UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS
NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
R895X33D133633

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 133633

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 7 de abril de 2026 10:51:04 a.m.

Nombres y Apellidos: BLANCO LOPEZ LUZ ANIS CC: 52780048 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 23/10/1977 Edad: 48 AÑOS 5 MESES 13 DÍAS Entidad: PARTICULARES

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practicó examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANÁLISIS	VALORES DE REFERENCIA
COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
KOH DE UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
SEROLOGÍA PRUEBA TREMOPONEMMICA	NO PROCESADA
EXAMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U
MEDICO GENERAL FUCS
RM/CC 1033765179

Julieth Garay.
CC: 1033765179

MICROBIOLOGÍA

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
C895I33O133633

DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 133633**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 7 de abril de 2026 10:51:04 a.m.

Nombres y Apellidos: BLANCO LOPEZ LUZ ANIS CC: 52780048 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 23/10/1977 Edad: 48 AÑOS 5 MESES 13 DÍAS Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriologo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriologo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	X	

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo y Lab. Clínico
U.C.M.C. No. 1033800271

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS
INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – CELULAR 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 16

JUSTIFICACION: Teniendo en cuenta que más de 200 enfermedades son causadas por contaminación de los alimentos se hace necesario realizar una capacitación del personal que maneja los alimentos, de forma que se concienticen para que conozcan su gran importancia y la responsabilidad que tienen en la inocuidad de los alimentos y de esta forma tomen medidas preventivas para evitar la contaminación y deterioro de los alimentos desde la recepción, transporte, almacenamiento, comercialización, preparación y servicio de estos, y de esta manera prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA que corresponden a fallas en la manipulación, conservación, almacenamiento de alimentos y la contaminación cruzada.

Manipulador Capacitado No. De Certificación: 26408

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, se realiza de lunes a sábado horario de la mañana en una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un total de 10 horas, y que el manipulador asiste en el horario que más le convenga.
A cada participante se le expide un certificado de asistencia con su firma. Y se entrega el documento tipo carnet para que sea más fácil su manejo, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del año 2013.

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Anis Blanco López

DOCUMENTO: 52780048 **FIRMA DE ASISTENCIA:** Luz Anis Blanco

Las fechas y los temas tratados en la capacitación corresponde al temario presentado a continuación.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

FECHA	INTENSIDAD HORARIA Y METODOLOGIA	TEMAS A TRATAR EN CADA SESION
Día: 6 **Mes:** 4 **Año:** 26	5 horas **METODOLOGÍA EMPLEADA:** Exposición magistral, conversatorio, plenaria evaluativo oral y escrito	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)** **OBJETIVO:** - Conocer las disposiciones para el correcto manejo de los alimentos en cualquiera de las etapas en que se encuentre para evitar contaminación. **SUBTEMAS:** LAS BPM: Concepto y ventajas de su implementación, INOCUIDAD LEGISLACIÓN: Resolución 2674/2013, objetivos, presentación de 8 Capítulos del título II. LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación según su vida útil y su riesgo. CONTAMINACIÓN: definición tipos de contaminación, que es riesgo que es peligro. LOS MICROORGANISMOS (MO): definición, clasificación, MO patógenos, condiciones para evitar la reproducción de MO, que son las ETAS y como evitarlas. METODOS DE CONSERVACIÓN: métodos físicos Frio y calor (la cadena de frio) métodos químicos.
Día: 7 **Mes:** 4 **Año:** 26	5 horas METODOLOGIA EMPLEADA: Exposición magistral, conversatorio, plenaria valorativa oral y escrita (evaluación final)	**IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / PLAN DE SANEAMIENTO** **OBJETIVO:** Concientizar el personal manipulador de alimentos sobre la responsabilidad de seguir normas de higiene para prevenir intoxicaciones alimentarias. **SUBTEMAS:** EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es?, requisitos, hábitos higiénicos, La importancia de la capacitación y la conciencia sobre la inocuidad entre productores y consumidores. REQUISITOS DE FABRICACION: Importancia de la Recepción de materias primas, planillas, empaque, rotulado, manejo de la temperatura (planillas). PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Importancia de su implementación en los establecimientos que manejan alimentos. Cuales son y de que tratan el programa de limpieza y desinfección (LAS POES), programa de control de plagas, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua potable ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.

