f3df6db8c3af22e3530919406b3

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO,

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH).

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

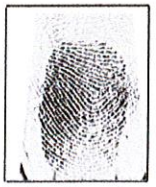
RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Bajar 5 kg de peso, valoración y manejo por nutrición EPS(dieta hipocalórica e hipograsa),Requiere iniciar corrección óptica, visión próxima.

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 12:42:56
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

MARIA EUGENIA VARGAS
Wed Jun 2026 06/03/26 09:13:36
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Maria Eugenia Vargas

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	33646672
Fecha Nacimiento:			01/01/1984

Dirección: **cra 28a n 36a - 28 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 09:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 12:42:56
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

MARIA EUGENIA VARGAS

Wed Jun 2026 06/03/26 09:13:36
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO-62026-33646672

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

MARÍA VARGAS
Nombre

33646672
Documento

2 De Junio De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

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)

GEMSAP
NIT 101[illegible]
APROBADO
Curso Aprobado Año 2026
Contacto 3107089494

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

CERTIFICADO-62026-33646672

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 **MARÍA VARGAS** con documento de identificación N° **33646672** 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 carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 2 días del mes de Junio del año 2026.

Atentamente,

Nissy Bohorquez

NISSY SARENA BOHORQUEZ ORTIZ
Profesional Ingeniera de Alimentos
031062-0781951

Escanea el Codigo QR



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Maria Yanet Bolivar Sanchez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	46374216
Fecha Nacimiento:			10/01/1977

Dirección: **CLLE 32 # 44-12 VILLA LUCIA YOPAL | Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin acompañ**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401863	Femenino	49	Años	Tecnico		Dia	04	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**	Union Libre	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):c9881c7015a56ee66af7cdd851d735e76d73f47d594f6dac85c5c2d36244d0e74b37aea529d1825420c769d71e0995a1

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO, EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Bajar 5 kg de peso, valoración y manejo por nutrición EPS(dieta hipocalórica e hipograsa),Continuar corrección óptica en uso, visión próxima.

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 16:07:49
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Thu Jun 2026 06/04/26 07:33:01
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Maria Yanet Bolivar Sanchez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	46374216
Fecha Nacimiento:			10/01/1977

Dirección: **CLLE 32 # 44-12 VILLA LUCIA YOPAL | Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin acompañ**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 09:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 16:07:49
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Thu Jun 2026 06/04/26 07:33:01
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

HIGIENE · INOCUIDAD · ALIMENTARIA · CALIDAD

[redacted]

Cursó y aprobó la acción de formación en
Buenas Prácticas de Higiénicas y Manipulación de Alimentos
Con una duración de 10 Horas
En testimonio de lo anterior se firma a los 24 días de enero de 2026

YEDINSON ROJAS PIRABAN
Especialista tecnológico en inocuidad e higiene alimentaria
Tarjeta Profesional No. 15002-053983 BYC

167

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

HIGIENE · INOCUIDAD · ALIMENTARIA · CALIDAD

[redacted]

Temario Estudiado por el Asistente

Ley 9 de 1979	√
Resolución 2674 de 2013	√
Resolución 0719 de 2015	√
Resolución 5109 de 2005	√
Resolución 683 de 2012	√
Resolución 4142 de 2012	√
Resolución 4143 de 2012	√

Vence: 23 de enero 2027

168



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Via COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Mayi Yulieth Villamil Ruiz

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	52470995
Fecha Nacimiento:			24/11/1977

Dirección: **CLLE 38a N 24-36 YOPAL CASANARE | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401711	Femenino	48	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Casado	**Estrato:**	[2] - Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	PROYECTO O CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):ff0687d264fd797e37c4b0590a8a9a9d0ff6f7b413208edb9e977a3be105a717efc703aefe1280bd413b91f778032018

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☑ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, PERFIL LIPIDICO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH).OPTOMETRIA

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Bajar 8 kg de peso, valoración y manejo por nutrición EPS(dieta hipocalórica e hipograsa).Requiere cambio de corrección óptica en uso, permanente,Continuar manejo y seguimiento por MEDICO TRATANTE EPS a patologia metabolica. Conservación e higiene auditiva (doble protección auditiva, evitar uso de audífonos, alternar oídos al usar el celular, evitar lanzarse a ríos, piscinas.. seguimiento por ORL EPS).

