

1.8.4.2-20

Tunja, 24 de junio de 2024

Señor(A)
ANÓNIMO



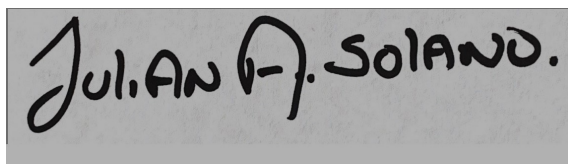
BOY2024ER046772
BOY2024EE034129

Asunto: Respuesta queja

Cordial saludo,

En atención a su requerimiento nos permitimos informar que se ha notificado a la representante legal del establecimiento sobre la queja interpuesta y se proceda a solicitar informe de la gestión educativa (gestión Directiva, Académica, Financiera y Comunitaria) para fines de seguimiento.

Atentamente,



JULIAN ANDRES SOLANO SIERRA
Subdirector
Inspección y Vigilancia

Proyectó: GRECIA ALEXANDRA PALACIOS PACHECO
Revisó: JULIAN ANDRES SOLANO SIERRA

Anexos:



1.8.4.2-16-1

Tunja, 24 de junio de 2024

Rectora
YANETH ROCIO SOLANO SUAREZ
Colegio Nueva Inglaterra Campestre
Saboyá – Boyacá
Cel. 3165769037
email. colegionuevainglaterra@hotmail.com

Cordial saludo,

En atención a comunicación remitida por ciudadano anónimo mediante requerimiento BOY2024ER046772 en el cual *presenta "... denuncia en contra del colegio NUEVA INGLATERRA ubicado Kilómetro 2 vía Chiquinquirá-Saboyá, sector la Raya. Ya que actualmente tengo a un menor estudiando en esta institución. le informe con pruebas a la coordinadora Gladys Astrid Ortiz de la situación pero jamás tomo cartas en el asunto y la profesora de mi hijo tampoco. Ya hable con la directora Yaneth Rocío Solano y me indica que si tengo alguna inconformidad la radique en la secretaria de educación. Mi hijo está a punto de suicidarse por el tema bullying en esta institución que es recurrente y que afecta a otros niños también. Dejo por escrito esta queja así no hagan nada, pero en caso que le llegue a pasar algo a mi hijo pondré en conocimiento público esta denuncia que acabo de radicar. teléfono del colegio 3165769037. las instalaciones también están en mal estado y han ocasionado accidentes a varios menores. En la última reunión de padres se comprobó que varios estudiantes vendían estupefacientes. Adicionalmente solicito que revisen los cobros que de manera ilegal están generando a los estudiantes, cobros fuera de los contratos firmados. actividades con las cuales se están lucrando. en el restaurante escolar sirven comida en mal estado y sin carnet de manipulación de alimentos"; se solicita se brinde informe sobre acciones que ha adelantado el establecimiento educativo frente a presunta vulneración de derechos de un menor de edad, copia de manual de convivencia aprobado por Consejo Directivo y protocolos de manejo de restaurante escolar.*

Sumado a esto, es importante recordar la importancia de la Ruta de Atención Integral de Convivencia Escolar, que es una de las tres herramientas creadas por la Ley 1620 de 2013 para apoyar a todos los establecimientos educativos públicos y privados del país en el fortalecimiento de los derechos humanos, sexuales, y reproductivos y de la convivencia escolar.

Antes de implementar la ruta cada establecimiento educativo debe hacer una lectura de contexto, así podrá identificar cuáles son los aspectos que más afectan y fortalecen la convivencia escolar. Para esto, es importante tener claros los componentes de la ruta:

1. Promoción: incluye todas las acciones que facilitan el desarrollo de competencias ciudadanas y socioemocionales y el ejercicio de derechos.
2. Prevención: En este componente se desarrollan acciones para intervenir oportunamente y para evitar una situación que afecte el ejercicio de derechos y la convivencia escolar.



El Sector educativo tiene una función formativa y pedagógica por lo que las acciones deben estar centradas en los componentes de promoción y prevención.

3. Atención: Busca asistir oportunamente a las personas de la comunidad educativa afectadas por una situación de violencia escolar, la ruta se implementa de acuerdo con las situaciones de convivencia:

Tipo de Situación	Protocolos
<u>Tipo I</u> Corresponden a este tipo los conflictos manejados inadecuadamente y aquellas situaciones esporádicas que inciden negativamente en el clima escolar, y que en ningún caso generan daños al cuerpo o a la salud (Decreto 1965 de 2013, artículo 40).	1. Mediar de manera pedagógica con las personas involucradas, a partir de exponer sus puntos de vista y buscando reparar el daño causado. 2. Fijar formas de solución de manera imparcial y equitativa, buscando la reparación de los daños causados, el restablecimiento de derechos y la reconciliación. 3. Activar acciones pedagógicas como el diálogo, la mediación, el trabajo colaborativo y los pactos de aula, entre otros. 4. Establecer compromisos y hacer seguimiento
<u>Tipo II</u> Situaciones de agresión escolar, acoso escolar (bullying) y ciberacoso (Ciberbullying), que no revistan las características de la comisión de un delito y que cumplan con cualquiera de las siguientes características: a. Que se presenten de manera repetida o sistemática b. Que causen daños al cuerpo o a la salud física o mental sin generar incapacidad alguna para cualquiera de los involucrados. (Decreto 1965 de 2013, artículo 40).	1. Brindar atención inmediata en salud física y mental a las personas involucradas. 2. Remitir la situación a las autoridades administrativas, cuando se requieran medidas de restablecimiento de derechos. 3. Adoptar medidas de protección para las personas involucradas para evitar posibles acciones en su contra. 4. Informar de manera inmediata a las familias de las y los estudiantes involucrados. 5. Generar espacios para que las personas involucradas puedan exponer lo acontecido en compañía de su familia. Siempre y cuando se preserve el derecho a la intimidad y confidencialidad. 6. Determinar las acciones restaurativas para reparar los daños causados, el restablecimiento de derechos y la reconciliación. 7. Realizar el reporte en el Sistema de Información Unificado de Convivencia Escolar SIUCE



	8. El Comité Escolar de Convivencia realizará el análisis y seguimiento del caso. Este protocolo se debe activar, incluso si la situación de inicio por fuera del espacio y los horarios escolares.
<u>Tipo III</u> Corresponden a este tipo las situaciones de agresión escolar que sean constitutivas de presuntos delitos contra la libertad, integridad y formación sexual, referidos en el Título IV del Libro 11 de la Ley 599 de 2000, o que constituyen cualquier otro delito establecido en la ley penal colombiana vigente (Decreto 1965 de 2013, artículo 40).	1. En casos de daño al cuerpo o a la salud, se debe garantizar la atención inmediata en salud física y mental de los involucrados, mediante la remisión a las entidades competentes, actuación de la cual se dejará constancia. 2. Informar de manera inmediata a los padres, madres o acudientes de todos los estudiantes involucrados, actuación de la cual se dejará constancia. 3. El presidente del Comité Escolar de Convivencia de manera inmediata y por el medio más expedito, pondrá la situación en conocimiento de la Policía Nacional, actuación de la cual se dejará constancia. 4. No obstante, lo dispuesto en el numeral anterior, se citará a los integrantes del comité escolar de convivencia en los términos fijados en el manual de convivencia. De la citación se dejará constancia. 5. El presidente del comité escolar de convivencia informará a los participantes en el comité, de los hechos que dieron lugar a la convocatoria, guardando reserva de aquella información que pueda atentar contra el derecho a la intimidad y confidencialidad de las partes involucradas, así como del reporte realizado ante la autoridad competente 6. Pese a que una situación se haya puesto en conocimiento de las autoridades competentes, el comité escolar de convivencia adoptará, de manera inmediata, las medidas propias del establecimiento educativo, tendientes a proteger dentro del ámbito de sus competencias a la víctima, a quien se le atribuye la agresión y a las personas que hayan informado o hagan parte de la



	situación presentada, actuación de la cual se dejará constancia. 7. El presidente del comité escolar de convivencia reportará la información del caso al aplicativo que para el efecto se haya implementado en el Sistema de Información Unificado de Convivencia Escolar. 8. Los casos sometidos a este protocolo serán objeto de seguimiento por parte del comité escolar de convivencia, de la autoridad que asuma el conocimiento y del comité municipal, distrital o departamental de convivencia escolar que ejerza jurisdicción sobre el establecimiento educativo en el cual se presentó el hecho. Paralelo al proceso de denuncia, el colegio debe desarrollar acciones pedagógicas, cuidando el derecho a la intimidad y a la confidencialidad, no hablando específicamente del caso ni de las personas involucradas, ni revictimizar. Cada establecimiento educativo debe contar con un directorio actualizado de las entidades implicadas.
--	--

4. Seguimiento:

Seguimiento y evaluación de las estrategias y acciones de promoción, prevención, y atenciones desarrolladas por los actores e instancias del Sistema Nacional de Convivencia Escolar. El ejercicio del componente de seguimiento actúa sobre los demás componentes y para todas sus acciones. Su propósito es proponer transformaciones, ajustes y mejoramiento continuo de la Ruta de Atención Integral. (ver seguimiento para las acciones concretas de los componentes de promoción, prevención y atención. Guía 49)

Finalmente, agradeciendo su gestión y su compromiso esperamos contar con el informe solicitado en un termino no mayor a 15 días.


JULIÁN ANDRÉS SOLANO SIERRA
Subdirector de Inspección y Vigilancia

Proyectó:  Grecia Padilla Pacheco/ Profesional Universitario Subdirección de Inspección y Vigilancia

Saboyá, junio 28 de 2024.

