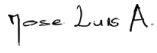
La mesa,Cundinamarca,Junio 30 del 2026

Seguimiento a los certificados del curso de manipulación de alimentos

se realiza la verificación de cada uno de los certificados de manipulación de alimentos entregados por los manipuladores de alimentos y certificados médicos, los cuales se encuentran archivados en la hoja de vida, encontrando en lo siguiente:

Nombre	vigencia carne de manipulador
CAROLINA CRUZ HOYOS	22/09/2025-22/09/2026
HEYDI VIVIANA SALCEDO	22/09/2025-22/09/2026
LIZZY QUINTERO ROJAS	22/09/2025-22/09/2026
PEDRO VICENTE JIMENEZ	11/04/2026 -11/04/2027
SANDRA CAVIEDES RODRIGUEZ	08/08/02025-08/08/2026
JEIMY BRICEÑO	24/04/2026- 24/04/2027

Nombre	Certificados médicos
CAROLINA CRUZ HOYOS	22/09/2025-22/09/2026
HEYDI VIVIANA SALCEDO	22/09/2025-22/09/2026
LIZZY QUINTERO ROJAS	22/09/2025-22/09/2026
PEDRO VICENTE JIMENEZ	11/04/2026 -11/04/2027
SANDRA CAVIEDES RODRIGUEZ	08/08/2025-08/08/2026
JEIMY BRICEÑO	24/04/2026- 24/04/2027

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	30/06/2026	Jose Luis Acero Vargas	Nutricionista	
Reviso	30/6/2026	Álvaro Ferney Castro	Coordinador	

GMC Alimentos S.A.S

Desde el 2002

No. 3548720



CARNET DE MANIPULACION

Participó en el curso de Manipulación de Alimentos
con una Intensidad de 10 horas

Nombres: LIZZY PAOLA

Apellidos: QUINTERO

Identificación: 1075539689

Fecha de expedición: Dia 22 Mes 09 Año 2025

Fecha de Vencimiento: Dia 22 Mes 09 Año 2026

G M.C Alimentos

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Capacitador Autorizado
GMC Alimentos no se hace responsable por el uso indebido que se haga de este carnet
Autorizados por el Hospital Chapinero E.S.E Resolución2674
De 2013 y Gobernación de Cundinamarca

Calle 58 No.19-12. 2do piso- tel. 6012104386-6013015875
Cel: 3153452073-3162288590-Bogotá, D.C.
gmclimentos@hotmail.com-gmcafc2@gmail.com
www.cursodemanipulacion.com

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION ANUAL
POR 10 HORAS

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS B.PM.
RESOLUCIÓN 2674/del 2013

MODULO 1 DURACION 3 HORAS

1	INTRODUCCIÓN MARCO LEGAL RESOLUCIÓN 2674/2013(CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUA) D.1686/2012 Bebidas A.R683/2012 Empaques D.1880/2012 leche, D1500/2007 D2270/2012 Carnes, R.604/1993 Ventas Vía Pública- COVID-19.
2	METODOLOGIA CON ENFOQUE DE RIESGOS, RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M- NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR.
3	PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y AREAS DE TRABAJO. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS, CONTROL DE CALIDAD DE AGUA Y MANEJO DE RESIDUOS.
	SE REALIZA ÉNFASIS EN TEMAS ESPECÍFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACIÓN DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DE MODULO.

MODULO 2 DURACION 3 HORAS

4	INSTALACIONES, EQUIPOS Y SUPERFICIES, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, Y CONSERVACION DE ALIMENTOS. EXPENDIO DE ALIMENTOS TRANSPORTE DE ALIMENTOS EN VIA PUBLICA
5	CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS (CLASES DE CONTAMINACIÓN. QUIMICA, FISICA, BIOLOGICA Y CRUZADA)
6	MICROORGANISMOS, TIPOS DE MICROORGANISMOS (BACTERIAS, HONGOS, PARASITOS) LOS VIRUS
	SE REALIZA ÉNFASIS EN TEMAS ESPECÍFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACIÓN DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DE MODULO.

MODULO 3 DURACION 4 HORAS

7	ETAS (ENFERMEDADES MAS COMUNES EN ALIMENTOS) INFECCIÓN, ENVENENAMIENTO, INTOXICACIÓN. ALERGIAS.
8	INOCUIDAD- INTOXICACION ALIMENTARIA- ALIMENTO INOCUO, CONDICIONES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDA (LIMPIEZA, NO CONTAMINACIÓN CRUZADA, TEMPERATURAS SEGURAS Y MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD.
9	TEMPERATURAS (MONITOREAR, VIGILAR Y CONTROLAR UN PROCESO EN ALIMENTOS Y VER SU IMPORTANCIA.
	SE REALIZA ÉNFASIS EN TEMAS ESPECÍFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACIÓN DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DE MODULO.

G.M.C. Alimentos
Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit. 61716004-4

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2023-1832888

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que GLADYS MARIA CIFUENTES ARENAS, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 51715004, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-107722 desde el 20 de Mayo de 2004, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 199.

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

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

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los uno (01) días del mes de Febrero del año dos mil veintitres (2023).