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.

Mon May 2026 05/25/26 09:21:26

YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 09:11:28

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 06:14:45

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 01-12-2025-3
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Mayi Yulieth Villamil Ruiz,** Identificada con cedula de ciudadanía No. 52.470.995 de Bogotá, D.C.; Participó el día 01 de diciembre del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Nancy Zamora Mendoza

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	47434721
Fecha Nacimiento:			31/10/1976

Dirección: **CLLE 49 Nª16B-18 | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401740	Femenino	49	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**		NO REFIERE	**A.F.P.:**	COLPENSIONES					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II			**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):1df763aa2cb2801e47fb32ed106596cf4f26dbf4f91e3c031ebf91760cb498487a4330327d8cfb70b23d938d540dcd4d

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☑ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOMECANICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Manejo de alteración metabólica y seguimiento a riesgo cardiovascular por medicina general eps, bajar 5 kg de peso, valoración y manejo por nutrición EPS.

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 10:43:48
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 06:38:48
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Nancy Zamora Mendoza

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	47434721
Fecha Nacimiento:			31/10/1976

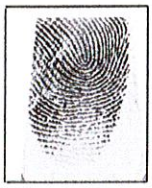
Dirección: **CLLE 49 N°16B-18 | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 10:43:48
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 06:38:48
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CERTIFICADO

— DE PARTICIPACIÓN —

Este certificado se otorga a:

NANCY ZAMORA MENDOZA

Identificado(a) con CC: 47434721 de Yopal
Por haber participado y aprobado satisfactoriamente el curso virtual en:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Realizado el 22.05.2026, con una intensidad de 10 horas, cumplimiento con los requisitos establecidos

Dando cumplimiento a lo establecido en el Capítulo III, artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, se expide la presente constancia de participación y aprobación del curso en modalidad virtual sobre educación sanitaria, enfocado en los principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas para la adecuada manipulación de alimentos.

FECHA DE REALIZACIÓN
22.05.2026

INTENSIDAD
10 horas

MODALIDAD
Virtual

CONSTANCIA
0013

TEMÁTICAS

- Normas sanitarias vigentes
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Plan de saneamiento básico
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Trazabilidad
- Seguridad Alimentaria

JAVIER RAMÓN CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Matricula N° 5425415206NTS

Comprometidos con la inocuidad y la calidad de los alimentos



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Naneth Gissela Monroy Acosta

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118552368
Fecha Nacimiento:			21/10/1992

Dirección: **DIA 47 05 81 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402058	Femenino	33	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	05	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	NO REFIERE					
Clasificación del Riesgo:		**Estado Civil:**		Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):69e10d2e89fc13c5e88f9c2ebe0e1712558f7bde7ee3ed8b54d6607da93fc2283522591460df5e11c61fb224598a69a7

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO,COPROLÓGICO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO CONTROL.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas, uso de protección auditiva en áreas de exposición a ruido. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de protección visual para videotermiales. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: control por hallazgos. control dietario.

INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Fri May 2026 05/22/26 08:06:54

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

05/06/2026 15:16:33

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Fri Jun 2026 06/05/26 07:53:00

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CERTIFICADO

— DE PARTICIPACIÓN —

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Este certificado se otorga a:

NANETH GISSELA MONROY ACOSTA

Identificado(a) con CC: 1118552368 de YOPAL
Por haber participado y aprobado satisfactoriamente el curso virtual en:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Realizado el 26.05.2026, con una intensidad de 10 horas, cumplimiento con los requisitos establecidos

Dando cumplimiento a lo establecido en el Capítulo III, artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, se expide la presente constancia de participación y aprobación del curso en modalidad virtual sobre educación sanitaria, enfocado en los principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas para la adecuada manipulación de alimentos.

FECHA DE REALIZACIÓN
26.05.2026

INTENSIDAD
10 horas

MODALIDAD
Virtual

CONSTANCIA
0025

TEMÁTICAS

- Normas sanitarias vigentes
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Plan de saneamiento básico
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Trazabilidad
- Seguridad Alimentaria



JAVIER RAMÓN CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Matricula N° 5425415206NTS

Comprometidos con la inocuidad y la calidad de los alimentos



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Sonia Dulys Soto Cuy

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118534341
Fecha Nacimiento:			18/02/1987

Dirección: **CLLE 30 # 17A-05 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
404789	Femenino	39	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	07	Mes	07	Año	2026
E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**		COLMENA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:				**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	PROYECTO O CONTRATO
SALUD OCUPACIONAL	AUXILIAR DE COCINA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
UNION TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING	----	5629-Actividades de otros servicios de comidas

Código Único Concepto(CUC):ca384ef3c7b41605a7d370554147e00a24cbac5fa9ac0cc164200a550f9f94627f523f1d0bbb7f09bb143f3aa83d0275

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, COPROLÓGICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

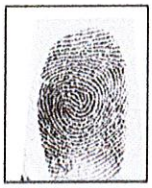
RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: Bajar de peso.

Mon Jul 2026 07/06/26 07:59:23
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

07/07/2026 14:40:30
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Tue Jul 2026 07/07/26 07:34:17
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Sonia Dulys Soto Cuy

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118534341
Fecha Nacimiento:			18/02/1987

Dirección: **CLLE 30 # 17A-05 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon Jul 2026 07/06/26 07:59:23

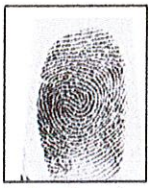
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

07/07/2026 14:40:30

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Tue Jul 2026 07/07/26 07:34:17

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 24-01-2026-1
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Sonia Dulys Soto Cuy,** Identificada con cedula de ciudadanía No. 1.118.534.341 de Yopal, Casanare; Participó el día 24 de enero del 2026, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Jose Fernando Martinez Prieto

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1125765077
Fecha Nacimiento:			23/12/1991

Dirección: **CALLE 26 N 14 - 86 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402066	Masculino	34	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	05	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**		NO REFIERE	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:				**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	COCINERO	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):49a72aa6f8939f6accc32fe8df794eccb37d515dafac362ee3344d98844da9b9ed21b8cadf4b79b0c38ef4117879c3e

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO, EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas, uso de protección auditiva en áreas de exposición a ruido. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de protección visual para videoterminales. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: control dietario.

Visbal

Fri May 2026 05/22/26 08:06:54

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

5/06/2026 16:39:35

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

FERNANDO MARTINEZ

Fri Jun 2026 06/05/26 14:16:43

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador

Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Jose Fernando Martinez Prieto

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1125765077
Fecha Nacimiento:			23/12/1991

Dirección: **CALLE 26 N 14 - 86 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Visbalc

Fri May 2026 05/22/26 08:06:54

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

5/06/2026 16:39:35

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

FERNANDO MARTINEZ

Fri Jun 2026 06/05/26 14:16:43

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador

Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 06-04-2026-01
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que el Señor **José Fernando Martínez Prieto** Identificado con cedula de ciudadanía No. 1.125.765.077 de Arauca, Arauca; Participó el día 06 de abril del 2026, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
John Fredy Barrera Lancheros

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	9433693
Fecha Nacimiento:			30/01/1985

Dirección: **CRA 20 #35-08 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401850	Masculino	41	Años	Tecnico		Dia	04	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Casado	**Estrato:**	[2] - Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	COCINERO	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	--	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):d0a735082ffc30ca01ef7d5ff4efad890bebbf5df4d712848ebafee67dd24e0e215b8e0656a9a95fe18e7119f7494219

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, PERFIL LIPIDICO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH) Y OPTOMETRIA.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Manejo de alteración metabólica y seguimiento a riesgo cardiovascular por medicina general eps, bajar 8 kg de peso, valoración y manejo por nutrición EPS.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 09:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 16:01:30
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Thu Jun 2026 06/04/26 16:24:0
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 25-08-2025-4

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que el Señor **John Freddy Barrera Lancheros**, Identificado con cedula de ciudadanía No. 9.433.963 de Yopal – Casanare, Participó el día 25 de agosto del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas practicas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Cesar Burgos Niño

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	9433481
Fecha Nacimiento:			16/10/1984

Dirección: **BRR CAÑAGUATE - MAZANA B4 CASA 2 - YOPAL | Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin aco**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402939	Masculino	41	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	13	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR						
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**	Union Libre	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	CHEF	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	-----	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):d0b62c8ea4ef3ba2e9bb0e7698d5849ab3d5f313d2cab17749b49157dc84a3a19b1553709d838b9b131df89b8a3464da

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, COPROLÓGICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Requiere valoracion en EPS Medicina general, Uso de corrección visual para leer, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

Tue Jun 2026 06/09/26 08:00:00
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

13/06/2026 11:42:20
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Sat Jun 2026 06/13/26 07:25:12
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Cesar Burgos Niño

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	9433481
Fecha Nacimiento:			16/10/1984

Dirección: **BRR CAÑAGUATE - MAZANA B4 CASA 2 - YOPAL | Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin aco**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Tue Jun 2026 05/09/26 08:00:00

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

13/06/2026 11:42:20

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Sat Jun 2026 06/13/26 07:25:17

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CERTIFICADO

— DE PARTICIPACIÓN —

Este certificado se otorga a:

CESAR BURGOS NIÑO

Identificado(a) con CC: 9433481 de Yopal
Por haber participado y aprobado satisfactoriamente el curso virtual en:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Realizado el 12.06.2026, con una intensidad de 10 horas, cumplimiento con los requisitos establecidos

Dando cumplimiento a lo establecido en el Capítulo III, artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, se expide la presente constancia de participación y aprobación del curso en modalidad virtual sobre educación sanitaria, enfocado en los principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas para la adecuada manipulación de alimentos.

FECHA DE REALIZACIÓN
12.06.2026

INTENSIDAD
10 horas

MODALIDAD
Virtual

CONSTANCIA
0080

TEMÁTICAS

- Normas sanitarias vigentes
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Plan de saneamiento básico
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Trazabilidad
- Seguridad Alimentaria

JAVIER RAMÓN CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Matricula N° 5425415206NTS

Comprometidos con la inocuidad y la calidad de los alimentos



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Valentina Diaz Zurita

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1067406649
Fecha Nacimiento:			25/09/1998

Dirección: **CRA 24 B N 37 - 67 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:	Fecha Realización Examen
403582	Femenino	27	Años	Profesional Universitario	Dia 23 Mes 06 Año 2026

E.P.S.:	NUEVA EPS	A.R.L.:	POSITIVA	A.F.P.:	PORVENIR
Clasificación del Riesgo:	CLASE I	**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	PROYECTO O CONTRATO
PRE-INGRESO	NUTRICIONISTA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
UNION TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING	---	5629-Actividades de otros servicios de comidas

Código Único Concepto(CUC):119d86e7504ead14305a27512467d05821c94a349b3e2e33095ffb7a83d525f2bb734f40ab5231e53ebac5e66ef9312b

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH).

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de corrección visual prolongado. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon Jun 2026 06:22:26 07:55:38

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

23/06/2026 09:54:31

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Tue Jun 2026 06/23/26 06:09:13

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

INAC
Instituto de Formación Académica Conarking
"Formando el Futuro del Mañana"
Educación continuada y consultoría

REPÚBLICA DE COLOMBIA
INSTITUTO DE FORMACIÓN ACADÉMICA CONARKING

Mediante matrícula No 113138 del año 2015 confiere a:

VALENTINA DÌAZ ZURITA

CC. No. 1067406649 de Purísima (Córdoba)

Quien participó y fue evaluado satisfactoriamente en el programa correspondiente con una duración de 80 horas, dictado en la Ciudad de Bogotá del 22 de Junio de 2026

CURSO EN

MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS

Vigencia de la presente certificación de asistencia es de 1 año a partir de la generación de la misma.

Milena Farley Gonzalez Cardenas

Mgs MILENA FARLEY GONZALEZ CARDENAS
Directora General

Farid Puello Pérez

Mgs. FARID PUELLO PEREZ
Coordinador Académico

N° 740 de registro de folio y número de libro

Bogotá, a los 22 días del mes deJunio de 2026



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Omaira Burgos Marquez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1115854011
Fecha Nacimiento:			16/03/1989

Dirección: **AV LA CULTRA 10A # 62 - YOPAL| Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin acompañante**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
400460	Femenino	37	Años	Profesional Universitario		Dia	20	Mes	05	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Union Libre	**Estrato:**	[3] - Medio Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	SUPERVISORA OPERATIVA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	**----**	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):a5a69ea1eaec3ed2b66b81d1292dd8ff1cbd53e2c36da6016ba69adeea73ad2d754c7b0b73f1158b17ce4c56a473cbc6

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **NO APTO: CON RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **CON RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO(VER RESTRICCIONES)**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, COPROLÓGICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESTRICCIONES

TIPO RESTRICCION: ** TEMPORAL **. RESTRICCIONES: PACIENTE QUIEN PUEDE DESARROLLAR ACTIVIDADES QUE NO INVOLUCREN MANIPULACION DE ALIMENTOS, TEMPORAL HASTA DESPARASITACION POR EPS Y TOMA DE NUEVOS PARACLINICOS

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: TRATAMIENTO: NITAZOXAMIDA TAB 500 MG VO CADA 12 HORAS POR 3 DIAS, DESPUES DE COMIDAS, COPROLOGICO CONTROL 48 HORAS POSTERIOR A TRATAMIENTO, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: CONTROL POR HALLAZGOS, CONTROL DIETARIO.

Thu May 2026 05/07/26 08:06:54
JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

20/05/2026 09:32:07
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed May 2026 05/20/26 06:51:00
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Omaira Burgos Marquez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1115854011
Fecha Nacimiento:			16/03/1989

Dirección: **AV LA CULTRA 10A # 62 - YOPAL| Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin acompañante**

INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.

FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.

BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.

RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.

ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.

IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.

CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.

EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

J visbal C

Thu May 2026 05/07/26 08:06:54

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

20/05/2026 09:32:07

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed May 2026 05/20/26 06:51:00

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 19-11-2025-1
CAPACITACION EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora OMAIRA BURGOS MARQUEZ, Identificada con cédula de ciudadanía No. 1.115.854.011 de Paz de Ariporo; Participó el día 19 de noviembre del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Danya Alexandra Useche Bastilla

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118650463
Fecha Nacimiento:			28/01/1997

Dirección: **CAR 8A # 32 A 42 / YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen
401853	Femenino	29	Años	Tecnico		Dia 04 Mes 06 Año 2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR
Clasificación del Riesgo:	CLASE II		**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):592eb9a3c1afa8a3a1162783e65b4485cc4ddf27440db88f45c2666b886e14162e698442e1b1432d29b01f2ac7451d14

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☑ Ergonomico ☐ Dermatologia ☑ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA,HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH).

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

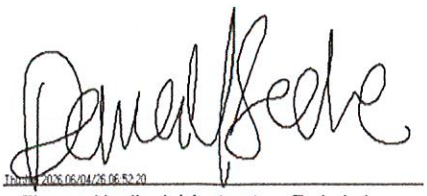
RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Bajar 4 kg de peso, valoración y manejo por nutrición EPS(dieta hipocalórica e hipograsa).

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.



Mon May 2026 05/25/26 09:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 16:03:30
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co



Thursday 2026.06/04/26 06:52:20
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 17-06-2025-01

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capitulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Danya Alexandra Useche Bastilla,** Identificada con cedula de ciudadania No. 1.118.650.463 de **Hato Corozal – Casanare,** Participó el dia 17 de junio del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Diana Liliana Romero Achagua

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1116664658
Fecha Nacimiento:			07/04/1990

Dirección: **CLLE 45A # 10A -06 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401756	Femenino	36	Años	Tecnico		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR						
Clasificación del Riesgo:		**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):ff762ada8332bb55a75a74c4cb8475e27c509ac7c3f5446c75f23dd3a35c0507086cd4cd3e5203d6b628d1098f5bba1b

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO. OPTOMETRIA

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Requiere valoracion en EPS por Medicina general, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon Jun 2025 06/01/26 07:55:14
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

03/06/2026 11:38:01
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 06:44:54
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 09-03-2026-01
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Diana Liliana Romero Achagua,** Identificada con cedula de ciudadanía No. 1.116.664.658 de Trinidad, Casanare; Participó el día 09 de marzo del 2026, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Dina Luz Morales Garcia

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118552141
Fecha Nacimiento:			07/09/1992

Dirección: **CRA 45 #34-28 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401781	Femenino	33	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR						
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):884c158c2b82e3610e803f1fb8a050d456ec3fa0e5fc19f6ed0183e384af4fba191631da4a34a2e3e618cce670b328fc

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☑ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, PERFIL LIPIDICO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO. OPTOMETRIA

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Bajar 8 kg de peso, valoración y manejo por nutrición EPS(dieta hipocalórica e hipograsa).

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 09:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 12:50:19
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 08:31:40
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 03-12-2025-2
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capitulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Dina Luz Morales García,** Identificada con cedula de ciudadania No. 1.118.552.141 de Yopal, Casanare; Participó el dia 03 de diciembre del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Irma Esperanza Lopez Saenz

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1116040665
Fecha Nacimiento:			26/12/1987

Dirección: **CLL 36 N43A 56 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401786	Femenino	38	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Union Libre	**Estrato:**	[2] - Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):29678ea171456db32f0bc6aa2edcada8419ff0425440f75edbc6884811a988e948f5bcbb713372c96c98123158572f90

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO. OPTOMETRIA.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Requiere valoracion en EPS por especialista en: Nutricion, Uso de correccion visual para descanso, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: Bajar de peso.

Mon Jun 2026 06:01:26 07:55:14

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

03/06/2026 13:23:02

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06:03:26 07:02:24

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador

Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Irma Esperanza Lopez Saenz

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1116040665
Fecha Nacimiento:			26/12/1987

Dirección: **CLL 36 N43A 56 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clinicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon Jun 2025 06:01:26 07:55:14

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

03/06/2026 13:23:02

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06:03:26 07:07:24

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CERTIFICADO

— DE PARTICIPACIÓN —

Este certificado se otorga a:

IRMA ESPERANZA LÓPEZ SAENZ

Identificado(a) con CC. 1116040665 de PORE
Por haber participado y aprobado satisfactoriamente el curso virtual en

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Realizado el 22 05 2026 con una intensidad de 10 horas, cumpliendo con los requisitos establecidos.

Dando cumplimiento a lo establecido en el Capítulo III, artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, se expide la presente constancia de participación y aprobación del curso en modalidad virtual sobre educación sanitaria, enfocado en los principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas para la adecuada manipulación de alimentos.

TEMÁTICAS

FECHA DE REALIZACIÓN
22 05 2026

INTENSIDAD
10 horas

MODALIDAD
Virtual

CONSTANCIA
0015

Comprometidos con la inocuidad y la calidad de los alimentos

JAVIER RAMÓN CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Matrícula N° 5425415206NTS