# 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 **CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO**

C.C. **1.023.929.498** de **BOGOTA**

**PROFESIONAL RESPONSABLE**

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT 52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN 03 AGO 2026

FECHA VENCIMIENTO 03 AGO 2027

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 / Cel: 314 469 9725
Teléfono: (601) 4635211 • E-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.



# LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel: Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

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

**Paciente:** CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO C **Edad:** 32 AÑOS
**Documento :** 1.023.929.498 **Fecha:** AGOSTO 4/2026
**Teléfono:**

**FROTIS DE GARGANTA:**

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

**FROTIS DE UÑAS ( KOH):**

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

**COPROLOGICO:**
COLOR: PARDO
CONSISTENC PASTOSA
EXAMEN MICROSCOPICO:

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES
MICROBIOTICA INTESTINAL NORMAL

ALMIDONES: ++
CELULOSA: ++

FIRMA

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

Luz Stella Benito Cifuentes
REG 51811587
NIT 51811587-7

# CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Barrio Santa Librada
324 550 4062 Tel.: 601 533 9447 • Bogotá, D.C.

Fecha: AGOSTO 4/2026 H.C. 1,023.929.498

Nombre: CRISTIAN FERNANDO CRISTANCHO CRISTANCHO

*R/.*

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

Dr. Ricardo Latorre O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B

Favor presentar esta formula la próxima consulta

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

# PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

*Formato de información 2026*



## 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 ítem 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 AG UIRRE

**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

ASESORIA INTEGRAL

| **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**<br>➢ Personal manipulador de alimentos<br>➢ Practicas higiénicas.<br>➢ Equipos y utensilios.<br>➢ 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:<br>➢ Rotación de productos (Sistema PEPS)<br>➢ Empaque<br>➢ Transporte | 45 minutos |
| **Protocolo de limpieza y desinfección**<br>➢ Manejo de sustancias químicas<br>➢ Dosificación de sustancias químicas y uso.<br>➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***) | 1 hora y 25 minutos |
| Métodos de conservación:<br>➢ Congelación<br>➢ Refrigeración<br>➢ 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<br>• 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 |

ASESORIA INTEGRAL

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

# EVALUACIÓN BPM 2026

Puntos totales 15/17

Según los temas vistos en la capacitación de Buenas prácticas de manufactura (BPM), a continuación resuelva el siguiente test.

Se ha registrado el correo del encuestado (**cristianfernandocristanchocris@gmail.com**) al enviar este formulario.

Fecha: *

DD MM AAAA

03 / 08 / 2026

Nombre *

Cristian Fernando Cristancho Cristancho

Número de c.c. *

C.C 1023929498

✓ 1.La resolución que rige las buenas prácticas de manufactura es: * 2/2

- ○ A) 2918 de 1979
- ○ C) 3075 de 2007
- ○ D) Ninguna de las anteriores
- ◉ B) 2674 de 2013 ✓

2. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura? *

conjunto de normas, reglas y hábitos de higiene que se usan al fabricar, guardar y mover productos

✗ 3. Marque la respuesta correcta. Las BPM se aplican a: * 0/2

- ☑ A.Procesos de producción de alimentos (Antes, durante y después). ✗
- ☐ E. Únicamente opción B.
- ☐ D. Todas las anteriores.
- ☑ C. Personal manipulador de alimentos. ✗
- ☑ B. Equipos, utensilios e instalaciones. (Pisos, paredes, puertas, etc.) ✗

Respuesta correcta

- ☑ D. Todas las anteriores.

**Comentarios**

*Options 1 and 3 are wrong because x, y, z*

4. A nivel de alimentos, existen 4 tipos de contaminación. Unir las columnas según corresponda:

| | bacterias, virus, hongos, plagas, etc. | cruce de alimentos crudos y cocidos. | jabón, detergente, cloros, crema etc. | vidrios, piedras, cabellos, plásticos, etc. | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Contaminación física | ○ | ○ | ○ | ◉ | 1/1 | ✓ |
| Contaminación química | ○ | ○ | ◉ | ○ | 1/1 | ✓ |
| Contaminación Cruzada | ○ | ◉ | ○ | ○ | 1/1 | ✓ |
| Contaminación biológica | ◉ | ○ | ○ | ○ | 1/1 | ✓ |

5. ¿Cuáles son las 4 normas para garantizar la inocuidad de los alimentos?