C.N.C. Alimentos

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Firma del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Micrositio/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Powered by CamScanner

CUADRO HEMÁTICO

HEMATOCRITO_____%_____

HEMOGLOBINA_____Gm2%____

VSG_____1hora_____mm_____

LEUCOCITOS_____mm3_____

RETICULOCITOS_____%_____

PLAQUETAS_____mm3_____

MÉTODO INDIRECTO_____

MÉTODO DIRECTO_____

GRUPO SANGUINEO_____

R.H. _____

RECUENTO DIFERENCIAL

CAYADOS_____

LINFOSITOS_____

MONOCITOS_____

EOSINOFILOS_____

BASOFILOS_____

MIEOCITOS_____

METAMELOCITOS_____

T. COAGULACIÓN_____min.
TN-412min.

T. SANGRIA (DUKE)_____min.
TN-13min.

T. PROTROMBINA_____Seg.
(QUICK)

CONTROL DIA_____%

CONCENTRACION_____

R. COAGULO_____

PTTK_____
TN=30-35 SEGUNDOS

OBSERVACIONES_____

VARIOS

LABORATORIO CLINICO
Ligia Buitrago De Rozo
COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA
CARRERA 6 No 4-33 – Teléfono 3112669874
Facatativá (Cundinamarca)

PACIENTE: Lizzy Paola Quintero

DOCUMENTO: 1075539689

EDAD: 38 AÑOS

INVESTIGACION SOLICITADA

EXAMENES PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

D	M	A
22	09	2025

LABORATORIO CLINICO
LIGIA BUITRAGO DE ROZO
Bacteriologa Reg 20-84
Reg. No 20-84

Powered by CamScanner

UROÁNALISIS

COLOR

ASPECTO OLOR

DENSIDAD PH

ALBUMINA

GLOCOSA

UROBILINOGENO

PIGMENTOS BILIARES

SANGRE

VARIOS

GRAM

FROTIS DE GARGANTA:

CELULAS EPITELIALES (-)

FLORA BACTERIANA NORMAL

REACCION LEUCOCITARIA MODERADA

KOH

FROTIS DE UÑAS

NEGATIVO PARA HONGOS EN LA MUESTRA EXAMINADA

LABORATORIO CLINICO
LIC. [illegible]
Bacteriologa Reg. 2004

QUIMICA SANGUINEA

MATERIA FECAL

PARASITOLOGICO FISICO MICROQUIMICO

NEGATIVO PARA PI EN LA MUESTRA EXAMINADA

H. TRICOCEFALO COLOR camarillo GRASA NEUTRA +

H. ASCARIS OLOR Sg. A. GRASOS +

UNCINARIAS CONSISTENCIA dura JABONES +

H. TENIAS P.H. ALMIDONES

H. OXIUROS MOCO MACOSCROPICO CELULAS

LARVA

Q.E. HISTOLICA SANGRE

Q.E. COLI MOCO

Q. GLAMBLIA PLUS

Q. IODAMOEBA

Q.E. NANA

TRICHOMONAS

BALANTIDIUM

TROFOZOITOS

AMIBAS

Powered by CamScanner

Manuel G Rocha F

MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Consultorio:
CRA- 2 No. 4-35
TEL. (601)8423297
FACATATIVA

Fecha: 22 de septiembre de 2025

Nombre: Lizzy Paola Quintero C.C 1075539689

oR/.

GRAM:
FROTIS DE GARGANTA NEGATIVO

KOH:
FROTIS DE UÑAS NEGATIVO

COPROLOGICO NEGATIVO PARA PI

Paciente es apto/a para la manipulación de alimentos.
No presenta ninguna alteración dermatológica.

FIRMA

MANUEL G ROCHA F.
MEDICO CIRUJANO

Rg 11256987

Powered by CamScanner

GMC Alimentos
S.A.S
Desde el 2002

No. 3548849



CARNET DE MANIPULACION

Participó en el curso de Manipulación de Alimentos
con una Intensidad de 10 horas

Nombres: CAROLINA

Apellidos: CRUZ HOYOS

Identificación: 1075230318

Fecha de expedición: Dia 22 Mes 09 Año 2025

Fecha de Vencimiento: Dia 22 Mes 09 Año 2026

G M.C Alimentos S.A.S

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Capacitador Autorizado
GMC Alimentos no se hace responsable por el uso indebido que se haga de este carnet
Autorizados por el Hospital Chapinero E.S.E Resolución2674
De 2013 y Gobernación de Cundinamarca

Calle 58 No.19-12. 2do piso- tel. 6012104386-6013015875
Cel: 3153452073-3162288590-Bogotá, D.C.
gmclimentos@hotmail.com-gmcafc2@gmail.com
www.cursodemanipulacion.com

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION ANUAL
POR 10 HORAS

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS B.PM.
RESOLUCIÓN 2674/del 2013

MODULO 1 DURACION 3 HORAS

1	INTRODUCCIÓN MARCO LEGAL RESOLUCIÓN 2674/2013(CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUA) D.1686/2012 Bebidas A.R683/2012 Empaques-D.1880/2012 leche, D1500/2007 D2270/2012 Carnes, R.604/1993 Ventas Vía Pública- COVID-19.
2	METODOLOGIA CON ENFOQUE DE RIESGOS, RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M- NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR.
3	PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y AREAS DE TRABAJO. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS, CONTROL DE CALIDAD DE AGUA Y MANEJO DE RESIDUOS.
	SE REALIZA ÉNFASIS EN TEMAS ESPECÍFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACIÓN DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DE MODULO.

MODULO 2 DURACION 3 HORAS

4	INSTALACIONES, EQUIPOS Y SUPERFICIES, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, Y CONSERVACION DE ALIMENTOS. EXPENDIO DE ALIMENTOS TRANSPORTE DE ALIMENTOS EN VIA PUBLICA
5	CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS (CLASES DE CONTAMINACIÓN. QUIMICA, FISICA, BIOLOGICA Y CRUZADA)
6	MICROORGANISMOS, TIPOS DE MICROORGANISMOS (BACTERIAS, HONGOS, PARASITOS) LOS VIRUS
	SE REALIZA ÉNFASIS EN TEMAS ESPECÍFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACIÓN DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DE MODULO.

MODULO 3 DURACION 4 HORAS

7	ETAS (ENFERMEDADES MAS COMUNES EN ALIMENTOS) INFECCIÓN, ENVENENAMIENTO, INTOXICACIÓN. ALERGIAS.
8	INOCUIDAD- INTOXICACION ALIMENTARIA- ALIMENTO INOCUO, CONDICIONES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDA (LIMPIEZA, NO CONTAMINACIÓN CRUZADA, TEMPERATURAS SEGURAS Y MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD.
9	TEMPERATURAS (MONITOREAR, VIGILAR Y CONTROLAR UN PROCESO EN ALIMENTOS Y VER SU IMPORTANCIA.
	SE REALIZA ÉNFASIS EN TEMAS ESPECÍFICOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO. SE REALIZA EVALUACIÓN DE LOS TEMAS VISTOS COMO SOPORTE DE MODULO.