Powered by CamScanner

INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – WHATSAPP - 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 36

EVALUACIÓN FINAL PRIMERA SESIÓN (5 Horas)

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1. **CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA APLICACIÓN DE LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EN UN ESTABLECIMIENTO QUE MANEJA DIRECTA O INDIRECTAMENTE ALIMENTOS**
   - A. Aumentar la producción y reducir costos
   - X Mejorar la calidad y seguridad de los productos
   - C. Incrementar la satisfacción del cliente
   - D. Reducir el impacto ambiental

2. **CUÁLES SON LOS FACTORES QUE FAVORECEN LA REPRODUCCION DE LOS MICROORGANISMOS**
   - A. Químicos, físicos y biológicos
   - B. Zona de frio en menos de 5 grados centigrados
   - X Que tengan Alimento, agua, temperatura (Tibia) y tiempo para reproducirse
   - D. Cocinar los alimentos

3. **LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS ES CUANDO LA TEMPERATURA OSCILA ENTRE 5 GRADOS CENTÍGRADOS Y 60 GRADOS CENTÍGRADOS (TEMPERATURA TIBIA – AMBIENTE). LOS MICROORGANISMOS PROLIFERAN DE FORMA RÁPIDA Y SE MULTIPLICAN EN POCOS MINUTOS. LOS ALIMENTOS CALIENTES TIENEN QUE MANTENERSE AL MENOS EN 65 GRADOS Y LOS FRÍOS A MENOS DE 5 GRADOS.**
   - A. Falso
   - X Verdadero
   - C. Solo aplica para la cadena de frio y se debe llevar planillas de control

4. **MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LAS ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS) SE PRODUCEN COMO RESULTADO DE CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS CON MICROORGANISMOS DURANTE SU PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN. PARA EVITAR LAS ETAS SE DEBEN TOMAR LAS SIGUIENTES MEDIDAS**
   - A. Asegurarse de que los alimentos se manipulen de manera segura teniendo buena higiene
   - B. Cocinar bien los alimentos a temperaturas adecuadas para matar los microorganismos
   - C. Almacenar los alimentos de manera segura, refrigerar y congelar alimentos perecederos
   - X No lavarse las manos ni tener buena higiene personal

5. **CUÁL DE LOS SIGUIENTES FACTORES DETERMINA LA VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO Y DE ESTA MANERA GARANTIZAR QUE SE CONSUMAN DE MANERA SEGURA Y CON CALIDAD.**
   - A. controlar Las condiciones de almacenamiento como temperatura, humedad y la luz
   - B. La fecha de vencimiento y el tipo de alimento (Perecederos y no Perecederos)
   - C. El método de conservación y la manipulación en la preparación
   - X Todas las anteriores

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

1. **CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
   - X La capacitación y conciencia del personal manipulador de alimentos
   - B. La inversión en tecnología y equipos
   - C. La reducción de costos y aumento de la producción
   - D. La implementación de un sistema de gestión de calidad

2. **CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN**
   - A. Verificar la cantidad y el peso de las materias primas
   - B. Verificar la calidad y la seguridad de las materias primas
   - C. Verificar la documentación y trazabilidad de las materias primas
   - X Todas las anteriores

3. **CUÁL ES LA PRACTICA RECOMENDADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS**
   - A. Almacenar los productos en estantes abiertos y sin cubierta
   - X Almacenar los productos en contenedores cerrados y con etiqueta
   - C. Almacenar los productos en áreas húmedas y sin ventilación
   - D. Almacenar los productos en áreas expuestas a la luz solar directa

4. **PARA QUE EL HIPOCLORITO SEA UN DESINFECTANTE EFECTIVO SE DEBE:**
   - A. Mezclar con el detergente
   - B. Adicionarlo sin medir su concentración
   - X Adicionar a superficies limpias
   - D. Dejar actuar por más de 30 minutos

5. **SEÑALE LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LA APLICACIÓN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ES FUNDAMENTAL EN UN NEGOCIO DE COMIDAS PARA GARANTIZAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE ESTA MANERA PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. POR ESTA RAZÓN ES NECESARIO:**
   - A. Realizar un programa de limpieza y desinfección para mantener superficies, equipos y utensilios libre de microorganismos
   - B. Tener un programa de control de plagas con medidas preventivas que controlen la presencia de plagas
   - C. Mantener y eliminar los residuos sólidos de manera segura y higiénica
   - X Lavar los tanques de almacenamiento de agua potable cada 5 años

Powered by CamScanner

N° 26408

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a)	LUZ ANIS BLANCO LOPEZ					
Identificacion:	52.780.048					
Fech.Expedido	Día:	7	Mes:	4	Año:	2026
Fech.Venc/to:	Dia:	7	Mes:	4	Año:	2027

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

AIC ALIMENTOS

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO

Calle 78 Sur No. 14 - 40 • Tel : (601) 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: LUZ AMPARO PEÑA CRUZ **Edad:** 41 AÑOS
Documento : 60.268.143 **Fecha:** NOVIEMBRE 21/2025
Celular:

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana
Reg. 51.811.587

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

Powered by CamScanner

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogolá, D.C. .