Ciudadano:

Sr. Julián Andrés Solano Sierra

Subdirector de Inspección y Vigilancia

Secretaría de Educación de Boyacá

Presente.

Cordial saludo,

En atención a su comunicación recibida el día 24 de junio, referida al requerimiento BOY2024ER046772, remitido de manera anónima a su dependencia, nos permitimos indicarle lo siguiente:

1. En lo que concierne a la presunta vulneración de derechos de un menor al indicar el denunciante anónimo: "le informe con pruebas a la coordinadora Gladys Astrid Ortiz de la situación pero jamás tomo cartas en el asunto"; le manifestamos que la Lcda. Gladys Astrid Ortiz, Coordinadora Académica, es una persona que siempre ha estado dispuesta a resolver todo tipo de situaciones (académicas, de disciplina y convivencia) que se puedan presentar en las instalaciones del plantel, por lo tanto, el colegio no puede reconocer esa afirmación, ya que, la referida docente ha demostrado ser una profesional muy diligente y comprometida con sus funciones. Ahora, el denunciante afirma que hay pruebas de lo presuntamente ocurrido. Frente a esto es inalcanzable determinar la existencia de las mismas al tratarse de una situación anónima.
2. En cuanto a la profesora (se asume que el denunciante hace referencia a la directora de grado), de la que se hace mención al puntualizar que ella "tampoco" (tomó cartas en el asunto), le expresamos que los directores de grado saben cuál es el protocolo de atención y seguimiento frente a situaciones de convivencia escolar, protocolo que se expone reiteradamente en reuniones de los docentes, a través de la Coordinación de Disciplina. En consecuencia, consideramos que no es posible que la docente haya ignorado una situación como la descrita, y más aún al tratarse de un presunto hecho tan grave.
3. En lo que respecta a la Rectora, al señalar: "Ya hable con la directora Yaneth Rocío Solano y me indica que si tengo alguna inconformidad la radique en la secretaria de educación", le exponemos que la rectoría conoce muy bien la ruta

de atención escolar para dar solución a este tipo de situaciones, por lo que consideramos imposible que el colegio haya emitido una respuesta como la que, según el denunciante, se le dio al señalar que se le sugirió remitirse a la Secretaría de Educación; razón por la cual es inaudito pensar que el colegio va a remitir un caso a otra instancia sin haber cumplido con el debido proceso.

4. En relación con: "Mi hijo esta a punto de suicidarse por el tema bullying en esta institucion que es recurrente y que afecta a otros niños tambien. Dejo por escrito esta queja así no hagan nada, pero en caso que le lleque a pasar algo a mi hijo pondre en conocimiento publico esta denuncia que acabo de radicar", le comunicamos que, al no saber de qué estudiante se trata, si es de primaria o bachillerato, grado, etc., es altamente complejo dar una respuesta certera. Del mismo modo, le manifestamos que es grave indicar que hay una situación de bullying recurrente que también está afectando a otros estudiantes, y que, ante cualquier decisión que este estudiante pueda tomar (posible suicidio), la responsabilidad es del colegio, ya que, como se ha expuesto, no tenemos conocimiento de que en el colegio esté ocurriendo un hecho como el referido; lo conducente ante este presunto caso, es que se revelen los datos del menor (nombres, apellidos y grado), para que el colegio cumpla con el proceso indagatorio y luego poder describir las actuaciones del colegio en caso de que procedieran. En ese sentido, le exteriorizamos que somos una institución educativa que se preocupa mucho por el bienestar integral del estudiantado, atentos siempre a resolver cualquier tipo de situación que se pueda presentar en el área de convivencia escolar, bien sea a través de la Dirección de Grado, la Coordinación Disciplinaria, el Departamento de Psicorientación, la Coordinación Académica y, por supuesto, a Rectoría, cumpliendo con los protocolos y procedimientos propios de cada situación.
5. En cuanto a: "las instalación tambien están en mal estado y han ocasionado accidentes a varios menores", le precisamos que el colegio hace el mantenimiento de manera adecuada y oportuna a la sede antigua, y no se ha reportado ningún accidente de los estudiantes, tal como se menciona. En cuanto a la sede de bachillerato, es una sede completamente nueva y moderna, que apenas va a cumplir un año de funcionamiento en el mes de julio, y ahí tampoco se ha reportado ningún tipo de accidentes.
6. Con relación a: "En la ultima reunion de padres se comprobo que varios estudiantes vendian estuperfacientes", le exteriorizamos, como institución educativa, nuestra disensión sobre esa aseveración que pone en entredicho nuestra ética y honor institucional, razón por la cual le solicitamos la

comprobación de esa afirmación. Es absurdo indicar que en una reunión de padres se haya comprobado que varios estudiantes venden estupefacientes y que esto quede sin efecto. En ese sentido, le garantizamos que, si esto hubiese ocurrido, el colegio de forma inmediata hubiese tomado las medidas y procedimientos propios del caso.

