COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
OBLIGACION N° 9

COMUNIDAD DE CUIDADO: Comunidad De Cuidado La Fortuna
CONVENIO O CONTRATO: 2118 de 2026.
FECHA: 31/07/2026

8.1. CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MÉDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSADO EN	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEDICIÓN	REALIZADO POR EL MÉDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
KAREN LIZETH PAVA GIL	Aux. de Cocina	22/07/2026	FUSAGASUGÁ	22/07/2027	22/07/2026	DR. CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR	22/07/2027
SANDRA LILIANA VÁSQUEZ TORRES	Aux. de Cocina	11/08/2025	FUSAGASUGÁ	11/08/2026	13/08/2025	DR. JULIO CESAR SÁNCHEZ TRONCOSO	13/08/2026
JHON ROBINSON MUÑOZ	Aux. de Cocina	25/05/2026	FUSAGASUGÁ	25/05/2027	25/05/2026	MARIA LUISA MOLINA	25/05/2027
DARLYN DAYANN SÁNCHEZ SÁNCHEZ	Gastrónoma	15/06/2026	FUSAGASUGÁ	15/06/2027	15/06/2026	JULIANA SILVA MEJIA	15/06/2027
LILIANA JANETH CASTRO ARIAS	Aux. de cocina	23/09/2025	FUSAGASUGÁ	23/09/2026	25/04/2025	SANDRA ESPERANZA VARGAS	29/04/2027
SULEINY PATRICIA CRUZ	Aux. cocina	23/12/2025	FUSAGASUGÁ	23/12/2026	24/12/2025	JULIA HERNANDEZ	24/12/2026
NAYIBE MOLINA	Aux. cocina	06/01/2026	FUSAGASUGÁ	06/01/2027	07/01/2026	JULIA HERNANDEZ	07/01/2027

A TIEMPO (Mayor de tres

PRÓXIMO A VENCERSE (Menos de tres 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	



LUZ ANGELA PABÓN PARDO

INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE

DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

UNIVERSIDAD DE LA SALLE

CERTIFICA QUE:

SANDRA LILIANA VASQUEZ T.

Documento No: 39622483

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´s)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 11 AGOSTO 2025

LUZ ANGELA PABÓN PARDO

ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

Powered by CamScanner

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Doctor **Julio Cesar Sánchez Troncoso** Médico cirujano de la Universidad Nacional de Colombia. Con tarjeta profesional 2898, certifico que,

SANDRA VASQUEZ TORRES,

identificado con cédula de ciudadanía número 39622483,

se encuentra en buenas condiciones de salud y está apto para manipular alimentos.

Expido el presente Certificado en FUSAGASUGÁ

a los 13 días del mes de AGOSTO de 2025.

Julio Cesar Sánchez Troncoso. Medico Cirujano

Universidad Nacional de Colombia

Firma y Sello

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

N° Ingreso: 13418

CC 10594432 JOHN ROBINSON MUÑOZ

Fecha Nacimiento: 24 may. 1982 **Edad:** 44 Años **Sexo:** Hombre **Estado Civil:** Soltero **Étnia:** Ninguna de las anteriores **Tipo Afiliado:** Convenio

Grupo Poblacional: Otros grupos Poblacionales
Lugar Residencia: FUSAGASUGA - CUNDINAMARCA **Ocupación:** Independiente

Entidad Pagadora: QUINTANA CASTELLANOS ELSA QUINTANA CASTELLANOS ELSA **Dirección:** fusagasuga **Teléfono:**

Registro De Laboratorios – 25 may. 2026 11:25 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 **Fecha Resultado:** 25/05/2026 11:37:00
Profesional: INDIRA HERNANDEZ ARIAS **Fecha Servicio:** 25/05/2026 11:41 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

DR ROBERTO A. CHAVES V.

MEDICO CIRUJANO

RM 644694

CERTIFICADO MEDICO

FECHA: 25/04/2026
NOMBRE: JOHN ROBINSON MUÑOZ
CÉDULA DE CIUDADANIA: 10.594.432

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. P

RM 644694

CC 79145202

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: DARLYN DAYANN SANCHEZ SANCHEZ

N° CC 1069744326

Lugar de capacitación FUSAGASUGA

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: **10 – 06 - 2025**

Fecha de vencimiento: **10– 06 - 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
MEDICO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CONCEPTO MEDICO DE SALUD OCUPACIONAL

Fecha	*10/06/2025*	Hora Llegada	6:15 AM	Hora salida	07:05 AM

IDENTIFICACION:		Apellidos	Nombres	
		SANCHEZ SANCHEZ	DARLYN DAYANN	
GENERO	*M*	F	Doc. Identificación	CC 1001069743594 DE FUSAGASUGA
		X		

EXAMENES, PARACLINICOS Y PRUEBAS SOLICITADAS	**EX. MEDICO**	X	**VA L VESTIBULA R**	NORMAL
	LAB. CLI NICO		COPR OLOGICO SI N PARASITOS,KOH NEGATIVO Y FROTIS FARINGEO NEGATIVO	