limpiar, separar, cocer y enfriar

6. ¿Cual es el efecto de la temperatura sobre las bacterias? *

| | Crecen, se reproducen | Se destruyen | Se retrasa su crecimiento | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|---|
| Temperatura ambiente | ◉ | ○ | ○ | 1/1 | ✓ |
| Temperatura Mayor a 70°C | ○ | ◉ | ○ | 1/1 | ✓ |
| Temperatura entre 5 °C y -5°C | ○ | ○ | ◉ | 1/1 | ✓ |

7. Defina: ¿Qué es limpiar?

es el acto de quitar la suciedad, el polvo, la grasa o los residuos visibles de una superficie, objeto o lugar, usando por lo general agua, jabón o algún elemento físico

8. Frente a cada enunciado seleccione verdadero (V) o falso (f) según corresponda: *

| | Verdadero | Falso | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| A. "Desinfectar es destruir bacterias, impidiendo su crecimiento, haciendo uso de jabón, desinfectante y agua." | ○ | ◉ | 1/1 | ✓ |
| B. "El hipoclorito pierde eficacia en presencia de materia orgánica". | ◉ | ○ | 1/1 | ✓ |
| C. La correcta rotación de las materias primas consiste en aplicar el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale” (PEPS), lo cual se puede realizar registrando en cada producto la fecha en que fue recibido o preparado el alimento. | ◉ | ○ | 1/1 | ✓ |

9. ¿Cómo podemos conservar los alimentos?

el uso de frío, la aplicación de calor y la eliminación de agua

10.Los colores designados para la separación de residuos son verde, negro, y blanco. Unir las columnas según su clasificación: *

| | Residuos no aprovechables (Papel higiénico, servilletas, etc.) | Residuos aprovechables (Plástico, cartón, vidrio, etc.) | Residuos orgánicos aprovechables (Restos de comida). | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|---|
| Blanca | ○ | ◉ | ○ | 1/1 | ✓ |
| Verde | ○ | ○ | ◉ | 1/1 | ✓ |
| Negra | ◉ | ○ | ○ | 1/1 | ✓ |

11. ¿Que significa la sigla ETA?

enfermedades trasmitidas por alimentos

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Contactar con el propietario del formulario - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

Google Formularios

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

# OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

**N° A2026A05S19G**

| INFORMACION GENERAL | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DIA | MES | AÑO | |
| | 19 | MAYO | 2026 | |
| NOMBRES Y APELLIDOS | Ana Astrid Samper García | | | |
| NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD | C.C. 51.980.268 de Bogotá D.C. | EDAD | 57 AÑOS | |

| EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS | | | |
|---|---|---|---|
| **EXAMEN** | **TECNICA** | **PARAMETROS** | **RESULTADOS** |
| FROTIS FARINGEO | TINCION DE GRAM | ESTREPTOCOCOS | ++ |
| | | CELULAS EPITELIALES | Ocasionales |
| | | REACCION LEUCOCITARIA | Escasas |
| KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha) | KOH | MICELIALES | NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS |
| | | LEVADURAS | NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA |
| KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda) | KOH | MICELIALES | NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS |
| | | LEVADURAS | NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA |
| COPROLOGICO | COPROANALISIS | COLOR | CARMELITA |
| | | CONSISTENCIA | BLANDA |
| | | GRASAS NEUTRAS | + |
| | | ALMIDON | ++ |
| | | FIBRAS VEGETALES | ++ |
| | | FLORA BACTERIANA | Nativa |
| | | PARASITOLOGICO | No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada |

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**

| APTO SIN RESTRICCIONES: | **X** | APTO CON RECOMENDACIONES: | APTO CON RESTRICCIONES: |
|---|---|---|---|

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana Maria Aponte Poveda
Reg. 66971002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Reg. 52.928...
Médico General

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483



# CERTIFICADO

**N°5569**

## FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

| |
|---|
| NOMBRE: ANA ASTRID SAMPER GARCIA |
| C.C. 51.980.268 DE BOGOTA D.C. |
| FECHA DE CERTIFICADO: 19 MAYO 2026 |
| VIGENTE HASTA: 18 MAYO 2027 |

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369



## FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

| | |
|---|---|
| OBJETIVO | Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013. |
| Dirigido a: | Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud. |
| Intensidad Horaria | 10 Horas |
| Metodología | Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes. |
| Material de apoyo | Diapositivas, marcadores y tablero. |
| Legislación / Normatividad | Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002 |
| Contenido / tema | 1. Legislación – Normatividad sanitaria.<br>2. Definiciones – glosario resolución de 2013<br>3. Conceptos generales de contaminación.<br>4. Microorganismos y características generales<br>5. Concepto ETAS<br>6. Normas de almacenamiento.<br>7. Temperaturas y cadena de frio<br>8. Condiciones sanitarias de los establecimientos.<br>9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos.<br>10. Inocuidad alimentaria. |
| Evaluación | Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación. |
| Responsable / Capacitador | ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ<br>Ingeniero de alimentos. |

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369

# 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 **CRISTIAN ANDRES MORENO SIERRA**

C.C. **1001314999** de **BOGOTA**

**PROFESIONAL RESPONSABLE**

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

FECHA EXPEDICION
29 ABR 2026

FECHA VENCIMIENTO
29 ABR 2027

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 / Cel: 314 469 9725
Teléfono: (601) 4635211 • E-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

# CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Barrio Santa Librada
324 550 4062 Tel.: 601 533 9447 • Bogotá, D.C.

Fecha: ABRIL 30/2026 H.C. 1.001.314.999

Nombre: CRISTIAN ANDRES MORENO SIERRA

*R/.*

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

Dr. [illegible]
MEDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 18268409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta



# LABORATORIO CLINICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel ; 601 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

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

**Nombre:** CRISTIAN ANDRES MORENO SIERRA **Edad:** _____
**Documento :** 1.001.314.999 **Fecha:** ABRIL 30/2026
**Celular:** _____

**FROTIS DE GARGANTA:**

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

**FROTIS DE UÑAS: (KOH)**

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Firma Luz Stella Benito
Bacteriologa
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

+57 3113243617
+57 305 3947388 - +57 311 7088010

Bogotá - Colombia

laborschool1@gmail.com

LaborSchool
Cursos de Formación Laboral




**INSTRUCCIONES:**

1. Imprimir en cartulina blanca (Ajustar la hoja a tamaño carta).
2. Recortar los dos recuadros juntos y doblar a la mitad.
3. Colocar la fotografía.
4. Hacer laminar para una mayor duración del carné.
5. La carta adjunta es el soporte del carné.

**La certificación se encuentra numerada de acuerdo con lo solicitado por la Secretaria de Salud quien podrá verificar la veracidad del documento.*

Asercop
Asesorías, Servicios y Consultorías Profesionales



Scanned with CamScanner

+57 3113243617
+57 305 3947388 - +57 311 7088010

Bogotá - Colombia

laborschool1@gmail.com

LaborSchool
Cursos de Formación Laboral

# EL SUSCRITO EN REPRESENTACIÓN DE LABOR SCHOOL

# CERTIFICA QUE:

| # Cert | # Documento | Nombre | Apellido | Valido hasta |
|---|---|---|---|---|
| 95016 | 52743342 | DIANA CAROLINA | LASSO SEGURA | 2026-11-28 |

Participó en el Curso de Manipulación de Alimentos y Bebidas, basado en la Resolución 2674/13 del Ministerio de Salud y Protección Social, que contiene las Buenas Prácticas de Manufactura. Realizado en la fecha 2025-11-28. Se puede verificar la veracidad del presente certificado en el sitio web: https://carnetmanipulaciondealimentos.com

**Intensidad:** 10 hr

El presente se firma en la fecha 2025-11-28.

**Ing. GUSTAVO ADOLFO GALLEGO R.**
Matrícula Profesional: **76261-324877 VLL**
Expedida: **26/02/2016**

Asercop
Asesorías, Servicios y Consultorías Profesionales



Scanned with CamScanner

# CENTRO MEDICO CM

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

Fecha: ENERO 23 /2026 H.C. 52.743.342

Nombre: DIANA CAROLINA LASSO SEGURA

*R/.*

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

Dr. Ricardo Latorre O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 1926409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

Scanned with CamScanner



# LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel ; Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

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

**Nombre:** DIANA CAROLINA LASSO SEGURA
**Documento :** 52.743.342
**Celular:**

**Edad:** 43 AÑOS
**Fecha:** ENERO 23/ 2026

**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

Scanned with CamScanner