G.M.C. Alimentos
Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit. 61715004-4

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2023-1832888

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que GLADYS MARIA CIFUENTES ARENAS, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 51715004, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 25254-107722 desde el 20 de Mayo de 2004, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 199.

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

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

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los uno (01) días del mes de Febrero del año dos mil veintitres (2023).

C.N.C. Alimentos

Rubén Darío Ochoa Arbeláez

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Firma del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Micrositc/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Powered by CamScanner

CUADRO HEMÁTICO

HEMATOCRITO_____%_____

HEMOGLOBINA_____Gm2%____

VSG_____1hora_____mm_____

LEUCOCITOS_____mm3_____

RETICULOCITOS_____%_____

PLAQUETAS_____mm3____

MÉTODO INDIRECTO_____

MÉTODO DIRECTO_____

GRUPO SANGUINEO_____

R.H. _____

RECUENTO DIFERENCIAL

CAYADOS_____

LINFOSITOS_____

MONOCITOS_____

EOSINOFILOS_____

BASOFILOS_____

MIEOCITOS_____

METAMELOCITOS_____

T. COAGULACIÓN_____min.
TN-412min.

T. SANGRIA (DUKE)_____min.
TN-13min.

T. PROTROMBINA_____Seg.
(QUICK)

CONTROL DIA_____%

CONCENTRACION_____

R. COAGULO_____

PTTK_____
TN=30-35 SEGUNDOS

OBSERVACIONES_____

VARIOS

LABORATORIO CLINICO
Ligia Buitrago De Rozo
COLEGIO MAYOR DE CUNDINAMARCA
CARRERA 6 No 4-33 – Teléfono 3112669874
Facatativá (Cundinamarca)

PACIENTE: Carolina Cruz Hoyos

DOCUMENTO: 1075230318

EDAD: 37 AÑOS

INVESTIGACION SOLICITADA

EXAMENES PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

D	M	A
22	09	2025

LABORATORIO CLINICO
LIGIA BUITRAGO DE ROZO
Bacteriologa U.N. 20-84
_Reg. No 20-84

Powered by CamScanner

UROÁNALISIS

COLOR_____

ASPECTO_____OLOR_____

DENSIDAD_____PH_____

ALBUMINA_____

GLOCOSA_____

UROBILINOGENO_____

PIGMENTOS BILIARES_____

SANGRE_____

VARIOS

GRAM_____
FROTIS DE GARGANTA:_____
CELULAS EPITELIALES (-)_____
FLORA BACTERIANA NORMAL_____
REACCION LEUCOCITARIA MODERADA_____

KOH_____
FROTIS DE UÑAS_____
NEGATIVO PARA HONGOS EN LA MUESTRA EXAMINADA_____

LABORATORIO CLINICO "LIGA CONTRA EL ROBO" Bacteriólogo Reg. 2

QUIMICA SANGUINEA

MATERIA FECAL

PARASITOLOGICO FISICO MICROQUIMICO

NEGATIVO PARA PI EN LA MUESTRA EXAMINADA

H. TRICOCEFALO____COLOR café___GRASA NEUTRA + +_

H. ASCARIS_____OLOR__Sg. ____ A. GRASOS_____

UNCINARIAS____CONSISTENCIA dura_ JABONES___++__

H. TENIAS_____P.H._____ ALMIDONES_____

H. OXIUROS_____MOCO MACOSCROPICO___CELULAS____

LARVA_____

Q.E. HISTOLICA_____SANGRE_____

Q.E. COLI_____MOCO_____

Q. GLAMBLIA_____PLUS_____

Q. IODAMOEBA_____

Q.E. NANA_____

TRICHOMONAS_____

BALANTIDIUM_____

TROFOZOITOS _____

AMIBAS_____

Powered by CamScanner

Manuel G Rocha F

MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Consultorio:
CRA- 2 No. 4-35
TEL. (601)8423297
FACATATIVA

Fecha: 22 de septiembre de 2025

Nombre: Carolina Cruz Hoyos C.C 1075230318

GRAM:
FROTIS DE GARGANTA **NEGATIVO**

KOH:
FROTIS DE UÑAS **NEGATIVO**

COPROLOGICO NEGATIVO **PARA PI**

Paciente es apto/a para la manipulación de alimentos.
No presenta ninguna alteración dermatológica.



FIRMA

Rg 11256987

Powered by CamScanner

SMA LABORATORIO CLINICO

Calle 4A No.27A-50 LA MESA - CUND - 3182494967
NIT 20687165-8

FECHA: Septiembre 22 de 2025		**ORDEN DE TRABAJO: 321945039**
PACIENTE: HEIDY VIVIANA SALCEDO SABOGAL		
EDAD: 39A	SEXO: [F]	CC: 1072421322
DIRECCION: Vda Payacal-La Mesa		TELEFONO:3193521147
EMPRESA: PARTICULAR		

MICROBIOLOGIA

FROTIS FARINGEO

Abundante microbiota mixta normal de orofaringe.
No hay reacción leucocitaria

KOH UÑAS

Negativo.
No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.
Se recomienda corte de uñas.