Fecha: NOVIEMBRE 21 /2025 H.C. 60.268.143

Nombre: LUZ AMPARO PEÑA CRUZ

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS CONFIRMANDO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO, SE CONSIDERA APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Talero
MEDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 1926809 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

Powered by CamScanner



ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una Intensidad de 10 horas

CERTIFICA ..... LUZ AMPARO .....

..... PEÑA CRUZ .....

C.C. 60268143 de PAMPLONA

PROFESIONAL RESPONSABLE.

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN

2 0 NOV 2025

FECHA VENCIMIENTO

2 0 NOV 2026

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 / Cel: 314 469 9725

Teléfono: (601) 4635211 • E-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá, D.C.

Powered by CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÙA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

CANDIDATO:LUZ AMPARO PEÑA CRUZ CC:60260143

1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva.*** Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver Item 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR:

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725



(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

Powered by CamScanner

5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*	
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.	
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora y 25 minutos
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	45 minutos
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 25 minutos
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos
Actividad acuosa • Microorganismos patógenos.	30 minutos
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora
Plan de saneamiento básico	35 minutos
Evaluación final	30 - 45 minutos
	Tiempo Total 10 horas

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
J895P33V129589

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 129589

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 24 de febrero de 2026 09:21:43 a.m.

Nombres y Apellidos: GALVAN CONTRERAS YURLEIDIS TATIANA CC: 1004811771 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 25/06/1994 Edad: 31 AÑOS 8 MESES 0 DÍAS Entidad: PARTICULARES

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practicó examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANÁLISIS	VALORES DE REFERENCIA
COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
KOH DE UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
SEROLOGÍA PRUEBA TREMOPONEMMICA	NO PROCESADA
EXAMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U
MÉDICO GENERAL TUCS
RM GC 1033765179
Julieth Garay
CC: 1033765179

MICROBIOLOGÍA

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
J895P33V129589

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 129589

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 24 de febrero de 2026 09:21:43 a.m.

Nombres y Apellidos: GALVAN CONTRERAS YURLEIDIS TATIANA CC: 1004811771 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 25/06/1994 Edad: 31 AÑOS 8 MESES 0 DIAS Entidad: PARTICULARES

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	DURA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:	XX	
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo y Lab. Clínico
C.M.V.6 1033800271

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

N° 26195

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a)	YURLEIDIS TATIANA GALVAN CONTRERAS					
Identificacion:	1.004.811.771					
Fech.Expedido	Dia:	24	Mes:	2	Año:	2026
Fech.Venc/to:	Dia:	24	Mes:	2	Año:	2027

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

AIC ALIMENTOS

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – WHATSAPP - 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 36

EVALUACIÓN FINAL PRIMERA SESIÓN (5 Horas)

5.0

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1. **CUÀL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA APLICACIÓN DE LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EN UN ESTABLECIMIENTO QUE MANEJA DIRECTA O INDIRECTAMENTE ALIMENTOS.**
   - A. Aumentar la producción y reducir costos
   - X B. Mejorar la calidad y seguridad de los productos
   - C. Incrementar la satisfacción del cliente
   - D. Reducir el impacto ambiental

2. **CUÀLES SON LOS FACTORES QUE FAVORECEN LA REPRODUCCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS**
   - A. Químicos, físicos y biológicos
   - B. Zona de frio en menos de 5 grados centígrados
   - X C. Que tengan Alimento, agua, temperatura (Tibia) y tiempo para reproducirse
   - D. Cocinar los alimentos

3. **LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS ES CUANDO LA TEMPERATURA OSCILA ENTRE 5 GRADOS CENTÍGRADOS Y 60 GRADOS CENTÍGRADOS (TEMPERATURA TIBIA – AMBIENTE). LOS MICROORGANISMOS PROLIFERAN DE FORMA RÁPIDA Y SE MULTIPLICAN EN POCOS MINUTOS. LOS ALIMENTOS CALIENTES TIENEN QUE MANTENERSE AL MENOS EN 65 GRADOS Y LOS FRÍOS A MENOS DE 5 GRADOS.**
   - A. Falso
   - X B. Verdadero
   - C. Solo aplica para la cadena de frio y se debe llevar planillas de control

4. **MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LAS ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS) SE PRODUCEN COMO RESULTADO DE CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS CON MICROORGANISMOS DURANTE SU PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN. PARA EVITAR LAS ETAS SE DEBEN TOMAR LAS SIGUIENTES MEDIDAS:**
   - A. Asegurarse de que los alimentos se manipulen de manera segura teniendo buena higiene
   - B. Cocinar bien los alimentos a temperaturas adecuadas para matar los microorganismos
   - C. Almacenar los alimentos de manera segura, refrigerar y congelar alimentos perecederos
   - X D. No lavarse las manos ni tener buena higiene personal

