COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA
CONVENIO O CONTRATO: 2118
FECHA: JULIO DE 2026

7.4. DOCUMENTOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS

	PRODUCTO	ESTABLECIMIENTO		TRANSPORTE		MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
		Acta, Concepto, porcentaje	Fecha de expedición	Acta, Concepto, porcentaje	Fecha de expedición	Nombre del manipulador de alimentos	BPM Fecha de expedición- Vencimiento	MÉDICO Fecha de expedición- Vencimiento
1	**PANADERIA**	Acta No 17159 con concepto favorable con requerimiento y 87% de cumplimiento.	19/11/2025	No aplica	No aplica	Karen Garzón	26/07/2026 – 26/07/2027	26/07/2026 – 26/07/2027
2	**CARNES, ABARROTES, FRUVER POLLO Y LÁCTEOS**	Acta No. 200552 con concepto favorable y 95% de cumplimiento. *SE ADJUNTA SOLICITUD DE VISITA CON EMISIÓN SANITARIA PROVISIONAL	23/12/2024 05/01/2026	Acta No 02195 con concepto favorable y 100% de cumplimiento. Expedida por secretaría de salud	17/02/2026 – 17/02/2027	Ángel Andrés Camargo Pulido	30/03/2026 - 30/03/2027	30/03/2026 - 30/03/2027

FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 3 MESES | **PRÓXIMO A VENCERSE: MENOS DE 3 MESES** | **VENCIDO**

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	**NOMBRE**	**CARGO/ROL**	**FIRMA**
ELABORÓ	31/07/2026	AYDA ALVAREZ MUÑOZ	NUTRICIONISTA DIETISTA	
APROBÓ	31/07/2026	LADY JOHANNA ESCOBAR	COORDINADORA	

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

KAREN MILENA GARZON ROMERO

CC 1069741800 FUSAGASUGÁ

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía pública Resolución 604 de 1993 Articulo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3 y conocimiento de la resolución 1569 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020.

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos, ya sea de manera directa o indirecta, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades ínsito auditorios ☐ o virtual ☒ con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	DIA: 08 MES: JUN AÑO: 2025	DIA: 12 MES: JUN AÑO: 2025	DIA: 19 MES: JUN AÑO: 2026	DIA: 26 MES: JUN AÑO: 2026	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de las instalaciones ✓ control de plagas.	3 Horas en el día					
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 Horas en el día			
✓ Normatividad sanitaria de alimentos y Res 1569 de licores. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 horas en el día		

Capacitador: John Jairo Holguín Marriaga
Cc: 10486872

Escanee el código QR para obtener toda la información sobre el plan de capacitación

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

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION PRE

Fecha: 08 – 06 - 2026

Nombre: KAREN MILENA GARZON ROMERO

1. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico. ✓

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes. ✓

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos. ✓

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad. ✓

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.) ✓

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.



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

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION POST

Fecha: 26 – 06 - 2026

Nombre: KAREN MILENA GARZON ROMERO

2. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico. ✓

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes. ✓

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero. ✓

b) Un transportador de alimentos.

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad. ✓

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.) ✓

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.

6. ¿Qué normatividad indica control de licores y alimentos?

a) Ley 09 de 1979 ley 373 de 1997

b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015 ✓

c) Resolución 666 de 2020 - Resolución 604 de 1993

X d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569



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

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:
KAREN MILENA GARZON ROMERO

N° CC **1069741800**

Lugar de expedición
FUSAGASUGÁ

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:
26 – 06 - 2026

Fecha de vencimiento:
26 – 06 - 2027

Lugar de expedición:
VIRTUAL

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

MEDICAL LAB IPS SAS
NIT: 900627708
SEDE PRESTACIÓN: MEDICAL LAB
HISTORIA CLÍNICA ELECTRÓNICA PACIENTE

N° Ingreso: 13782

CC 1069741800 KAREN MILENA GARZON ROMERO

Fecha Nacimiento: 24 dic. 1992 **Edad:** 33 Años **Sexo:** Mujer
Grupo Poblacional: Otros grupos Poblacionales
Lugar Residencia: FUSAGASUGA - CUNDINAMARCA
Entidad Pagadora: QUINTANA CASTELLANOS ELSA QUINTANA CASTELLANOS ELSA

Estado Civil: Soltero **Étnia:** Ninguna de las anteriores **Tipo Afiliado:** Convenio
Ocupación: Independiente
Dirección: fusagasuga **Teléfono:**

Registro De Laboratorios – 26 jun. 2026 10:21 a. m.

Datos Generales
Especialidad: Bacteriologia
Ubicación: Medicina del Trabajo y Medicina Laboral

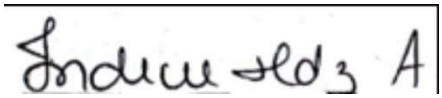
90130501 - Laboratorios Manipulacion De Alimentos -Koh, Frotis Far., Coprologico-

Clasificación: Identificación De Microorganismos
Profesional: INDIRA HERNANDEZ ARIAS
Fecha Resultado: 19/06/2026 11:33
Fecha Servicio: 19/06/2026 10:40 a. m.

NOMBRE	VALOR	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	OBSERVACIONES
COPROLOGICO	CAFE				
Consistencia	BLANDA				
Presencia de Almidón, grasas, levaduras o Moco	ALMIDON+				
Se observan estructuras parasitarias en la muestra analizada:	-				
Complejo Entamoeba histolica/ E.dispar	-				
Endolimax nana	-				
Entamoeba coli	-				
Blastocystis sp.	-				
Iodamoeba bütschlii	-				
Giardia sp.	-				
Flora bacteriana	LIG. AUMENTADA				
Otros					
Técnica: Microscopía	.				
FROTIS DE GARGANTA	.				
Cocos gram positivos:	-				
Bacilos gram positivos:	+				
Cocobacilos gram positivos:	-				
Diplococos gram positivos:	-				
Cocos gram negativos:	-				
Cocobacilos gram negativos:	-				
Bacilos gramnegativos:	-				
Reacción Leucocitaria	NEGATIVO				
Técnica: Microscopía	.				
KOH UÑAS	.				
Examen directo para Hongos	NEGATIVO				
Técnica: Microscopía	.				

Interpretación:

Observaciones:



Profesional: INDIRA ISABEL HERNANDEZ ARIAS
Identificación: CC 49780550
Reg. Médico: 49780550
Especialidad: Bacteriologia

Autoriza a la Clínica para el uso de sus datos para manejo médico, contacto y envío de información de la clínica según la derecho constitucional basado en la ley 1581 de 2012, en la cual se expresa el derecho que tienen todas las personas para conocer, actualizar y rectificar las informaciones que se hayan recogido sobre ellas en bases de datos, archivos y los demás derechos, libertades y garantías constitucionales.

DR ROBERTO A. CHAVES V.

MEDICO CIRUJANO

RM 644694

CERTIFICADO MEDICO

FECHA: 26/06/2026
NOMBRE: KAREN MILENA GARZON ROMERO
CÉDULA DE CIUDADANIA: 1.069.741.800

Certifico que el paciente arriba mencionado con exámenes de frotis de garganta, KOH uñas, coprológico no presenta enfermedad contagiosa ni parasitaria, que le impida trabajar en manipulación de alimentos. Apta para manipulación de alimentos.

Dr Roberto A. Chaves
Medico Cirujano
C.C. 79.145.202

DR: ROBERTO A. CHAVES V.

RM 644694

CC 79145202