SANDRA MARITZA ARIAS OVALLE
BACTERIOLOGA RP 2342- CC 20687165

SMA LABORATORIO CLINICO

Calle 4A No.27A-50 LA MESA - CUND - 3182494967
NIT 20687165-8

FECHA: Septiembre 22 de 2025		**ORDEN DE TRABAJO: 321945039**
PACIENTE: HEIDY VIVIANA SALCEDO SABOGAL		
EDAD: 39A	SEXO: [F]	CC: 1072421322
DIRECCION: Vda Payacal-La Mesa		TELEFONO:3193521147
EMPRESA: PARTICULAR		

COPROLOGICO

EXAMEN FISICO

	RESULTADO	VALORES DE REFERENCIA
COLOR	Café	
CONSISTENCIA	Blanda	
PH	8.0	

EXAMEN MICROSCOPICO

	RESULTADO	VALORES DE REFERENCIA
LEUCOCITOS	0-1 xc	
FLORA BACTERIANA	Normal	
BLASTOCONIDIAS	-	
MICELIOS	-	
CELULOSA	++	
ALMIDONES	-	
GRASAS NEUTRAS	++	
RESTOS VEGETALES	+	

EXAMEN PARASITOLOGICO

	RESULTADO	VALORES DE REFERENCIA
HUEVOS	Negativo	
QUISTES	Positivo	
TROFOZOITOS	Negativo	
OTROS	-	

OBSERVACIONES

Quistes Blastocystis hominis ++

SANDRA MARITZA ARIAS OVALLE
BACTERIOLOGA RP 2342- CC 20687165

CORSALEM
NIT 901 513 213 - 2
WWW.CORSALEM.COM

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

HEIDY VIVIANA SALCEDO SABOGAL

C.C 1.072.421.322

A quien se le reconoce haber aprobado satisfactoriamente el curso Manipulación de Alimentos de **CORSALEM SAS**

Emitido: 20/09/2025 **Valido por:** 2 AÑOS

Ingrid Johanna Bermudez Guzman
DIRECTORA

CORSALEM SAS
EMPRENDIENDO A TRAVÉS DE LA EDUCACIÓN
WWW.CORSALEM.COM

CERTI HEALTH COLOMBIA

Juan Pablo Garcia Cortés
SUBGERENTE ADMINISTRATIVO

CORSALEM
NIT 901 513 213 - 2

Decreto 1075 de 2015 Parte 6, Titulo 6 Articulo 2.6.6.8. Educación Informal Ministerio de Educación Nacional.
Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo bajo la RESOLUCIÓN No. 20658 emitida por la La subdireccion de inspección, vigilancia y control de servicios de salud Bogotá D.C

VIGENTE POR 2 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

CORPORACION CORSALEM SAS
DECRETO 1075 2005 MIN EDUCACION
NIT 901 513 213 - 2
RES 20658 SST

QR VERIFICACION

PARA VERIFICAR LA VALIDEZ DE ESTE DOCUMENTO WWW.CORSALEM.COM/VERIFICACION O ENVIAR UN CORREO A CERTIFICACIONES@CORSALEM.COM

DEC 1075 2015
RESOLUCIÓN 20658
Ministerio de Educación Nacional
www.corsalem.com

CERTI HEALTH COLOMBIA
www.certihealthcolombia.com

CORSALEM®
S.A.S

NIT 901.513.213-2

LA CORPORACIÓN PARA LA FORMACIÓN DE LA SALUD Y EL EMPRENDIMIENTO

CORSALEM S.A.S
EMPRENDIENDO A TRAVÉS DE LA EDUCACIÓN
WWW.CORSALEM.COM

HACE CONSTAR QUE:

HEIDY VIVIANA SALCEDO SABOGAL

CC. 1.072.421.322

ASISTÍO Y APROBÓ EL CURSO DE :

MANIPULACION DE ALIMENTOS

QR Verificación

EXPEDIDO EL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2025 EN EL MUNICPIO DE SOACHA (CUNDINAMARCA)
CON UNA INTENSIDAD DE 20 (VEINTE) HORAS

VIGENTE POR 2 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

Decreto 1075 de 2015 Parte 6, Título 6 Artículo 2.6.6.8. Educación Informal Ministerio de Educación Nacional.
Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo bajo la RESOLUCIÓN No. 20658 emitida por la subdirección de inspección vigilancia y control de servicios de salud Bogotá D.C

INGRID JOHANNA BERMUDEZ GUZMAN
DIRECTORA
RES 1075 2015

Ingrid Johanna Bermudez Guzman
DIRECTORA

Juan Pablo Garcia Cortés
SUBGERENTE ADMINISTRATIVO

NIT 901 513 213 - 2
RES 20658 SST

CORSALEM

PLAN DE CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE
Sandra Patricia caviedes Rodríguez 52839603 VENCE: 8/9/2026
INGENIERA DE ALIMENTOS **RAQUEL RAMIREZ ROJAS**
CAPACITADORA PARTICULAR AUTORIZADA POR
SECRETARÍA DE SALUD - GOBERNACIÓN DE CUNDINAMARCA: DSAAL-014-03-18

Capacitaciones, Registros y Asesorías Ind. de Alimentos

Fecha de expedición: 8 de agosto de 2025 **VENCE: domingo, 9-agosto-2026**

En cumplimiento del Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013

Con el presente documento, certifico que la capacitación en temas relacionados al Manejo Higiénico de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad, será de diez (10) horas, en cuatro sesiones al manipulador de Alimentos que se relaciona y como se describe a continuación:

○ **Nombre:**	SANDRA PATRICIA CAVIEDES RODRÍGUEZ
○ **Municipio:**	**La mesa / Palma y tucán**
○ **Documento**	**52839603**
○ **Norma**	**RESOLUCION 2674 DE 2013**

Que a cada participante se le expide certificado de asistencia, dando así cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013(Artículos 13 y 14)

Que las fechas y los temas tratados en la capacitación corresponden a los vistos en los diferentes módulos virtuales de auto estudio con las evaluaciones en línea correspondientes, corresponde como se describe en el temario presentado a continuación:

PLAN DE CAPACITACIÓN

MES/DIA/AÑO	MODULO	Temario
8/8/2025	MODULO UNO 3 horas https://capabpm.wixsite.com/modulo-1	• Objetivos de la Capacitación de alimentos • Glosario • BPM, INOCUIDAD, ETA. • Legislación • Clasificación de los alimentos según su función y según el riesgo • Condiciones que debemos evitar en los alimentos • Contaminación • Microorganismos - Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de microorganismos • La zona de peligro de los alimentos • Evaluación
11/6/2025	MODULO DOS 3 horas https://capabpm.wixsite.com/modulo-2	• Inocuidad • Tipos de ETA • Microorganismos patógenos • Condiciones básicas de higiene en alimentos bpm • Instalaciones • Equipos y utensilios • Personal manipulador de alimentos