5. **CUÀL DE LOS SIGUIENTES FACTORES DETERMINA LA VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO Y DE ESTA MANERA GARANTIZAR QUE SE CONSUMAN DE MANERA SEGURA Y CON CALIDAD.**
   - A. controlar Las condiciones de almacenamiento como temperatura, humedad y la luz
   - B. La fecha de vencimiento y el tipo de alimento (Perecederos y no Perecederos)
   - C. El método de conservación y la manipulación en la preparación
   - X D. Todas las anteriores

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

5.0

1. **CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
   - X A. La capacitación y conciencia del personal manipulador de alimentos
   - B. La inversión en tecnología y equipos
   - C. La reducción de costos y aumento de la producción
   - D. La implementación de un sistema de gestión de calidad

2. **CUÀL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN**
   - A. Verificar la cantidad y el peso de las materias primas
   - B. Verificar la calidad y la seguridad de las materias primas
   - C. Verificar la documentación y trazabilidad de las materias primas
   - X D. Todas las anteriores

3. **CUÀL ES LA PRACTICA RECOMENDADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS**
   - A. Almacenar los productos en estantes abiertos y sin cubierta
   - X B. Almacenar los productos en contenedores cerrados y con etiqueta
   - C. Almacenar los productos en áreas húmedas y sin ventilación
   - D. Almacenar los productos en áreas expuestas a la luz solar directa

4. **PARA QUE EL HIPOCLORITO SEA UN DESINFECTANTE EFECTIVO SE DEBE:**
   - A. Mezclar con el detergente
   - B. Adicionarlo sin medir su concentración
   - X C. Adicionar a superficies limpias
   - D. Dejar actuar por más de 30 minutos.

5. **SEÑALE LA RESPUESTA <u>INCORRECTA.</u> LA APLICACIÓN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ES FUNDAMENTAL EN UN NEGOCIO DE COMIDAS PARA GARANTIZAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE ESTA MANERA PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. POR ESTA RAZÓN ES NECESARIO:**
   - A. Realizar un programa de limpieza y desinfección para mantener superficies, equipos y utensilios libre de microorganismos
   - B. Tener un programa de control de plagas con medidas preventivas que controlen la presencia de plagas
   - C. Mantener y eliminar los residuos sólidos de manera segura y higiénica
   - X D. Lavar los tanques de almacenamiento de agua potable cada 5 años.

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS
INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – CELULAR 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 16

JUSTIFICACION: Teniendo en cuenta que más de 200 enfermedades son causadas por contaminación de los alimentos se hace necesario realizar una capacitación del personal que maneja los alimentos, de forma que se concienticen para que conozcan su gran importancia y la responsabilidad que tienen en la inocuidad de los alimentos y de esta forma tomen medidas preventivas para evitar la contaminación y deterioro de los alimentos desde la recepción, transporte, almacenamiento, comercialización, preparación y servicio de estos, y de esta manera prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA que corresponden a fallas en la manipulación, conservación, almacenamiento de alimentos y la contaminación cruzada.

Manipulador Capacitado No. De Certificación: 26195

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, se realiza de lunes a sábado horario de la mañana en una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un total de 10 horas, y que el manipulador asiste en el horario que más le convenga.
A cada participante se le expide un certificado de asistencia con su firma. Y se entrega el documento tipo carnet para que sea más fácil su manejo, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del año 2013.

NOMBRES Y APELLIDOS: Yorleidis Tatiana Galvan

DOCUMENTO: 1004811771 **FIRMA DE ASISTENCIA:** Tatiana Galvan

Las fechas y los temas tratados en la capacitación corresponde al temario presentado a continuación.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

FECHA	INTENSIDAD HORARIA Y METODOLOGIA	TEMAS A TRATAR EN CADA SESION
Día: 21 **Mes:** 2 **Año:** 26	5 horas **METODOLOGÍA EMPLEADA:** Exposición magistral, conversatorio, plenaria evaluativo oral y escrito	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)** **OBJETIVO:** - Conocer las disposiciones para el correcto manejo de los alimentos en cualquiera de las etapas en que se encuentre para evitar contaminación. **SUBTEMAS:** LAS BPM: Concepto y ventajas de su implementación, INOCUIDAD LEGISLACIÓN: Resolución 2674/2013, objetivos, presentación de 8 Capítulos del título II. LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación según su vida útil y su riesgo. CONTAMINACIÓN: definición tipos de contaminación, que es riesgo que es peligro. LOS MICROORGANISMOS (MO): definición, clasificación, MO patógenos, condiciones para evitar la reproducción de MO, que son las ETAS y como evitarlas. METODOS DE CONSERVACIÓN: métodos físicos Frio y calor (la cadena de frio) métodos químicos.
Día: 24 **Mes:** 2 **Año:** 26	5 horas METODOLOGIA EMPLEADA: Exposición magistral, conversatorio, plenaria valorativa oral y escrita (evaluación final)	**IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / PLAN DE SANEAMIENTO** **OBJETIVO:** Concientizar el personal manipulador de alimentos sobre la responsabilidad de seguir normas de higiene para prevenir intoxicaciones alimentarias. **SUBTEMAS:** EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es?, requisitos, hábitos higiénicos, La importancia de la capacitación y la conciencia sobre la inocuidad entre productores y consumidores. REQUISITOS DE FABRICACION: Importancia de la Recepción de materias primas, planillas, empaque, rotulado, manejo de la temperatura (planillas). PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Importancia de su implementación en los establecimientos que manejan alimentos. Cuales son y de que tratan el programa de limpieza y desinfección (LAS POES), programa de control de plagas, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua potable ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT 901.458.226-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL- RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