7. En lo que corresponde a: "Adicionalmente solicito que revisen los cobros que de manera ilegal estan generando a los estudiantes, cobros fuera de los contratos firmados. actividades con las cuales se estan lucrando", le especificamos que no es claro a qué tipo de cobros se refieren, pero, de igual forma, le podemos asegurar que el colegio cobra lo estipulado por ustedes como Secretaría de Educación en cuanto a pensiones y matrículas. Ahora bien, si el denunciante hiciera referencia a los cobros por salidas pedagógicas, espacios donde los estudiantes tienen la posibilidad de aprender en un lugar diferente, este tipo de actividades no son de carácter obligatorio, y siempre se les ha indicado así a los padres de familia.
8. Con referencia a: "en el restaurante escolar sirven comida en mal estado y sin carnet de manipulacion de alimentos", le manifestamos que el colegio presta el servicio de restaurante escolar en convenio con Gigourmet Services, una empresa chiquinquireña, que cumple con los requisitos solicitados por la Secretaría de Salud, en consecuencia, este tiene su licencia de funcionamiento, su cámara de comercio y las certificaciones de manipulación de alimentos. Asimismo, el menú es enviado de manera mensual a los padres de familia para su revisión, motivo por el cual se conoce de antemano qué productos se van a consumir en el colegio, y los padres tienen la opción de elegir otro menú en caso de que el estudiante no consuma lo que se ofrece para tal o cual día. Además, es importante resaltar que los alimentos del restaurante escolar son preparados directamente por ellos, y únicamente se traen al colegio para la distribución a los menores de edad, en el caso de primaria; en el caso de bachillerato, estos son empacados con anticipación, en cada uno de las portacomidas de los estudiantes, y entregados a ellos directamente. En el colegio no se cocina.
9. Finalmente, a petición expresa de su parte, adjuntamos el Manual de Convivencia Escolar vigente y el documento relacionado con el servicio de restaurante escolar, así como los documentos legales de la empresa con quien se tiene el convenio para la prestación del respectivo servicio.

Al agradecer la confirmación de recepción de la presente comunicación, nos es muy grato saludarle con el respeto de siempre y atentos a resolver cualquier inquietud.

Cordialmente,



**COLEGIO NUEVA
INGLATERRA CAMPESTRE**
NIT: 900042077-1
RECTORIA
Yaneth Rocío Solano Suárez
Esp. Yaneth Rocío Solano Suárez.

CC. 46.675.850 de Chiquinquirá

Correo: rectoria.cni@corporacionmejorfuturo.com.co



**CORPORACIÓN
MEJOR FUTURO**

COLEGIO NUEVA INGLATERRA CAMPESTRE
"We're changing the education"



Resolución de aprobación No. 2134 del 17 de Mayo de 2006 expedida por la SECRETARIA DE EDUCACION DE BOYACA. COLOMBIA
Resolución Expedición de títulos Bachiller Académico 1648 del 03 de Abril de 2012 expedida por la SECRETARIA DE EDUCACION DE BOYACA. COLOMBIA
DANE No. 415632000869 Nit: 900042077

SERVICIO DE RESTAURANTE ESCOLAR

COLEGIO NUEVA INGLATERRA CAMPESTRE – SABOYÁ - 2024

El restaurante escolar es de vital importancia como complemento a la educación escolar, ya que se convierte en un espacio donde se aprende a desarrollar hábitos y actitudes saludables de los estudiantes, no solo en la correcta nutrición para su proceso de crecimiento y desarrollo, sino en la importancia de la convivencia, socialización y formación de hábitos de uso de este espacio.

El servicio de restaurante escolar es prestado por Gigourmet Services, que es la empresa que provee la alimentación de una manera adecuada e higiénica a la comunidad educativa de la Institución. En el colegio no se cocina ningún alimento.

En la Institución educativa se cuenta con dos personas encargadas de distribuir la alimentación de la manera más adecuada. De manera mensual se envía el menú a los padres de familia indicando los productos a proveer cada día en la hora del almuerzo.

La empresa Gigourmet Services por su parte se compromete a:

- Garantizar un adecuado almacenamiento de los alimentos.
- Realizar una adecuada rotación de los productos.
- Garantizar la implementación de los menús.
- Las personas deben portar la indumentaria adecuada, acreditar el certificado de manipulación de alimentos.
- Cumplir con el diligenciamiento de formatos que exige la secretaría de salud, y anexar los documentos requeridos.

Dentro del área del comedor, hay docentes asignados para la vigilancia y control de los estudiantes, revisando que los estudiantes consuman los alimentos de la mejor manera, que usen el mobiliario de la manera indicada, y dejen su mesa limpia y organizada. Los estudiantes deben recoger su loza y colocarla en el lugar indicado.