CONCEPTO MARQUE CON UNA X ***TIPO DE EXAMEN:***		APTO (Paciente sano o con hallazgos que no representan patología alguna)	
		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 con ciertas restricciones para no empeora r su estado clínico)	
PERIODICO		APLAZAD O (No puede en el momento desempeñar el cargo al que aspira)	
EGRESO		Satisfactorio	
REINTEGRO		**APTO PAR A MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**X**
POST INCAPACIDAD		NO APTO P ARA MANIPUL ACION DE ALIMENTOS	

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

RECOMENDACIONES

Capacitar sobre posibles riesg os en el cargo, buenos hábitos de higiene postural, pausas activas, uso permanente de EPP, nutrición adecuada, autocuidado, ejercicio cardiovascular, incluir en el sistema de vigilancia epidemiológico biomecánica y control anual por salud ocupacional

RESTRICCIONES	*NINGUNA*

Entiendo y acepto que la información contenida en el presente reporte es confidencial y será anexada a mi historia clínica. Se me ha explicado y he comprendido los resultados de los diferentes exámenes de laboratorio KOH(uñas), COPROLOGICO Y GARGANTA, cumplen con los parámetros por lo tanto el paciente es ***apto para manipular alimentos*** *al igual que sus causas ocupacionales, extra-ocupacionales y sus consecuencias. En constancia a lo anterior firmo:*	**HORA SALIDA DE CONSULTA**	10:00AM

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

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

JOHN ROBINSON MUÑOZ

CC 10594432 CAUCA

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: 11 MES: MAY AÑO: 2025	DIA: 15 MES: MAY AÑO: 2025	DIA: 20 MES: MAY AÑO: 2026	DIA: 25 MES: MAY 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: 11 – 05 - 2026

Nombre: JOHN ROBINSON MUÑOZ

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.

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.

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.

c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

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.

d) Cada vez que cambiemos de actividad.



3115192428 – 3202756156

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION POST

Fecha: 25 – 05 - 2026

Nombre: JOHN ROBINSON MUÑOZ

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.

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.

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.

c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

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.

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

d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569



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:
JOHN ROBINSON MUÑOZ

N° CC **10594432**

Lugar de expedición
CAUCA

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:
25 – 05 - 2026

Fecha de vencimiento:
25– 05 - 2027

Lugar de expedición:
VIRTUAL

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

T.V.O. Salud Ocupacional IPS

TVO SALUD OCUPACIONAL IPS SAS NIT. 901367836-4
Calle 18A No.11A - 45 Balmoral
Fusagasugá, Cundicamarca - Colombia
Cel. 3186903101 - E-mail. Sandyva09@yahoo.com



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 32.007

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN				TIPO DE EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL
29 DÍA	04 MES	2026 AÑO	FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
PARTICULAR	MULTIETNIAS

CIIU (Actividad Económica) del empleador: 1

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación: CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación
CASTRO ARIAS LILIANA JANETH	FEMENINO	30 AÑOS 8 MESES 30 DÍAS	CC (Tipo) 1071168743 (Número)

Cargo		
AUXILIAR DE COCINA		
EPS	AFP	ARL
SALUD TOTAL	COLPENSIONES	SURA

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL: **APTO (CUMPLE CON CRITERIOS MEDICOS PARA EL CARGO)**

Observaciones: *NO APLICA*

N/A — NO SE EVALUARÓN REQUISITOS DE SALUD (Alturas, Espacios Confinados, Manipular Alimentos)

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACIÓN OCUPACIONAL ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR ✓ ----------

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
VALORACIÓN POR EPS : NUTRICION OPTOMETRIA	USO DE EPP	HÁBITOS SALUDABLES
	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	CONTROL DE PESO

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES EN HÁBITOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLE. DIETA, EJERCICIO QUE INCLUYAN ESTIRAMIENTOS, RECOMENDACIONES DE HIGIENE POSTURAL, USAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN LA LABOR.
REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico

Firma: _____

Nombre: CC: 39625957 - SANDRA ESPERANZA VARGAS

R. M.: 0668-03 L.S.O.: 2462-15

Código de Seguridad L1053R1X32007

Aspirante o Trabajador

Firma: _____

Nombre: CASTRO ARIAS LILIANA JANETH

CC: 1071168743

DR. CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR
MEDICO GENERAL

CERTIFICADO MEDICO, DE APTITUD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha	**22/07/2026**	Hora Llegada	10:30am	Hora salida	11:00 am

IDENTIFICACION:	Apellido	Nombres
	Pava Gil	Karen Lizeth

GENERO	*M*	F	Identificación	CC 1069757039 de Fusagasugá
		X		

EXAMENES, PARACLINICOS YPRUEBAS SOLICITADAS				
EX. MEDICO	X	**VAL VESTIBULAR**	NORMAL	
LAB. CLI NICO		COPROLOGICO SIN PARASITOS, KOH NEGATIVO Y FROTIS FARINGEO NEGATIVO		

CONCEPTO MARQUE CON UNA X **TIPO DE EXAMEN:**			
		APTO (Paciente sano o con hallazgos que no representan patología alguna)	
		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 con ciertas restricciones para no empeora r su estado clínico)	
PERIODICO		APLAZAD O (No puede en el momento desempeñar el cargo al que aspira)	
EGRESO		Satisfactorio	
REINTEGRO		APTO PAR A MANIPULACION DE ALIMEN TOS	X
POST INCAPACIDAD		NO APTO P ARA MANIPUL ACION DE ALIMENTOS	

Enfermedad general Requiere de exámenes complementarios	N O	Enfermedad Profesional NO Cuales	NO	Secuelas o Accidente de Trabajo	NO

RECOMENDACIÓN

Capacitar sobre posibles riesgos en el cargo, buenos hábitos de higiene postural, pausas activas, uso permanente de EPP, nutrición adecuada, autocuidado, ejercicio cardiovascular, incluir en el sistema de vigilancia epidemiológico-biomecánica y control anual por salud ocupacional

RESTRICCIONES	*N/A*

Entiendo y acepto que la información contenida en el presente reporte es confidencial y será anexada a mi historia clínica. Se me ha explicado y he comprendido los resultados de los diferentes exámenes, de laboratorio KHO-Frotis de garganta y coprológico cumplen con los parámetros por lo tanto el paciente es apto para manipular alimentos.	**HORA SALIDA DE CONSULTA**	11:00 am



CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR GOMEZ
MEDICO GENERAL
R.M 1098661658

FIRMA, REGISTRO Y SELLO DEL PROFESIONAL

FIRMA Y CEDULA DEL TRABAJADOR

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

Karen Lizeth Pava Gil

CC 1069757039 de Fusagasuga

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: 02 MES: JUL AÑO: 2025	DIA: 09 MES: JUL AÑO: 2025	DIA: 16 MES: JUL AÑO: 2025	DIA: 23 MES: JUL AÑO: 2025	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					John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Nit: 10486872-8
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 Horas en el día				John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Nit: 10486872-8
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 Horas en el día			John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Nit: 10486872-8
✓ Normatividad sanitaria de alimentos y Res 1569 de licores. ✓ Alimentación y salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 horas en el día		John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Nit: 10486872-8

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: 22 – 07 - 2026

Nombre: Karen Lizeth Pava Gil

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: 22 – 07 - 2026

Nombre: Karen Lizeth Pava Gil

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 Lizeth Pava Gil

N° CC 1069757039 **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: **22 – 07 - 2026**

fecha de vencimiento: **22– 07 – 2027**

Lugar de expedición: **VIRTUAL**

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



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

LISBETH NAYIBE MOLINA VELANDIA
Identificación. 1.073.670.475

VENCE: Día: 06 Mes: ENERO 2027

COD. 010602

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protecci
De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA
GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, enero 06 de 2026

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(normatividad vigente resolución 2674/2013)
Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
011602	LISBETH NAYIBE MOLINA VELANDIA	1.073.670.475

De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta completar 10 horas año calendario 2026, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Modulos	H. Lectivas (teoria)	H. Practicas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3	MODULO 4
CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR.	X			
VIAS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.		X		
REGLAS HIGIENICAS PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.			X	
ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS,				X

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 07/01/2026 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CC 1073670475

NOMBRE Y APELLIDO: Lisbeth Nayibe Molina Velandia

FECHA DE NACIMIENTO: 22/09/1986. EDAD: 39 años ✓

Certifico que el (la) paciente arriba en mención se encuentra en buen estado de salud y no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa ni parasitaria que le impida manipular alimentos. ✓

Esquema de Vacunación COMPLETO ✓ INCOMPLETO_____ NO TRAE_____

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓

Dra. Julia Hernandez Vergara
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRÁN
RES. 25-0779 / C.C. 39[illegible]

JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P 15798 MIN SALUD

@doctorajuliahernandez 315 762 2402

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LISBETH NAYIBE MOLINA VELANDIA
EDAD: 39 AÑOS **FECHA 04/01/2026**
CEDULA: 1.073.670.475

Microbiologia

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO
Consistencia: Dura
Color: Café
Fibras musculares +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 04/12/2025 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: CC 1003[illegible]055

NOMBRE Y APELLIDO: Sofia Patricia [illegible]

FECHA DE NACIMIENTO: 14/03/2002 EDAD: 23 años

Certifico que el (la) paciente arriba en mención se encuentra en buen estado de salud y no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa ni parasitaria que le impida manipular alimentos. ✓

Esquema de Vacunación COMPLETO ✓ INCOMPLETO ____ NO TRAE ____

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓

JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P 15798 MIN SALUD

Dra. Julia Hernández [illegible]
CC [illegible]

@drajuliahernandez 315[illegible]2402

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA

REG 0848

PACIENTE: SULEINY PATRICIA CRUZ CHALA

EDAD: 29 AÑOS

FECHA 23 /12/2025

CEDULA: 1069754055

Microbiologia

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Café
Fibras musculares +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Servicios integrales

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SULEINY PATRICIA
CRUZ CHALA
Identificación.
1.069.754.055

VENCE: Día: 23 Mes: DIC 2026

COD. 122301

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**