No. 0007696



Certificación de manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674/13

SAAVEDRA ROCHA CORINA

Nombre y Apellidos

63368069

Documento

Software para el sector salud - www.biofile.com.co

Certifica 10 horas de capacitación realizada en DOS DIAS según cronograma adjunto en la evaluación sobre:
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION
B.P.M CEL:3102802760-3212049303

Código de Seguridad M895S41Y[illegible]6

Gloria I. Del Valle
NIT 51 678 627 - 3
ALIMENTOS
GLORIA DEL VALLE
ING CAPACITADORA

15/08/2025

Fecha de Expedición

Firma Ingeniera

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 Bosa Nova Tropezón Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com



CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**.

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE: SAAVEDRA ROCHA CORINA **DOCUMENTO:** 63368069 **EDAD:** 53 AÑOS 7 MES
DIRECCIÓN: TV 73 B 57 89 N DIR **TELÉFONO:** 3150668652 **GENERO:** FEMENINO
EMPRESA: PARTICULAR **FECHA EXPEDICIÓN:** 15/08/2025

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
- FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	NO PROCESADA
- KOH UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS
- EXÁMEN MÉDICO	APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Código de Seguridad
O895U41A7696

Dra. Julieth A. Garay U
MÉDICO GENERAL FUCS
RM/CC 1033765179
Julieth Garay
Firma Médico

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
N895T33Z110058



DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 110058**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) — Fecha y Hora: viernes, 15 de agosto de 2025 07:36:19 a.m.

Nombres y Apellidos: SAAVEDRA ROCHA CORINA — CC: 63368069 — Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 17/12/1971 — Edad: 53 AÑOS 7 MESES 28 DÍAS — Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

MICROBIOLOGÍA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NAGETIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	X	

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo y Lab. Clínico
U.C.M.C cc. 1033800271

Powered by CamScanner

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit: 901 458 228 - 7 - CODIGO DE HABILITACION S.D.S.: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCION 9782 DEL 02/07/2021
Dir: CALLE 62 SUR # 87B - 22 - BOSA NOVA - TROPEZON - BOGOTA D.C
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
E.mail: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

PROGRAMA DE CAPACITACIÒN CONTINUA Y PERMANENTE
EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCION 2674 DEL 2013 CAP.3 ART.12

CERTIFICACIÒN No. 7696

NOMBRE Y APELLIDO Carina Saavedra. Rocha

INTRODUCCIÒN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción,preparación,servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar acabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo , con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilio que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGÌA: Las capacitaciones se realizan de lunes a sábado, una sección de 5 horas en el horario de la mañana y otra sección de 5 horas en el horario de la tarde, para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma;para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área especifica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos:

1. **AL COMENZAR LA EXPOSICIÓN:** Para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACIÒN INICIAL.**
2. **DURANTE LA EXPOSICIÓN:** Presentando los temas
3. **AL CONCLUIR LA EXPOSICIÓN:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza una **EVALUACIÒN FINAL.**

AYUDAS DIDÀCTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la INGENERA DE ALIMENTOS ***GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.MAT. PROF. N.º 2525433619 CN según LEY 64/78*** quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistema de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capitulo 3 art 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sección esta firma por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sección, con su respectiva asistencia.

PRIMER SECCIÒN

FECHA: DIA: 14 MES: 08 AÑO: 2025

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACIÒN INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.

MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013 objetivos y contenido general

LAS BPM: Consejos y ventajas en su implementación, inocuidad.

LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligro.

LOS MICROORGANISMOS: Definición, clasificación, que necesitan los microorganismos para vivir, las ETAS, los métodos de conservación

FIRMA DE ASISTENCIA:

NÙMERO DE CÈDULA: 63368069

SEGUNDA SECCIÒN

FECHA: DIA: 15 MES: 08 AÑO: 2025

INTENSIDAD: 5 HORAS

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, programa de capacitación, continua y permanente.

PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO: Programas (limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimientos de agua.

REQUISITOS DE FABRICACIÒN: Recepción de materia prima, empaques, rotulado, manejó de temperatura.

ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÒN Y TRANSPORTE

EVALUACIÒN FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuestas a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA:

NÙMERO DE CÈDULA: 63368069

Powered by CamScanner

UNIDAD MEDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit. 901 458 228 - 7 - CODIGO DE HABILITACION S D S. 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL RESOLUCION 9782 DEL 02/07/2021
Dir. CALLE 62 SUR # 87B - 22 - BOSA NOVA - TROPEZON - BOGOTA D.C.
Cel. 310 280 2760 - 321 204 9303
E mail: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

EVALUACIÒN FINAL PRIMERA SESIÒN (5 Horas)

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1. **CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA APLICACIÓN DE LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EN UN ESTABLECIMIENTO QUE MANEJA DIRECTA O INDIRECTAMENTE ALIMENTOS.**
   - A. Aumentar la producción y reducir costos
   - X Mejorar la calidad y seguridad de los productos
   - C. Incrementar la satisfacción del cliente
   - D. Reducir el impacto ambienta

2. **CUÁLES SON LOS FACTORES QUE FAVORECEN LA REPRODUCCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS**
   - A. Químicos, físicos y biológicos
   - B. Zona de frio en menos de 5 grados centígrados
   - X Que tengan Alimento, agua, temperatura (Tibia) y tiempo para reproducirse
   - D. Cocinar los alimentos

3. **LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS ES CUANDO LA TEMPERATURA OSCILA ENTRE 5 GRADOS CENTÍGRADOS Y 60 GRADOS CENTÍGRADOS (TEMPERATURA TIBIA – AMBIENTE). LOS MICROORGANISMOS PROLIFERAN DE FORMA RÁPIDA Y SE MULTIPLICAN EN POCOS MINUTOS. LOS ALIMENTOS CALIENTES TIENEN QUE MANTENERSE AL MENOS EN 65 GRADOS Y LOS FRÍOS A MENOS DE 5 GRADOS.**
   - A. Falso
   - X Verdadero
   - C. Solo aplica para la cadena de frio y se debe llevar planillas de control

4. **MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LAS ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS) SE PRODUCEN COMO RESULTADO DE CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS CON MICROORGANISMOS DURANTE SU PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN. PARA EVITAR LAS ETAS SE DEBEN TOMAR LAS SIGUIENTES MEDIDAS:**
   - A. Asegurarse de que los alimentos se manipulen de manera segura teniendo buena higiene
   - B. Cocinar bien los alimentos a temperaturas adecuadas para matar los microrganismos
   - C. Almacenar los alimentos de manera segura, refrigerar y congelar alimentos perecederos
   - X No lavarse las manos ni tener buena higiene personal

5. **CUÁL DE LOS SIGUIENTES FACTORES DETERMINA LA VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO Y DE ESTA MANERA GARANTIZAR QUE SE CONSUMAN DE MANERA SEGURA Y CON CALIDAD**
   - A. Controlar Las condiciones de almacenamiento como temperatura, humedad y la luz
   - B. La fecha de vencimiento y el tipo de alimento (Perecederos y no perecederos)
   - C. El método de conservación y la manipulación en la preparación
   - X Todas las anteriores

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

1. **CUÁL ES LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
   - X La capacitación y conciencia del personal manipulador de alimentos
   - B. La inversión en tecnología y equipos
   - C. La reducción de costos y aumento de la producción
   - D. La implementación de un sistema de gestión de calidad

2. **CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN**
   - A. verificar la cantidad y el peso de las materias primas
   - B. Verificar la calidad y la seguridad de las materias primas
   - C. Verificar la documentación y trazabilidad de las materias primas
   - X Todas las anteriores

3. **CUÁL ES LA PRACTICA RECOMENDADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS**
   - A. Almacenar los productos en estantes abiertos y sin cubierta
   - X Almacenar los productos en contenedores cerrados y con etiqueta
   - C. Almacenar los productos en áreas húmedas y sin ventilación
   - D. Almacenar los productos en áreas expuestas a la luz solar directa

4. **PARA QUE EL HIPOCLORITO SEA UN DESINFECTANTE EFECTIVO SE DEBE:**
   - A. Mezclar con el detergente
   - B. Adicionarlo sin medir su concentración
   - X Adicionar a superficies limpias
   - D. Dejar actuar por más de 30 minutos.