		• Evaluación

PLAN DE CAPACITACIÓN

MES/DIA/AÑO	MODULO	Temario
2/4/2026	MODULO TRES 2 horas https://capabpm.wixsite.com/modulo-3	• BPH • La recepción de materias primas e insumos • Planilla de recepción de materias primas • Transporte de alimentos • Almacenamiento y conservación • Cadena de frio • Planilla de control de temperatura • Saneamiento básico generalidades • Evaluación
5/5/2026	MODULO CUATRO 3 horas https://capabpm.wixsite.com/modulo-4	• Plan de saneamiento básico • Programa de limpieza y desinfección • Condiciones generales • Métodos de limpieza • Técnicas de desinfección • Tabla de dosificación • Programa de control de plagas • Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos • Planilla de manejo de residuos • Programa de abastecimiento de agua potable • Evaluación

Mensualmente **Sandra Patricia caviedes Rodríguez** recibirá por whatsapp al número **3217943275** un mensaje de refuerzo enfocado en lo dispuesto en la normativa **RESOLUCION 2674 DE 2013** para ayudar a refrescar conocimientos y poder lograr la aplicación de las BPM.

BPM ESTA CURSANDO MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: **Sandra Patricia caviedes Rodríguez**
DOCUMENTO **52839603**

Está cursando la capacitación en manejo higiénico de alimentos y bebidas según normatividad especifica vigente.

RESOLUCION 2674 DE 2013

CAPACITADORA PARTICULAR AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA GOBERNACIÓN DE CUNDINAMARCA DSAAL-014-03-18

RAQUEL RAMIREZ ROJAS
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254156923CND
TEL.: 3143229408

Raquel Ramirez Rojas
Ingeniera de Alimentos

Horas para cursar: 10 HORAS
Fecha de expedición: 8 de agosto de 2025
Fecha de vencimiento: domingo, 9-agosto-2026
Lugar de expedición: **La mesa**

1. JUSTIFICACIÓN:

Teniendo en cuenta que más 200 enfermedades son causadas por contaminación de los alimentos se hace necesaria hacer una capacitación del personal que manipula los alimentos, de forma que se concienticen para que conozcan su gran importancia y responsabilidad que tienen en la inocuidad de los alimentos y de ésta forma tomen medidas preventivas para evitar su contaminación y deterioro de los alimentos desde la recepción, transporte, almacenamiento, comercialización, preparación y servido de estos, y de esta manera prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA que corresponden a fallas en la manipulación, conservación, almacenamiento de alimentos y contaminación cruzada.

Por las razones expuestas se necesita la capacitación continua y permanente por nuestra parte a todos nuestros capacitados y de esta forma lograr la calidad en la prestación del servicio y educar para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL:

Ofrecer a los distintos eslabones de la cadena alimentaria capacitaciones con servicio con calidad a través del fomento de buenas prácticas de manufactura, la adopción de acciones preventivas para evitar la contaminación de los alimentos y los accidentes de trabajo.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Fomentar la manipulación segura, desde la recepción hasta la distribución de los alimentos.
- Identificar y controlar los riesgos para prevenir enfermedades y fomentar el auto-cuidado.
- Contribuir a que el personal conozca y cumpla con sus obligaciones.
- Establecer documentos que evalúen la pertinencia de los contenidos y la adquisición de conocimientos a cerca de la capacitación para manipuladores de alimentos.

3. METAS:

Lograr que el 100% de los capacitados sean conscientes de la importancia que tienen para la salud de los consumidores y por tal razón implementen planes de acción para evitar la contaminación de los alimentos.

4. METODOLOGÍA:

La capacitación es teórico-práctica acompañada de módulos virtuales y depende del tema que se va a tratar, del número de manipuladoras a capacitar.

Para que la capacitación cumpla con los objetivos propuestos, los horarios no deben ser extensos y se desarrollaran en tres módulos. Para facilitar la capacitación en el plan de Saneamiento Básico se puede optar por la organización de subgrupos dependiendo del número de asistentes.

La capacitación se realizará en lugares seleccionados que permitan la participación del personal manipulador y el desarrollo de habilidades en el ejercicio diario de sus labores en el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, garantizando la calidad. Para lograrlo es indispensable hacer énfasis en documentos de consulta, (Legislación) que le permitan reforzar el conocimiento adquirido en la capacitación desarrollada.

Diligenciamiento de registros de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y de la calidad del agua. Igualmente disponer de avisos relacionados con las buenas prácticas de manufactura.

De cada capacitación se dejarán evidencias de estas actividades, el personal debe evaluar en sitio la implementación de los conocimientos adquiridos, mediante la observación directa del desarrollo de las actividades en el lugar de trabajo, el diligenciamiento de los registros establecidos y la supervisión de cada uno de los componentes de los planes establecidos.

La empresa es responsable de que el personal manipulador debe tener formación certificada en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con vigencia no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa.

5. Capacitación de Saneamiento Básico

Las capacitaciones sobre el Plan de saneamiento Básico deben ser desarrollados por un Ingeniero de Alimentos o un profesional con formación en el tema como lo establece el Ministerio de Salud en la Resolución 2674 de 2013.

5.1. Limpieza y Desinfección.

En primer lugar, se debe enfatizar en la necesidad de realizar la limpieza de superficies, equipos y utensilios y el lavado de frutas y verduras antes del proceso de desinfección. Posteriormente realizar los cálculos por litro de agua para establecer las cantidades de desinfectante a utilizar, de acuerdo con lo establecido en el programa de limpieza y desinfección; entregando y explicando el material de consulta en lenguaje sencillo. Una vez realizada la demostración, solicitar al personal manipulador la práctica del procedimiento para evaluar y reforzar su formación. Para facilitar el aprendizaje por parte de los manipuladores, los utensilios destinados para la dosificación de los productos de aseo que utilice el operador (jeringas, vasos medidores, goteros, entre otros), deben tener las unidades de medida en ml (mililitros). Así como, utilizar el recurso disponible para medir los tiempos de exposición de los equipos, utensilios, alimentos, superficies en la solución desinfectante.

El Ingeniero de Alimentos debe ser exacto en las concentraciones de desinfectante a utilizar ya que éstas varían dependiendo del volumen de los alimentos o del tamaño de los espacios, superficies o ambientes.

Es indispensable la toma de tiempo cuando los alimentos se encuentran en el proceso de desinfección para evitar contaminaciones químicas. En cada una de las actividades que se desarrollen debe hacerse

TABLA DE DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTES
AMONIO CUATERNARIO MARCA PURSUE (AMWAY) / HIPOCLORITO COMERCIAL 5.25%

ELEMENTO POR DESINFECTAR	CANTIDAD DE **PURSUE** POR LITRO DE AGUA	CANTIDAD DE **HIPOCLORITO** POR LITRO DE AGUA	TIEMPO DE ACCION	FORMA DE APLICACION
Frutas, verduras y hortalizas	5 mililitros	1 mililitro	5 – 3 minutos	Inmersión
Utensilios y equipos	5 mililitros	3 mililitros	10 minutos	Inmersión o aspersión
Superficies en contacto indirecto (mesas, sillas, etc.)	5 mililitros	4 mililitros	15 minutos	Aspersión
Paredes, pisos y techos	10 mililitros	6 mililitros	15 minutos	Directo, Aspersión
Baños	10 mililitros	8 mililitros	15 minutos	Aspersión
Uniformes	10 mililitros	4 mililitros	15 minutos	Inmersión
Ambientes	5 mililitros	6 mililitros		Aspersión

énfasis en las prácticas higiénico-sanitarias, como está establecido en el Programa de Limpieza y Desinfección del Plan de Saneamiento Básico, realizando la práctica del diligenciamiento de los formatos establecidos para el control, FORMATO ANEXO 1.1

5.2. Residuos Sólidos.

Solicitar al personal manipulador que den ejemplos de los posibles residuos que se generan en las actividades derivadas de la preparación de alimentos. Con base en esta información y la retroalimentación por parte del profesional, realizar demostración de la separación de los diferentes tipos de residuos y su naturaleza. Se deben tener en cuenta los procedimientos de asepsia estipulados en el programa de limpieza y desinfección.

Al personal manipulador presente en la capacitación, se deberá hablar de bolsas de color negro y verde para poner en práctica los procedimientos de depósito, rutas y frecuencia de evacuación. Así mismo, se debe disponer de los formatos de registro para la realización de ejercicios prácticos con los asistentes a la capacitación y lograr su correcto diligenciamiento. FROMATO ANEXO 1.2

5.3. Control de Plagas.

Identificar los posibles sitios de ingreso y presencia de plagas, en las cocinas, comedores y bodegas de almacenamiento, con la participación de los asistentes al taller. Así como, las medidas preventivas que se deben realizar. Es importante enfatizar en los cuidados que se deben tener en cuenta en el alistamiento de las áreas, menaje y equipos antes de realizar la fumigación programada de acuerdo con los lineamientos. Igualmente dar a conocer el grado de toxicidad de los insumos que se vayan a utilizar y poner en práctica el proceso de limpieza y desinfección, después de realizada la fumigación.

El profesional debe realizar ejercicios sobre el diligenciamiento de los formatos correspondientes con el personal manipulador para la verificación del programa implementado. FORMATO ANEXO 1.3

5.4. Control de Calidad de Agua

Es importante verificar si los participantes conocen el lenguaje técnico utilizado, como turbiedad, características sensoriales, entre otros; aclarando su significado. Para verificar las características físicas y sensoriales del agua (Turbiedad, color, olor y sabor), se debe contar con recipientes transparentes con el fin de realizar la visualización de estas características. Posteriormente solicitar a los participantes la identificación y registro de lo observado en los formatos de monitoreo. Por lo anterior se debe solicitar el hervido del agua para la preparación de los jugos y lavado de frutas y verduras en las sedes donde no se cuente con agua potable, demostrando que esta hierve a 100°C y que se requiere de 10 minutos después de iniciada la ebullición.

Nota: Es responsabilidad de jefe y/o supervisor de calidad del establecimiento y/o de la planta verificar y hacer cumplir cada uno de los temas aquí descritos, para garantizar la inocuidad de los productos alimenticios producidos, transportados, distribuidos, comercializados por la empresa.

Dada en Cundinamarca, para efectos de validación por las autoridades sanitarias locales, departamentales, nacionales y/o demás entidades competentes, que ejerzan funciones de inspección, vigilancia y control en el ámbito sanitario y ambiental.

Cordialmente:

Raquel Ramirez Rojas
Ingeniera de Alimentos
T.P. 25254156923CND
RAQUEL RAMIREZ ROJAS

HOJA DE VIDA CAPACITADOR LIDER



ING. RAQUEL RAMIREZ ROJAS

Celular: 3143229408

e-mail: rraqwelr@gmail.com

Bogotá

Ingeniera de Alimentos de la Universidad de la Salle, con estudios en procesamiento de cárnicos, productos de panadería, administración de recursos humanos y en formación de pedagogía humana; con tarjeta profesional No. 25254-156923 del Consejo de Profesional Nacional de Ingeniería, Tengo 15 años en experiencia profesional en el área de producción de productos cárnicos, (AGROINDUSTRIAL ZEUS) haciendo mejoras en la calidad de los productos existentes y responsable de la planta de producción incluyendo manejo de personal, proveedores, transportadores y del área contable. Encargada de las Compras de insumos químicos para producción y asesoría a clientes del área de procesamiento de alimentos (MARQUIMICOS). Experiencia en la docencia en el área de Introducción a la Ingeniería de Alimentos en la Facultad de Ingeniería Química de la UNIVERSIDAD DE AMÉRICA. Asesora en BPM de diferentes industrias de alimentos, estableciendo parámetros para el aseguramiento de la calidad sanitaria, implementando políticas de higiene, limpieza y desinfección, normalización de los procesos. Capacitadora Independiente de manipuladores de alimentos, autorizada por la secretaria de Salud de la Gobernación de Cundinamarca.

Copia de la autorización

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO: CE –2024607610
ASUNTO: AUTORIZACION CAPACITADORES

DSP-SDVSP-AL-CMA-016-03-18
Bogotá D.C., 24 de Enero de 2024

LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HACE CONSTAR

Que **RAQUEL RAMIREZ ROJAS**, identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía N.º **52.173.847** , presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de **AUTORIZACIÓN** como persona particular para capacitar a manipuladores de alimentos según lo establecido por la normativa sanitaria para los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10** y de acuerdo a la Circular Externa DAB-4150- 10264-19 que relaciona el lineamiento para la expedición de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para fabricación de alimentos, que el INVIMA como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas expidió.
Que para el efecto el solicitante presentó los documentos requeridos y hoja de vida certificada, en la que consta su idoneidad profesional y plan de capacitación. Que, evaluados la idoneidad profesional y requisitos presentados por el solicitante, se observa que cumple de manera correcta con los parámetros y temas requeridos a fin de implementar una adecuada formación en materia de manipulación de alimentos.

Por lo anterior, en nombre de La Secretaría de Salud de Cundinamarca se AUTORIZA a **RAQUEL RAMIREZ ROJAS**, identificado con la Cédula de Ciudadanía Nº **52.173.847** , de profesión **INGENIERO DE ALIMENTOS** T.P. **25254156923 CND**, para CAPACITAR a Manipuladores de Alimentos de los sectores antes mencionados.

A esta Autorización le corresponde la codificación **DSP-SDVSP-AL-CMA-016-03-18** la cual no vence, so pena a incumplimiento de la misma.

Cordialmente,

NEIDY ADRIANA TINJACA RUEDA
Secretario de Despacho

Aprobó: Carlos Oswaldo Ávila – Subdirector de Vigilancia de Salud Pública
Proyecto: Andrea Ariza Zambrano - Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

ENTIDAD CERTIFICADA
CO-SC-CER303297 ST-CER655785 CO-SI-CER1017570

Secretaría de Salud
Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7491719
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

100 de 100 puntos *Puntuación sin publicar*

módulo uno

EVALUACIÓN DE LA CAPACITACIÓN VIRTUAL MÓDULO-1 ING. RAQUEL RAMIREZ ROJAS

* Indica que la pregunta es obligatoria

Correo *

caviedessandra164@gmail.com

NOMBRE Y APELLIDOS * / 0

Sandra Patricia caviedes Rodríguez

DOCUMENTO * / 0

52839603

FECHA DE NACIMIENTO * / 0

DD MM AAAA

/ /

TELEFONO * / 0

3217943275

ESTABLECIMIENTO DONDE TRABAJA * / 0

Palma y tucán

MUNICIPIO * / 0

La mesa

¿ Cuál es el número de la Resolución de 2013 que busca garantizar la inocuidad de los alimentos ? * / 10

1. 2674
2. 1686
3. 1500

INOCUIDADES * / 10

1. Alimento seguro
2. Y no cuidar bien los alimentos
3. Contaminación Alimentaria
4. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION

BPMES * / 10

Hacer las cosas bien en el manejo higiénico de alimentos

Bonito Bueno Y Barato

Bañarse Perfumarse Maquilarse

Buenas Practicas Manuales

¿QUÉ ES UNA ETA? * / 10

Una mala BPM en alimentos

Una enfermedad provocada por un nutriente del alimento

Una enfermedad provocada por un contaminante en el alimento

LIMPIEZA Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables como las Bacterias y el polvo * / 10

FALSO

VERDADERO

Desinfectar Es la eliminación microorganismos con agua hervida a temperatura ambiente * / 5

FALSO

VERDADERO

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA * / 5

Alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos

Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos

Alimentos que normalmente no favorecen crecimiento microorganismos patógenos

Borrar fecha de vencimiento o aplicar sustancias para esconder olores o colores de alimentos en mal estado es un alimento... * / 10

Alimento alterado

Alimento Adulterado

Alimento Fraudulento

TIPOS DE CONTAMINACIÓN (Forma como se contamina) * / 10

1. AMBIENTAL, QUÍMICA, BIOLOGICA

2. PRIMARIA, DIRECTA, CRUZADA

3. QUÍMICA, FÍSICA, CRUZADA

TIPOS DE CONTAMINANTES * / 10

1. AMBIENTAL, QUÍMICA, BIOLOGICA

2. PRIMARIA, DIRECTA, CRUZADA

3. QUIMICO, FISICO, BIOLOGICO

4. QUÍMICA, FÍSICA, CRUZADA

Cuales son los factores que favorecen la reproducción de microorganismos * / 5

1. Químicos, Físicos y Biológicos

2. Zona de Frío en menos de 5C

3. Nutrientes, Agua, Aire, Oxígeno y Tiempo

4. Mezclar Agua, Jabón y un desinfectante (Hipoclorito)

LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS En esta zona, que oscila entre 5ºC y 65ºC, los microorganismos proliferan de forma rápida y se multiplican en pocos minutos. Los alimentos calientes tienen que mantenerse al menos a 65ºC y los fríos, a menos de 5ºC. * / 5

Falso

Verdadero

Solo aplica para la cadena de frío y se debe llevar planillas de con

ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre:
JEIMY LUCIA BRICEÑO PRIETO

N° CC
1072429660

Lugar de capacitación
virtual

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:

John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición:
24 – 04 - 2025

Fecha de vencimiento:
24– 04 - 2026

Lugar de expedición:
VIRTUAL

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com / www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN

DRA JULIANA SILVA MEJIA
ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
TEL 3016421105
CARRERA 54D#188-41

CONCEPTO MEDICO DE SALUD OCUPACIONAL

Fecha	*24/04/2025*	Hora Llegada	09:00AM	Hora salida	09:30AM				
242 IDENTIFICACION									
1. Apellido		2. Apellido		Nombres		Identificación	1072429660		
BRICEÑO		PRIETO		JEIMY LUCIA		EDAD			
GENERO	M	F V	Fecha de nacimiento		LUGAR DE NACIMIENTO				
Escolaridad	TECNOLOGO		Estado Civil	SOLTERA	DIRECCIÓN	ANAPOIMA			
Barrio	CENTRO		Ciudad	ANAPOIMA	Teléfono	3208815680			
Empresa	UTSERSOCIAL			Dependencia	INDEPENDIENTE	Cargo	TECNOLOGO EN CALIDAD		
Fecha de ingreso		2025	Antigüedad en la empresa			Tiempo en el cargo			
EPS	*FAMISANAR*	ARL	SURA	PENSION	PORVENIR	Tipo de examen	**INGRESO**		
Viene acompañado		SI		NO X			Parentesco		
EXAMENES, PARACLINICOS Y PRUEBAS SOLICITADAS		**EXAMEN MEDICO**	X	**ENFASIS OSTEOMUSCULAR**		**AUDIOMETRIA**			
		OPTOMETRIA				**VAL VESTIBULAR**	**NORMAL :**		
		VISIOMETRIA				**LAB. CLINICO**			
OTROS									

X- CONCEPTO MARQUE CON UNA X			
TIPO DE EXAMEN		APTO (Paciente sano o con hallazgos que no representan patología alguna)	**X**
		APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS	
		APTO CON PATOLOGIA (Paciente que presenta por lo menos una patología, pero puede laborar normalmente)	
INGRESO	**X**	APTO CON RESTRICCION (Paciente que debido a una o más patologías puede realizar su labor, pero conciertas restricciones para no empeorar su estado clínico)	
PERIODICO		APLAZADO (No puede en el momento desempeñar elcargo alque aspira)	
EGRESO		Satisfactorio	
REINTEGRO		Satisfactorio con patología	
POST INCAPACIDAD		No satisfactorio	

Enfermedad general	no	Enfermedad Profesional		NO	Secuelas o Accidente de Trabajo-0		
Requiere de exámenes complementarios		NO	Cuales				

XI- RECOMENDACIONES

EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR,

SIN ALTERACIONES DERMATOLOGICAS Y OSTEOMUSCULARES
RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
REALIZAR PAUSAS ACTIVAS OSTEOMUSCULARES DOS VECES AL DIA – HIGIENE DE POSTURA - ESTIRAMIENTOS Y PRECALENTAMIENTO ANTES, DURANTE Y DESPUES DE UNA ACTIVIDAD - HABITOS DE VIDA SALUDABLES - DIETA BALANCEADA
DESCANSO AUDITIVO
PAUSAS VISUAL

/XII – RESTRICCIONES

NINGUNA/

Entiendo y acepto que la información contenida en el presente reporte es confidencial y será anexada a mi historia clínica. Seme ha explicado y he comprendido los resultados de los diferentes exámenes, sus causas ocupacionales, extra-ocupacionales y sus consecuencias. En constanciaa lo anterior firmo:	**HORA SALIDADECONSULTA**	**09:30AM**

Dra. Juliana Silva Mejía
Medico Especialista en
Seguridad y Salud en el Trabajo
Lic. 7945-2017
C.C. 1098639908

FIRMA, REGISTRO Y SELLO DEL PROFESIONAL FIRMA Y CEDULA DEL TRABAJADOR

YULY CORREALES
2021
Laboratorio Clínico

RESULTADOS DE LABORATORIO CLINICO

Consecutivo:
Paciente: JEIMY LUCIA BRICEÑO PRIETO
Documento de identidad: CC 1072429660
Servicio:CONSULTA EXTERNA

Fecha de ingreso: 09/06/2025
Fecha de impresión: 09/06/2025
Edad: 29

EXAMEN	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REFERENCIA
KOH	*NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS*		
Muestra	*UÑAS MANOS*		
KOH	*NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS*		
Muestra	*PIEL*		
FROTIS FARINGEO			
GRAM			
COCOS GRAMPOSITIVOS	+		
BACILOS GRAMPOSITIVOS	*ESCASOS*		
REACCION LEUCOCITARIA	*AUSENTE*		

YULY MARGARITA CORREALES GUEVARA
BACTERIOLOGA UCMC
ESPECIALISTA EN AUDITORIA Y GARANTIA DE LA CALIDAD EN SALUD
CC 52.486.595.

DR. CALLE 3 # 2 – 94 LOCAL 3 ANOLAIMA VIA AL HOSPITAL
TEL: 3154010985

CERTIFICADO MÉDICO

FECHA: 2025-06-09 12:11:22
CONSECUTIVO: 0
Teléfono: (1)8975859

DATOS PACIENTES

PACIENTE: JEIMY LUCIA BRICEÑO PRIETO
ID: 1072429660
DIRECCIÓN: ANAPOIMA
SEXO: F
EDAD: AÑOS 29 MESES DÍAS 19 9
TELÉFONO: 3208815680

CERTIFICADO: CERTIFICADO DE SALUD

PESO: 71 **TALLA:** 156 **IMC:** 29.17

-

Certifico que la persona en mención no presenta actualmente ninguna discapacidad física, mental o enfermedad infectocontagiosa, por lo que es apta para realizar la actividad de manipulación de alimentos

OBSERVACIONES: refiere antecedentes de migraña y alergia al pelo de los animales, dermatitis por químicos
paraclincios: KOH negativo, FROTIS DE GARGANTA: sin signos de infección, CORPOLOGICO: negativo para parásitos

DR. EMERY ANDRES CHARRIS LOPEZ
ID: 79956553
R.M. 25297-07
ESP. MEDICINA GENERAL Y ALTERNATIVA

PACIENTE: JEIMY LUCIA BRICEÑO PRIETO
ID: 1072429660