Dentro del Manual de Convivencia, se estipula en el artículo 104, el reglamento del uso del comedor:



**CORPORACIÓN
MEJOR FUTURO**

COLEGIO NUEVA INGLATERRA CAMPESTRE
"We're changing the education"



Resolución de aprobación No. 2134 del 17 de Mayo de 2006 expedida por la SECRETARIA DE EDUCACION DE BOYACA. COLOMBIA
Resolución Expedición de títulos Bachiller Académico 1648 del 03 de Abril de 2012 expedida por la SECRETARIA DE EDUCACION DE
BOYACA. COLOMBIA
DANE No. 415632000869 Nit: 900042077

ARTICULO 104. REGLAMENTO PARA EL USO DEL COMEDOR

OBJETIVO: Orientar y enseñar a los niños el comportamiento en el comedor a la hora de tomar onces y almuerzo, formando en ellos hábitos, convivencia y un ambiente excelente para su bienestar y el de la institución. Hora de almuerzo: 11:45 a 1:15 p.m. **NORMAS.**

1. Lavarse las manos antes de pasar al comedor.
2. Sentarse correctamente.
3. Respetar el lugar asignado por el profesor para sentarse a almorzar.
4. Tratar con cordialidad a las personas que sirven el almuerzo o las onces.
5. Evitar jugar con los cubiertos en la mesa.
6. Utilizar los cubiertos adecuadamente y no comer con las manos.
7. Evitar jugar con la comida
8. Evitar hablar con la boca llena.
9. Evitar levantarse de la mesa, sin haber terminado y con previo permiso del docente encargado
10. los niños deben dejar las mesas limpias y las sillas organizadas bajo la supervisión de los profesores
11. 10 minutos antes de iniciar clases en las horas de la tarde, los niños deben cepillarse los dientes, lavarse las manos y organizar sus uniformes para ingresar a las aulas correspondientes.



CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 01/04/2024 - 18:57:37
Recibo No. S000893885, Valor 3700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN rJQpcWBTNd

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a <https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=38> y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios, renueve su matrícula a más tardar el 01 de abril de 2024.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA
CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombres y apellidos : EDGAR GIOVANNI PINZON SIERRA
Identificación : CC. - 7182401
Nit : 7182401-6
Domicilio: Chiquinquirá, Boyacá

MATRÍCULA

Matrícula No: 184312
Fecha de matrícula: 21 de septiembre de 2020
Ultimo año renovado: 2024
Fecha de renovación: 01 de abril de 2024
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : KILOMETRO 1 VIA SALIDA A BOGOTA - Vda sucre occidental
Municipio : Chiquinquirá, Boyacá
Correo electrónico : edgargiovanni65@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3107560194
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : KILOMETRO 1 VIA SALIDA A BOGOTA - Vda sucre occidental
Municipio : Chiquinquirá, Boyacá
Correo electrónico de notificación : edgargiovanni65@gmail.com

La persona natural **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: I5611
Actividad secundaria Código CIIU: I5621
Otras actividades Código CIIU: No reportó

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único



CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 01/04/2024 - 18:57:37
Recibo No. S000893885, Valor 3700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN rJQpcWBTNd

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a <https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=38> y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios, renueve su matrícula a más tardar el 01 de abril de 2024.

Empresarial y Social -RUES- : Expendio a la mesa de comidas preparadas, catering para eventos

INFORMACION FINANCIERA

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la última información reportada en la matrícula mercantil, así:

Estado de la situación financiera:

Activo corriente: \$2.600.000,00
Activo no corriente: \$0,00
Activo total: \$2.600.000,00
Pasivo corriente: \$0,00
Pasivo no corriente: \$0,00
Pasivo total: \$0,00
Patrimonio neto: \$2.600.000,00
Pasivo más patrimonio: \$2.600.000,00

Estado de resultados:

Ingresos actividad ordinaria: \$3.000.000,00
Otros ingresos: \$0,00
Costo de ventas: \$0,00
Gastos operacionales: \$0,00
Otros gastos: \$0,00
Gastos por impuestos: \$0,00
Utilidad operacional: \$0,00
Resultado del periodo: \$0,00

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.



CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 01/04/2024 - 18:57:37
Recibo No. S000893885, Valor 3700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN rJQpcWBTNd

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a <https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=38> y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios, renueve su matrícula a más tardar el 01 de abril de 2024.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

A nombre de la persona natural, figura(n) matriculado(s) en la CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: GIGOURMET SERVICES

Matrícula No.: 184313

Fecha de Matrícula: 21 de septiembre de 2020

Último año renovado: 2024

Categoría: Establecimiento de Comercio

Dirección : KILOMETRO 1 VIA SALIDA A BOGOTA - Vda Sucre Occidental

Municipio: Chiquinquirá, Boyacá

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA NATURAL TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : \$3.000.000,00

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : I5611.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la persona natural, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de



CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 01/04/2024 - 18:57:37
Recibo No. S000893885, Valor 3700

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN rJQpcWBTNd

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a <https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=38> y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La matrícula mercantil proporciona seguridad y confianza en los negocios, renueve su matrícula a más tardar el 01 de abril de 2024.

documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO
FERNANDO LOPEZ G.

*** FINAL DEL CERTIFICADO ***

 Boyacá	FORMATO	VERSIÓN: 0
		CÓDIGO: M-GS-PP-F-175
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA: 26/Ago/2019

CIUDAD	Chiquinquirá	FECHA	18/07/2023	ACTA N°	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	Restaurante ☒	Cafetería	☐	Panadería	☐
	Comidas rápidas ☐	Comedores	☐	Cuál	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	Secretaría de Salud de Boyacá				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
RAZÓN SOCIAL	Mireya Campos Medina				
*CÉDULA / NIT	23491064	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	1517623491064		
*NOMBRE COMERCIAL	Gourmet Express				
*DIRECCIÓN	Calle 17 # 11 - 61 piso 1	MATRICULA MERCANTIL	203100		
*DEPARTAMENTO	Boyacá	*MUNICIPIO	Chiquinquirá		
Barrio ☒	Vereda ☐	Comuna ☐	Localidad ☐	Sector ☐	Corregimiento ☐
Otro ☐	Cuál: Centro	Caserío ☐	UPZ ☐		
TELÉFONOS	310360194	FAX			
CORREO ELECTRÓNICO	edgargovanni65@gmail.com				
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Mireya Campos Medina				
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒	CE ☐	NIT ☐	Número de documento 23491064	
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Mereya Campos Medina				
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC ☒	CE ☐	NIT ☐	*Número de documento 23491064	
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Calle 17 # 11 - 61 piso 1				
*DEPARTAMENTO	Boyacá	*MUNICIPIO	Chiquinquirá		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	12:00m - 10:00pm L-D		*NÚMERO DE TRABAJADORES	5	

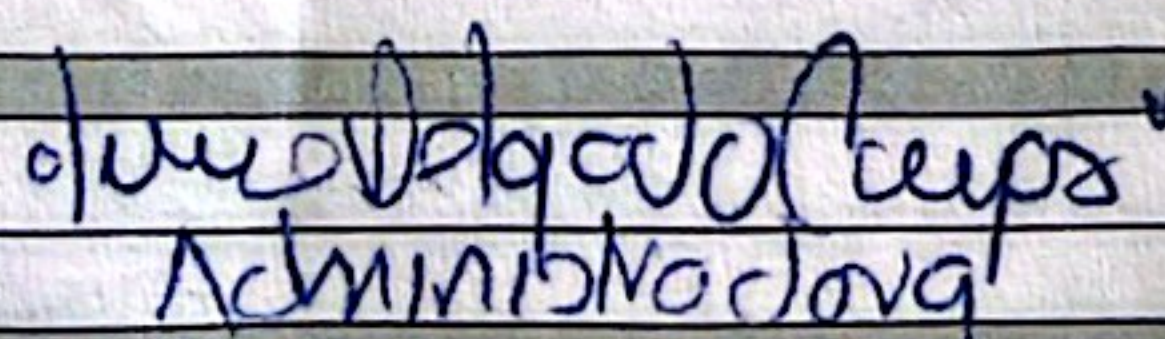
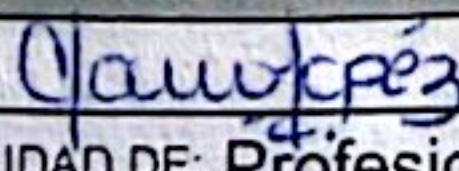
CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA			
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO ☒	Especifique: Establecimiento Nuevo
--	------------------------------------

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0	

 GOBIERNO DE Boyacá		FORMATO		Versión: 0	
				Código: M-GS-PP-F-136	
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS				Fecha: 12/Ago/2019	
DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN		MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN		FECHA	
Boyacá		Chiquinquirá		18/07/2023	
CÓDIGO DIVPOLA DEPARTAMENTO		CÓDIGO DIVPOLA MUNICIPIO		Número de Inscripción	
15		176		1517623491064	
IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO (Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)					
PERSONA JURÍDICA					
RAZÓN SOCIAL		N.A.			
NOMBRE COMERCIAL		N.A.			
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		NIT		Número de Identificación Tributaria	
		☒		N.A.	
PERSONA NATURAL					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO		Gigourmet Express			
NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO		Mireya Campos Medina			
*TIPO DOCUMENTO DE		C.C. ☒ C.E. ☐		Número de documento	
				23491064	
IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO					
*DIRECCIÓN /UBICACIÓN		Calle 17 # 11-61 piso 1			
Rural ☐ Urbano ☒		Barrio		Vereda	
		Centro			
Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐					
Otro ☐ Cuál:					
TELÉFONO		FAX:		CELULAR:	
N.A.				3107560194	
CORREO ELECTRÓNICO:		edgargiovanni65@gmail.com			
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA		Calle 17 # 11-61 piso 1			
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA		☒		Autoriza la notificación electrónica? SI ☐ NO ☐	
*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		Chiquinquirá		*DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	
		Boyacá			
Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:					
Preparación Alimentos		Expendio Alimentos		Venta Via Pública	
Comedores		Almacenamiento		Expendio Bebidas Alcohólicas	
Restaurante ☒		Expendio ☐		Puesto fijo o estacionario ☐	
Cafetería ☐		Productos de la pesca ☐		Puesto móvil o ambulante ☐	
Panadería y/o Pastelería ☐		Grandes Superficies ☐		Estacionario con preparación de alimentos ☐	
Jugos, Frutería y/o Heladería ☐		Ensamble Alimentos ☐		Ambulante con preparación de alimentos ☐	
Programas sociales del estado ☐		Ensamble refrigerio ☐		Plaza de Mercado ☐	
Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC) ☐		Almacenamiento a temperatura ambiente ☐		Central de Abasto ☐	
		Dador de frío ☐			
Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)					
EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD					
¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI ☐ NO ☒					
Fecha de última inspección		Último concepto sanitario emitido			
N.A.		N.A.			
Funcionario que realiza Inscripción:		Claudia Patricia López Barrera			
OBSERVACIONES:					
Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:					
Establecimiento Nuevo					
Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:					
ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)					
NOMBRE COMPLETO:		FIRMA:			
IVONNE DELGADO					
CÉDULA:		EN CALIDAD DE:			
33700840		Administradora			
RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)					
NOMBRE COMPLETO:		FIRMA:			
Claudia Patricia López Barrera					
CÉDULA:		EN CALIDAD DE:			
33701491		Profesional de Apoyo			
Se entrega copia al interesado.					

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 26/Ago/2019

1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0		
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5	0		
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0		
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	3 de 5 manipuladores, cuenta con reconocimiento médico	
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	-Se observa al personal manipulador, sin uso de la dotación adecuada para el desarrollo de la actividad.	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	3 de 5 manipuladores, cuenta con capacitación, en manejo higiénico de alimentos, emitida por el SENA.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				13,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0		

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
78 %	FAVORABLE	90-100%	
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N. A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N. A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál: N. A.

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se realiza verificación de alerta sanitaria No 120-2023 " Hielo El Campyn", No se encuentra producto de la alerta en el establecimiento, durante la Inspección.

Por parte del establecimiento:

Ninguna Ivonne Delgado Lopez

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de Julio del año 2023 en la Ciudad de Chiriquiró.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DEL PERSONAL QUE REALIZA LA VISITA

FIRMA: Claudia Patricia López Barrera
NOMBRE: Claudia Patricia López Barrera
CÉDULA: 33701491
CARGO: Profesional de Apoyo
INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud de Boyacá

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:
INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Ivonne Delgado Lopez
NOMBRE: Ivonne Delgado
CÉDULA: 33700840
CARGO: Administradora

FIRMA:
NOMBRE:
CÉDULA:
CARGO:

Nombre: EDGARD GIOIVANNY PINZON

Documento: CC 7182401

Empresa: PARTICULAR

INMUNOLOGIA Y MARCADORES TUMORALES

1 28/05/2024 (906916) SEROLOGIA [PRUEBA NO TREPOMENICA] VDRL EN SUERO O LCR & *

RESULTADO : NO REACTIVA

MICROBIOLOGIA (BACTERIOLOGIA, PARASITOLOGIA, MICOLOGIA Y VIROLOGIA)

2 28/05/2024 (901305) EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

MUESTRA : RASPADO DE UÑAS

RESULTADO : NEGATIVO PARA DERMATOFITOS

Solicitado por :

3 28/05/2024 (901103) COLORACION ALBERT [LOEFFLER] Y LECTURA

RESULTADO: FLORA MICROBIANA NORMAL

Solicitado por :

MICROSCOPIA

4 28/05/2024 (907002) COPROLOGICO

COLOR : CARMELITA

CONSISTENCIA : BLANDA

MOCO : ESCASO

FLORA BACTERIANA : NORMAL

LEVADURAS :

LEUCOCITOS : OCASIONALES

MICELIO :

PIOCITOS :

HEMATIES :

ALMIDONES : DIGERIDOS +

SANGRE OCULTA :

FIBRAS MUSCULARES :

FIBRAS VEGETALES :

GRASAS :

CELULAS EPITELIALES : +

HUEVOS :

PROTOZOARIOS : NEGATIVOS

Ordenado por :

Germán Eduardo Cuéllar
Bacteriólogo
Universidad de los Andes
Firma Rec. 019 S.S de Boy

Doctor José Luis Pumarejo Ariza

MEDICO Y CIRUJANO, FLEBOLOGO, MEDICINA ESTETICA
ESPECIALISTA EN TERAPIA COMPLEMENTARIA Y
FARMACOLOGIA VEGETAL.

Registro Medico 4400815

T. P. 8596 - C.C. 77024211 -

Cirugías
Clínica de Venas
Obesidad

Hipertensión
Rejuvenecimiento Facial
Oxigenoterapia

Acupuntura
Terapia Neural
Auto hemoterapia

Fecha

Chiquinquirá, MAYO 28 de 2024

Nombre

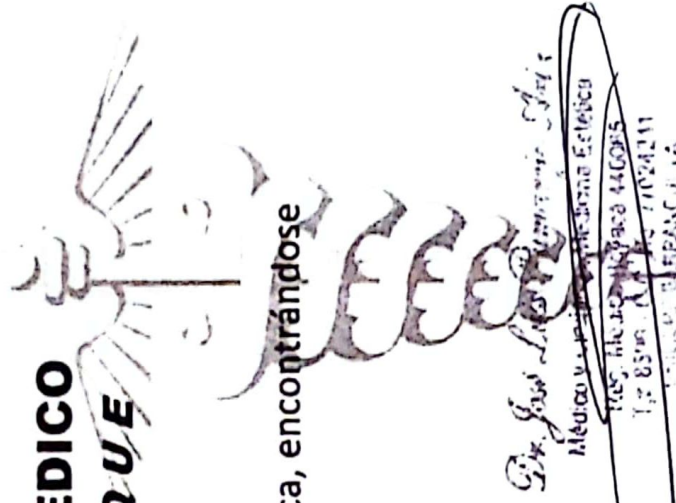
EDGAR GIOVANNI PINZON

R/

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE

Que el paciente en mención, asistió a consulta Médica, encontrándose
paciente sano. Puede manipular alimentos.

ID. Paciente sano.



Dr. José Luis Pumarejo Ariza
Médico y Cirujano
C.C. 77024211
T.P. 8596

arizzapuma@hotmail.com - jose-pumarejo@juannncorp.is.edu.co

Cels: 313 502 44 27 / 301 357 82 73

Nombre: BLANCA ELENA BALLEEN BALLEEN

Documento: CC 46677475

Empresa: PARTICULAR

INMUNOLOGIA Y MARCADORES TUMORALES

1 25/06/2024 (906916) SEROLOGIA [PRUEBA NO TREPOMENICA] VDRL EN SUERO O LCR & *

RESULTADO : NO REACTIVA

MICROBIOLOGIA (BACTERIOLOGIA, PARASITOLOGIA, MICOLOGIA Y VIROLOGIA)

2 25/06/2024 (901305) EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

MUESTRA : RASPADO DE UÑAS

RESULTADO : NEGATIVO PARA DERMATOFITOS

Solicitado por :

3 25/06/2024 (901103) COLORACION ALBERT [LOEFFLER] Y LECTURA

RESULTADO: FLORA MICROBIANA NORMAL

Solicitado por :

MICROSCOPIA

4 25/06/2024 (907002) COPROLOGICO

COLOR : CARMELITA

CONSISTENCIA : PASTOSA

MOCO : ESCASO

FLORA BACTERIANA : NORMAL

LEVADURAS :

LEUCOCITOS : 0-1

MICELIO :

PIOCITOS :

HEMATIES :

ALMIDONES : DIGERIDOS ++

SANGRE OCULTA :

FIBRAS MUSCULARES :

FIBRAS VEGETALES : +

GRASAS :

CELULAS EPITELIALES :

HUEVOS :

PROTOZOARIOS : NEGATIVOS

Ordenado por :

Germán Eduardo Cuéllar

Bacteriólogo

Universidad de Los Andes

Reg. 049 S.S de Boy

Firma

Dr. Jose Luis Amargosa

Dr. Jose Luis Amargosa
 MEDICO Y CIRUJANO, FLEBOLOGO, MEDICINA ESTETICA
 ESPECIALISTA EN TERAPIA COMPLEMENTARIA Y
 FARMACOLOGIA VEGETAL.
 Registro Medico 440085
 T. P. 8596 - C.C. 770242,11 -

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE

Que el paciente en mencion, asistió a consulta Médica, encontrándose
 paciente sano. Puede manipular alimentos.

I D. Paciente sano.



Dr. Jose Luis Amargosa
 Medico y Cirujano, Flebologo, Medicina Estetica
 Registro Medico 440085
 T. P. 8596 - C.C. 770242,11 -
 Email: amargosa@juaanncorps.edu.co
 Cels: 313 502 44 27 / 301 357 82 73

Cirugías	Obesidad	Nombre
Clinica de Venas	Hipertension	BLANCA ELENA BALLEEN BALLEEN
Rejuvenecimiento Facial	Oxigenoterapia	Fecha
Acupuntura	Terapia Neural	Chiquinquirá, JUNIO 25 del 2024
Auto hemoterapia		