5. **SEÑALE LA RESPUESTA <u>INCORRECTA:</u>**
   LA APLICACIóN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ES FUNDAM ENTAL EN UN NEGOCIO DE COMIDAS, PARA GARANTIZAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE ESTA MANERA PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. POR ESTA RAZÓN ES NECESARIO:
   - A. Realizar un programa de limpieza y desinfección para mantener superficies, equipos y utensilios libre de microorganismos
   - B. Tener un programa de control de plagas con medidas preventivas que controlen la presencia de plagas
   - C. Mantener y eliminar los residuos sólidos de manera segura y higiénica
   - X Lavar los tanques de almacenamiento de agua potable cada 5 años.

CALIFICACION _____

FIRMA INGENIERA _____

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS
Nit: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
UC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 0782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 67 B 22 Bosa Nova Tropezón Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
L895R33X131950

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 131950

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 17 de marzo de 2026 02:25:45 p.m.

Nombres y Apellidos: TUBERQUIA LEON ASTRID CAROLINA CC: 1023976360 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 24/04/1999 Edad: 26 AÑOS 10 MESES 23 DÍAS Entidad: PARTICULARES

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practicó examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANÁLISIS	VALORES DE REFERENCIA
COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
KOH DE UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
SEROLOGÍA PRUEBA TREMOPONEMMICA	NO PROCESADA
EXAMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U
MÉDICO GENERAL FUCS
Julieth A. Garay C 1033765179
CC: 1033765179

MICROBIOLOGÍA

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 131950

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: martes, 17 de marzo de 2026 02:26:45 p.m.

Nombres y Apellidos: TUBEROUA LEON ASTRID CAROLINA CC: 1023976350 Genero: FEMENINO

F. Nacimiento: 24/04/1995 Edad: 26 AÑOS 10 MESES 23 DÍAS Entidad: PARTICULARES

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:	XX	
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo y Lab. Clínico
U.C.M.: 1033800271

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS
INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 28354 – 33019 CN – CELULAR 3114529353
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 16

JUSTIFICACION: Teniendo en cuenta que más de 200 enfermedades son causadas por contaminación de los alimentos se hace necesario realizar una capacitación del personal que maneja los alimentos, de forma que se concienticen para que conozcan su gran importancia y la responsabilidad que tienen en la inocuidad de los alimentos y de esta forma tomen medidas preventivas para evitar la contaminación y deterioro de los alimentos desde la recepción, transporte, almacenamiento, comercialización, preparación y servicio de estos, y de esta manera prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA que corresponden a fallas en la manipulación, conservación, almacenamiento de alimentos y la contaminación cruzada.

Manipulador Capacitado No. De Certificación: 26236

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, se realiza de lunes a sábado horario de la mañana en una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un total de 10 horas, y que el manipulador asista en el horario que más le convenga.
A cada participante se le expide un certificado de asistencia con su firma. Y se entrega el documento tipo carnet para que sea más facil su manejo, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del año 2013.

NOMBRES Y APELLIDOS: ASTRID CAROLINA TUBERQUIA L

DOCUMENTO: 1023976350 FIRMA DE ASISTENCIA: Carolina León

Las fechas y los temas tratados en la capacitación corresponde al temario presentado a continuación.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

FECHA	INTENSIDAD HORARIA Y METODOLOGIA	TEMAS A TRATAR EN CADA SESION
Dia: 14 Mes: 3 Año: 26	5 horas METODOLOGÍA EMPLEADA: Exposición magistral, conversatorio, plenaria evaluativo oral y escrito	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)** **OBJETIVO:** - Conocer las disposiciones para el correcto manejo de los alimentos en cualquiera de las etapas en que se encuentre para evitar contaminación. **SUBTEMAS:** LAS BPM: Concepto y ventajas de su implementación, INOCUIDAD LEGISLACIÓN: Resolución 2674/2013, objetivos, presentación de 8 Capitulos del titulo II. LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación según su vida útil y su riesgo. CONTAMINACIÓN: definición tipos de contaminación, que es riesgo que es peligro. LOS MICROORGANISMOS (MO): definición, clasificación, MO patógenos, condiciones para evitar la reproducción de MO, que son las ETAS y como evitarlas. METODOS DE CONSERVACIÓN: métodos físicos Frio y calor (la cadena de frio) métodos químicos.
Dia: 16 Mes: 3 Año: 26	5 horas METODOLOGIA EMPLEADA: Exposición magistral, conversatorio, plenaria valorativa oral y escrita (evaluación final)	**IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / PLAN DE SANEAMIENTO** **OBJETIVO:** Concientizar el personal manipulador de alimentos sobre la responsabilidad de seguir normas de higiene para prevenir intoxicaciones alimentarias. **SUBTEMAS:** EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es?, requisitos, hábitos higiénicos. La importancia de la capacitación y la conciencia sobre la inocuidad entre productores y consumidores. REQUISITOS DE FABRICACION: Importancia de la Recepción de materias primas, planillas, empaque, rotulado, manejo de la temperatura (planillas). PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Importancia de su implementación en los establecimientos que manejan alimentos. Cuales son y de que tratan el programa de limpieza y desinfección (LAS POES), programa de control de plagas, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua potable ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.

Powered by CamScanner

INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – WHATSAPP - 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 36

EVALUACIÓN FINAL PRIMERA SESIÓN (5 Horas)

5.0

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA APLICACIÓN DE LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EN UN ESTABLECIMIENTO QUE MANEJA DIRECTA O INDIRECTAMENTE ALIMENTOS

A. Aumentar la producción y reducir costos
● Mejorar la calidad y seguridad de los productos
C. Incrementar la satisfacción del cliente
D. Reducir el impacto ambiental

CUÁLES SON LOS FACTORES QUE FAVORECEN LA REPRODUCCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS

A. Químicos, físicos y biológicos
B. Zona de frio en menos de 5 grados centígrados
● Que tengan Alimento, agua, temperatura (Tibia) y tiempo para reproducirse
D. Cocinar los alimentos

LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS ES CUANDO LA TEMPERATURA OSCILA ENTRE 5 GRADOS CENTÍGRADOS Y 60 GRADOS CENTÍGRADOS (TEMPERATURA TIBIA – AMBIENTE). LOS MICROORGANISMOS PROLIFERAN DE FORMA RÁPIDA Y SE MULTIPLICAN EN POCOS MINUTOS. LOS ALIMENTOS CALIENTES TIENEN QUE MANTENERSE AL MENOS EN 65 GRADOS Y LOS FRÍOS A MENOS DE 5 GRADOS.

A. Falso
● Verdadero
C. Solo aplica para la cadena de frio y se debe llevar planillas de control

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LAS ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS) SE PRODUCEN COMO RESULTADO DE CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS CON MICROORGANISMOS DURANTE SU PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN. PARA EVITAR LAS ETAS SE DEBEN TOMAR LAS SIGUIENTES MEDIDAS.

A. Asegurarse de que los alimentos se manipulen de manera segura teniendo buena higiene
B. Cocinar bien los alimentos a temperaturas adecuadas para matar los microorganismos
C. Almacenar los alimentos de manera segura, refrigerar y congelar alimentos perecederos
● No lavarse las manos ni tener buena higiene personal

CUÁL DE LOS SIGUIENTES FACTORES DETERMINA LA VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO Y DE ESTA MANERA GARANTIZAR QUE SE CONSUMAN DE MANERA SEGURA Y CON CALIDAD.

A. controlar Las condiciones de almacenamiento como temperatura, humedad y la luz
B. La fecha de vencimiento y el upo de alimento (Perecederos y no Perecederos)
C. El método de conservación y la manipulación en la preparación
● Todas las anteriores

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

5.0

CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

● La capacitación y conciencia del personal manipulador de alimentos
B. La inversión en tecnología y equipos
C. La reducción de costos y aumento de la producción
D. La implementación de un sistema de gestión de calidad

CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN

A. Verificar la cantidad y el peso de las materias primas
B. Verificar la calidad y la seguridad de las materias primas
C. Verificar la documentación y trazabilidad de las materias primas
● Todas las anteriores

CUÁL ES LA PRACTICA RECOMENDADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS

A. Almacenar los productos en estantes abiertos y sin cubierta
● Almacenar los productos en contenedores cerrados y con etiqueta
C. Almacenar los productos en áreas húmedas y sin ventilación
D. Almacenar los productos en áreas expuestas a la luz solar directa

PARA QUE EL HIPOCLORITO SEA UN DESINFECTANTE EFECTIVO SE DEBE:

A. Mezclar con el detergente
B. Adicionarlo sin medir su concentración
● Adicionar a superficies limpias
D. Dejar actuar por más de 30 minutos.

SEÑALE LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LA APLICACIÓN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ES FUNDAMENTAL EN UN NEGOCIO DE COMIDAS PARA GARANTIZAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE ESTA MANERA PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. POR ESTA RAZÓN ES NECESARIO:

A. Realizar un programa de limpieza y desinfección para mantener superficies, equipos y utensilios libre de microorganismos
B. Tener un programa de control de plagas con medidas preventivas que controlen la presencia de plagas
C. Mantener y eliminar los residuos sólidos de manera segura y higiénica
● Lavar los tanques de almacenamiento de agua potable cada 5 años

Powered by CamScanner

N° 26236

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a) ASTRID CAROLINA TUBERQUIA LEON

Identificacion: 1.023.976.350

Fech.Expedido Día: 16 Mes: 3 Año: 2026

Fech.Venc/to: Dia: 16 Mes: 3 Año: 2027

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner