Prüfbericht-Nr.: *Test Report No.:*	**50325255 002**	**Auftrags-Nr.:** *Order No.:*	170124327	Seite 1 von 4 *Page 1 of 4*
Kunden-Referenz-Nr.: *Client Reference No.:*	N/A	**Auftragsdatum:** *Order date:*	12.12.2019	
Auftraggeber: *Client:*	Guangzhou (Longman)Reichy stage performance equipment Co.LTD No.2 Xiahe Road, Baiyun Industrial Area , Jianggao Town,Baiyu District, Guangzhou, China			
Prüfgegenstand: *Test item:*	Aluminium Truss			
Bezeichnung / Typ-Nr.: *Identification / Type No.:*	RY-SP-6			
Auftrags-Inhalt: *Order content:*	Test report			
Prüfgrundlage: *Test specification:*	Loading test (according to client's requirement) (Refer to following pages)			

Wareneingangsdatum: *Date of receipt:*	12.12.2019
Prüfmuster-Nr.: *Test sample No.:*	170124327 002
Prüfzeitraum: *Testing period:*	29.12.2019
Ort der Prüfung: *Place of testing:*	GuangDong
Prüflaboratorium: *Testing laboratory:*	Client's Factory
Prüfergebnis*: *Test result*:*	Refer to following pages



geprüft von / *tested by*:

06.01.2020 Jason Ding / PE Jason Ding

Datum *Date*	**Name / Stellung** *Name / Position*	**Unterschrift** *Signature*

kontrolliert von / *reviewed by*:

06.01.2020 Louis Zhong / Reviewer Louis Zhong

Datum *Date*	**Name / Stellung** *Name / Position*	**Unterschrift** *Signature*

Sonstiges / *Other*:

Zustand des Prüfgegenstandes bei Anlieferung: Prüfmuster vollständig und unbeschädigt
Condition of the test item at delivery: *Test item complete and undamaged*

* Legende:	1 = sehr gut	2 = gut	3 = befriedigend	4 = ausreichend	5 = mangelhaft
	P(ass) = entspricht o.g. Prüfgrundlage(n)		F(ail) = entspricht nicht o.g. Prüfgrundlage(n)	N/A = nicht anwendbar	N/T = nicht getestet
Legend:	*1 = very good*	*2 = good*	*3 = satisfactory*	*4 = sufficient*	*5 = poor*
	P(ass) = passed a.m. test specification(s)		*F(ail) = failed a.m. test specification(s)*	*N/A = not applicable*	*N/T = not tested*

Dieser Prüfbericht bezieht sich nur auf das o.g. Prüfmuster und darf ohne Genehmigung der Prüfstelle nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Dieser Bericht berechtigt nicht zur Verwendung eines Prüfzeichens.
This test report only relates to the a. m. test sample. Without permission of the test center this test report is not permitted to be duplicated in extracts. This test report does not entitle to carry any test mark.
V04

Prüfbericht-Nr.: 50325255 002
Test Report No.:

Liste der verwendeten Prüfmittel
List of used test equipment

Prüfmittel *Test equipment*	**Prüfmittel-Nr. / ID-Nr.** *Equipment No. / ID-No.*	**Nächste Kalibrierung** *Next calibration*
List of used test equipment could be traceable and provided separately upon request		

Absatz	According to client's requirement	Messergebnisse - Bemerkungen	Bewertung
Clause	Anforderungen - Prüfungen / *Requirements - Tests*	*Measuring results - Remarks*	*Evaluation*

Samples description: Aluminum Truss

4 main tubes	
Model	RY-SP-6
Cross section:	400mm x 400mm
Main tube:	∅50 x 3mm
Auxiliary:	∅25 x 2mm
Length:	16m

Distributed load test:

Client's requirement:
Measure the sample's deflection under specified loads after 3 hours. The ways in which the load applied are distributed placed on the product respectively.

Test method:
The sample is supported by two rigid frames at two ends to reach a certain span. The loads are then distributed placed on the sample and the middle point deflections under these two supports are measured accordingly.

Test result:

Model	Span(m)	Distributed load(kg)	Deflection(mm)
RY-SP-6	16	600	87

Prüfbericht-Nr.: 50325255 002 *Test Report No.:*			Seite 4 von 4 *Page 4 of 4*
Absatz	According to client's requirement	Messergebnisse - Bemerkungen	Bewertung
Clause	Anforderungen - Prüfungen / *Requirements - Tests*	*Measuring results - Remarks*	*Evaluation*

Product photo:



RY-SP-6



In testing(RY-SP-6)

*** End of test report ***

Prüfbericht - Nr.: *Test Report No.:*	**16036684 001**		**Seite 1 von 7** *Page 1 of 7*
Auftraggeber: *Client:*	**Guaugzhou Reichy Stage Equipment Co.,LTD** Shimu Tan Industrial Zone,Huanjiao Shijing Town, Baiyun District, Guangzhou China		
Gegenstand der Prüfung: *Test item:*	**Aluminium Truss** **Stage Platform**		
Bezeichnung: *Identification:*	CT30, CS30, CS40, CC30, 1222A	**Serien-Nr.:** *Serial No.:*	N/A
Wareneingangs-Nr.: *Receipt No.:*	173063059	**Eingangsdatum:** *Date of receipt:*	Nov 01, 2011
Prüfort: *Testing location:*	**Guaugzhou Reichy Stage Equipment Co.,LTD** Shimu Tan Industrial Zone,Huanjiao Shijing Town, Baiyun District, Guangzhou China		
Prüfgrundlage: *Test specification:*	**Test according to requirements of client**		
Prüfergebnis: *Test Result:*	**Refer to the test result pages**		
Prüflaboratorium: *Testing Laboratory:*	**TÜV Rheinland(Guangdong) Ltd**		

geprüft/ *tested by:*

Nov. 11, 2011 William Wu

William Wu/Engineer

Datum *Date*	**Name/Stellung** *Name/Position*	**Unterschrift** *Signature*

kontrolliert/ *reviewed by:*

Nov. 11, 2011 Allen Guo/Reviewer

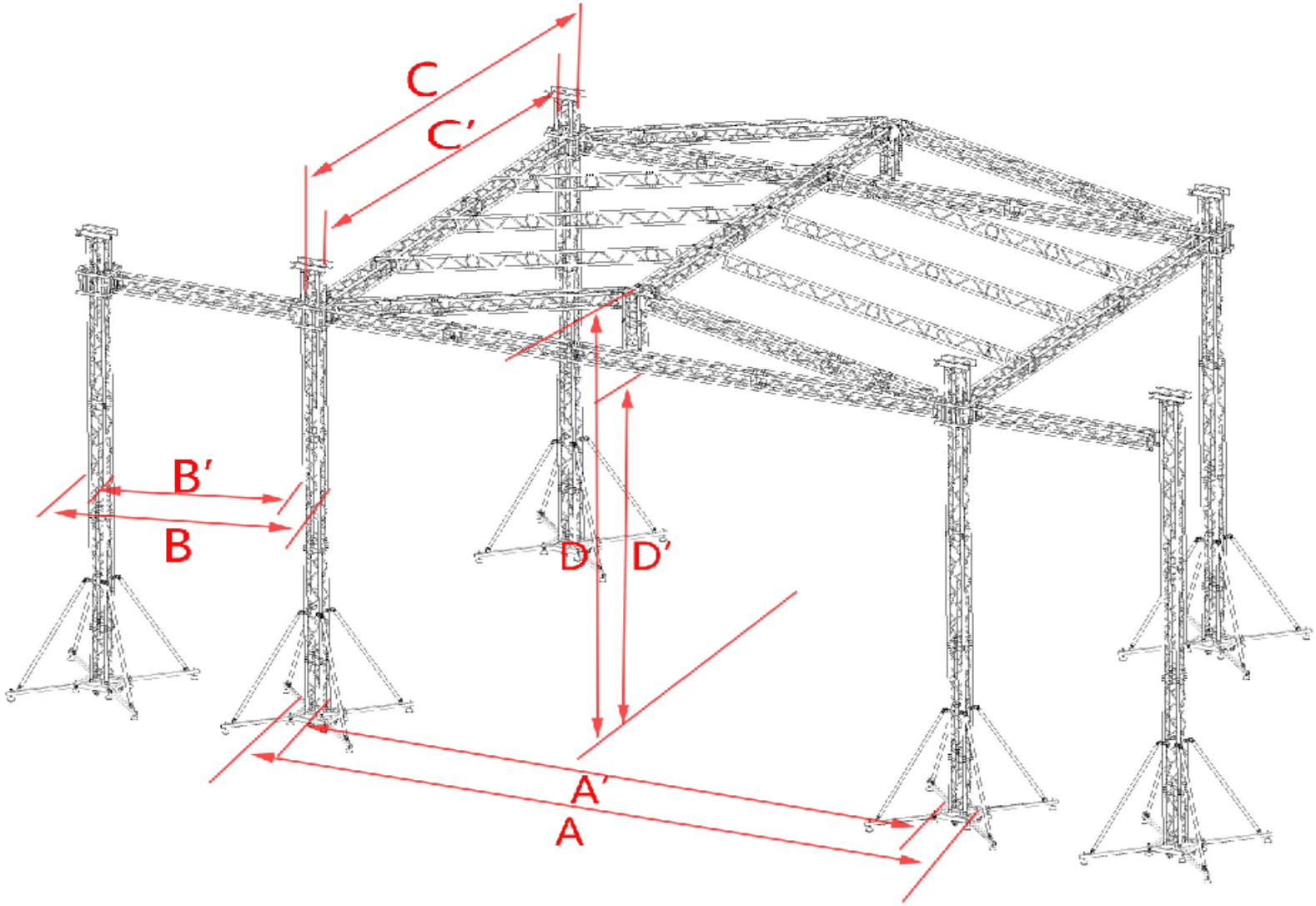
Datum *Date*	**Name/Stellung** *Name/Position*	**Unterschrift** *Signature*

Sonstiges/ *Other Aspects:*

Test date: Nov 03, 2011

Abkürzungen:				*Abbreviations:*			
	P(ass)	=	*entspricht Prüfgrundlage*		*P(ass)*	=	*passed*
	F(ail)	=	*entspricht nicht Prüfgrundlage*		*F(ail)*	=	*failed*
	N/A	=	*nicht anwendbar*		*N/A*	=	*not applicable*
	N/T	=	*nicht getestet*		*N/T*	=	*not tested*

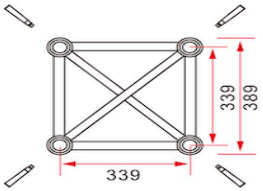
Dieser Prüfbericht bezieht sich nur auf das o.g. Prüfmuster und darf ohne Genehmigung der Prüfstelle nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Dieser Bericht berechtigt nicht zur Verwendung eines Prüfzeichens.
This test report relates to the a. m. test sample. Without permission of the test center this test report is not permitted to be duplicated in extracts. This test report does not entitle to carry any safety mark on this or similar products.


C
C'
B'
B
D
D'
A'
A

TECHNICAL SPECIFICATIONS		
Dimensions: 40x40FT (12x12m)		size
A'	internal width (A')	39.37ft (12.02m)
A	overall external width (A)	41.99ft (12.82m)
C'	internal depth (C')	39.37ft (12.02m)
C	Overall external depth (C)	41.99ft (12.82m)
D'	Clearance (D')	30.0ft (9.14m)
D	Overall height (D)	36.28ft(11.05m)
B'	PA Wing-internal width (B')	10.17ft(3.10m)
B	PA Wing- overall external width (B)	12.86ft(3.92m)

Loading Capacity	Main Grid	Uniformly distributed (UDL)	1350kg
		Central Point load (CPL)	5712kg
	PA wings	Central Point load (CPL)	2286kg

Section Type	Square(Q)
Material	6082-T6
Main tubes	Ø50x3mm
Braces	Ø25X2mm

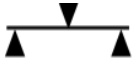




Straight truss

length

0.5m
1.0m
1.5m
2.0m
2.5m
3.0m

400x400mm Loading Capacity	1pound = 0.4535 kg			
Allowable Load Data	 Uniformly Distributed Load(UDL)		 Centre Point Load(CPL)	
Span/ feet (meters)	Loads (kgs/m)	Deflection/(cm)	Loads / (kgs/m)	Deflection/(cm)
9.84 (3.0)	643	0.26	501.4	0.13
13.12(4.0)	512	0.67	476.2	0.26
16.40(5.0)	401	1.31	451.3	0.49
19.68 (6.0)	321	2.13	430.6	0.79
22.96(7.0)	232	2.86	412.3	1.17
26.24(8.0)	176	3.73	388.2	1.65
29.52 (9.0)	138	4.68	371.6	2.23
32.81(10.0)	111	5.76	356.4	2.91
36.09(11.0)	92	6.89	344.7	3.74
39.37 (12.0)	76	8.17	329.6	4.62
42.65 (13.0)	63	9.42	3.16.5	5.64
45.93(14.0)	52	10.76	301.2	6.76
49.22(15.0)	46	12.46	296.3	8.06
52.49 (16.0)	41	13.75	281.4	9.44

CERTIFICACIÓN

El Ingeniero Civil:
DIEGO FERNANDO RUIZ MUÑOZ
C.C. No. 76.027.866 expedida en La Vega Cauca.
MP. 19202163768 CAU

certifica que:

Tras una evaluación técnica detallada de las estructuras de aluminio utilizadas por la empresa **DINAMO LOGISTICA Y EVENTOS** con NIT 4.616.353 – 4 para tarimas, techos y soportes en conciertos y espectáculos, declaro que dichas estructuras cumplen con los estándares de diseño, fabricación y resistencia establecidos por el fabricante, Guangzhou Reichy Stage Equipment Co., LTD, y certificados por TÜV Rheinland (Informe No. 16036864001 y No. 503325250 002).

Las estructuras evaluadas incluyen modelos de truss de aluminio (400x400 mm) y plataformas de escenario (CT30, CS30, CS40, CC30, 1222A). Se realizaron pruebas de carga in situ el 24 de julio de 2025, con los siguientes resultados positivos: - **Carga Uniformemente Distribuida (UDL)**: 250 kg/m², soportada sin deformaciones excesivas. - **Carga Puntual Central (CPL)**: 1,500 kg por punto, soportada con deflexión dentro de los límites permitidos (menor a 1/200 de la longitud del tramo). Las soldaduras y uniones fueron inspeccionadas y cumplen con los procedimientos técnicos certificados. Este certificado valida la seguridad estructural para eventos, siempre que el montaje se realice según las especificaciones técnicas proporcionadas y se mantengan las condiciones de carga evaluadas.

Atentamente.

DIEGO FERNANDO RUIZ MUÑOZ
Ingeniero Civil
CC. 76.027.866 de La Vega, Cauca
M.P. 192021768 CAU

20252300416411

Popayán, *2025-08-01* Radicación***20252300416411** *

CERTIFICACIÓN

El suscrito, **JAIR HERNÁN FLÓREZ OROZCO**, Jefe de la Oficina Asesora para la Gestión del Riesgo de Desastres, certifica que en relación a la solicitud No.20251130364312, realizada por la empresa **DINAMO LOGISTICA Y EVENTOS** identificada con NIT 4.616.353 de la ciudad de Popayán, ha realizado la verificación técnica de la tarima y carpa de acuerdo a la información descrita en los documentos presentados y adjuntos a la solicitud comprobando que la tarima y carpa cumplen con los requisitos de seguridad y estabilidad establecidos por esta oficina.

Se han verificado los siguientes soportes:

- Certificados de calidad de los materiales utilizados
- Documentación técnica de la estructura
- Resultados de pruebas de carga y resistencia

La tarima y carpa deben ser utilizadas de acuerdo con las instrucciones y recomendaciones del fabricante y deben ser sometidas a mantenimiento y revisión periódica para garantizar su seguridad y estabilidad.

En virtud de los resultados de la verificación técnica y de la documentación presentada, esta oficina da el visto bueno para la utilización de la tarima y carpa descrita anteriormente, ya que se cumple con todos los aspectos solicitados por esta oficina.

Es relevante indicar que la validez de esta certificación está sujeta a la verificación de su uso efectivo durante algún evento, debiendo cumplir con los parámetros establecidos en el plan de contingencia previamente aprobado. La verificación se realizará en el momento del uso del elemento, y se evaluará su desempeño en relación con los estándares y protocolos definidos en los documentos presentados.

Se expide en la ciudad de Popayán el 01 de agosto de 2025

JAIR HERNAN FLOREZ OROZCO
Jefe Oficina Asesora de Gestión del Riesgo de Desastres

Proyectó: Ing.Giovany Erazo Mendez
Revisó: Jair Hernán Flórez Orozco
Archivado en PQRSD

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

GLORIA PATRICIA MARTINEZ ALEGRIA

Con Cedula de Ciudadania No. 34539570

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

con una duración de 48 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Popayán. al primer(1) dia del mes de septiembre de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por



JOHN JAIRO MOTTA CALDERON
Subdirector
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA

85608110 - 01/09/2022
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9307002604967CC34539570C.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

GLORIA PATRICIA MARTINEZ ALEGRIA

Con Cedula de Ciudadania No. 34.539.570

Cursó y aprobó la acción de Formación

APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Popayán, a los veintinueve (29) días del mes de agosto de dos mil trece (2013)

Firmado Digitalmente por
ELKIN MAURICIO AVILA OSORIO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogota - Colombia

ELKIN MAURICIO AVILA OSORIO
SUBDIRECTOR
CENTRO AGROPECUARIO
REGIONAL CAUCA

15340465 - 29/08/2013
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 911300586986CC34539570C.

REGIONAL CAUCA

EL CENTRO AGROPECUARIO

CERTIFICA

Que RODRIGO RODRIGUEZ MARTINEZ identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 4616353 de Popayán, realizó y aprobó el curso de HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS con una intensidad horaria de Cuarenta (40) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Popayán. a los dieciocho (18) dias del mes de septiembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por



ANDRESS COLLAZOS ROBLES
Subdirector CENTRO AGROPECUARIO
REGIONAL CAUCA

SENA: Una Organización con Conocimiento

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9113002835155CC4616353E.

Popayán, 17 de octubre de 2025
Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Ciudad

REFERENCIA: Propuesta Económica para el proceso, PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA NRO. MC-CUC-CA-037-2025,cuyo objeto es Contratar los servicios de un operador logístico, para el desarrollo de las actividades de alimentación, dotación, producción y acompañamiento integral necesarios para la realización de la Feria del Programa Campesena y Full Popular y demás requerimientos logísticos necesarios para el desarrollo adecuado de la actividad del Centro Agropecuario regional Cauca. En marco del programa CAMPESENA y FULL POPULAR, vigencia 2025.

El suscrito RODRIGO RODRIGUEZ MARTINEZ identificado con C.C 4.616.353 expedida en Popayán, actuando en mi nombre como persona natural propietaria del establecimiento de comercio denominado DINAMO LOGISTICA Y EVENTOS, en calidad de oferente dentro del PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA NRO. MC-CUC-CA-037-2025, me permito manifestar lo siguiente:
En atención al requerimiento relacionado con la presentación de la promesa de contrato de proveeduría con pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, conforme a lo establecido en el Decreto 248 de 2021, informo que el cumplimiento de dicho criterio se encuentra garantizado directamente por mi condición de productor agropecuario local, formalmente acreditado mediante la Cédula Rural expedida por la autoridad competente.
Dicha Cédula Rural certifica mi actividad económica dentro del sector agropecuario y me incorpora en los registros oficiales establecidos para estos fines, lo cual permite evidenciar que la proveeduría será realizada directamente por un productor local, en coherencia con los principios del Decreto 248 de 2021.
Por tanto, con la presentación de este documento y el soporte correspondiente (Cédula Rural), doy cumplimiento al objetivo del requisito de fomentar la participación de productores locales dentro del proceso

Atentamente,

Rodrigo Rodriguez M.
RODRIGO RODRIGUEZ MARTINEZ

YA SE ENCUENTRA REGISTRADO EN:

Agricultura

CÉDULA RURAL

Código de verificación

Identificación:
CC. 4616353

Fecha de registro
21 de abril 2025

Fecha de vencimiento:
21 de abril 2027



ORFA AURORA FERNANDEZ GOMEZ

CC 34566539 - Fecha de nacimiento 21/08/1973

CARRERA 6 NO.50N40 PUENTE VIEJO DE CAUCA - Popayán - Cauca

Celular : 3218582505 - Celular Alterno : 3154637801

a6539@misena.edu.co

Certificado de Residencia No Cargado - Certificado de Residencia No Validado

PERFIL OCUPACIONAL

SOY INGENIERA DE DE ALIMENTOS Y PROFESIONAL EN CULINARIA Y GASTRONOMÍA,CUYAS HABILIDADES ME PERMITEN ORIENTAR TEMAS COMO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN PRODUCTOS TERMINADOS,BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CON BASE DE CAFÉ. CON UNA AMPLIA EXPERIENCIA EN GASTRONOMÍA, PEDAGOGÍA, ELABORACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS.

LOGROS ALCANZADOS EN LA TRAYECTORIA LABORAL

ALTO DESEMPEÑO EN EL DESARROLLO DE PROGRAMAS EN MANIPULACIÓN, TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y GASTRONOMÍA A TRAVÉS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN ACCIONES METODOLÓGICAS DE FORMACIÓN DE PROYECTOS.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Ingeniería de Alimentos

Graduado

Fecha último periodo cursado: 17/09/2016

Fundación Universitaria del Area Andina

CULINARIA Y GASTRONOMÍA

Graduado

Fecha último periodo cursado: 27/03/2015

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Tecnología en Alimentos

Graduado

Fecha último periodo cursado: 30/06/2000

Bachillerato Femenino San Agustín

Bachiller Académico

Graduado

Fecha último periodo cursado: 09/07/1993

SENA - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO - Quindio (NOMBRE ANTERIOR > Centro

TECNOLOGIA EN GASTRONOMIA

Graduado

Fecha último periodo cursado: 05/06/2012

CAPACITACIÓN

SENA

MANEJO DE LA INFORMACION TURISTICA REGIONAL

Terminado

Fecha último periodo cursado: 10/12/2015

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

Etiqueta y Protocolo Empresarial

Terminado

Fecha último periodo cursado: 01/06/2015

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

Sena

ELABORACION DE PANES ARTESANALES

Terminado

Fecha último periodo cursado: 16/09/2013

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

Sena

Pastelería

Terminado

Fecha último periodo cursado: 21/09/2012

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

Pedagogia Básica para Orientar la Formación Profesional Integral

Terminado

Fecha último periodo cursado: 23/05/2008

Intensidad horaria: 140 Hora(s)

Sena

Manipulación de Alimentos

Terminado

Fecha último periodo cursado: 10/08/2004

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

Sena

Economía Solidaria

Terminado

Fecha último periodo cursado: 14/07/2004

Intensidad horaria: 20 Hora(s)

SENA

ESTRUCTURACIÓN DE PROYECTOS FORMATIVOS

Terminado

Fecha último periodo cursado: 22/08/2019

Intensidad horaria: 80 Hora(s)

SENA

PLANEACION PEDAGOGICADE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Terminado

Fecha último periodo cursado: 22/08/2019

Intensidad horaria: 60 Hora(s)

SENA

ELABORACION DE DULCERIA A BASE DE PANELA

Terminado

Fecha último periodo cursado: 29/04/2019

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

COMUNÍCATE

NEURO MANAGEMENT

Terminado

Fecha último periodo cursado: 11/06/2018

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

CONGRESO GASTRONOMICA

XIV

Terminado

Fecha último periodo cursado: 11/09/2016

Intensidad horaria: 4 Día(s)

CORPORACIÓN GASTRONÓMICA

XIII CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYAN

Terminado

Fecha último periodo cursado: 06/09/2015

Intensidad horaria: 4 Día(s)

SENA

NIVEL INTERMEDIO: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Terminado

Fecha último periodo cursado: 22/12/2014

Intensidad horaria: 1 Mes(es)

SENA

NIVEL INTERMEDIO EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

Terminado

Fecha último periodo cursado: 22/12/2014

Intensidad horaria: 1 Mes(es)

LANGUAGE PRODUCTS

CURSO INGLESMOVE IT DEL NIVEL A1-2

Terminado

Fecha último periodo cursado: 19/12/2014

Intensidad horaria: 50 Hora(s)

LENGUAGE PRODUCTS

CURSO MOVE IT DEL NIVEL A1-1

Terminado

Fecha último periodo cursado: 19/12/2014

Intensidad horaria: 50 Hora(s)

LANGUAGES PRODUCTS

CURSO INGLES MOVE IT DE NIVEL A2-2

Terminado

Fecha último periodo cursado: 19/12/2014

Intensidad horaria: 50 Hora(s)

LANGUAGE PRODUCTS

CURSO INGLES MOVE IT DEL NIVEL A2-1

Terminado

Fecha último periodo cursado: 19/12/2014

Intensidad horaria: 50 Hora(s)

ALCALDIA DE POPAYAN

CERTIFICADO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Terminado

Fecha último periodo cursado: 20/08/2014

Intensidad horaria: 3 Día(s)

SENA

EJECUTAR PROCESOS BASICOS PARA LA PRESENTACION DEL SERVICIO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS

Terminado

Fecha último periodo cursado: 20/11/2013

Intensidad horaria: 1 Mes(es)

SENA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Terminado

Fecha último periodo cursado: 20/11/2013

Intensidad horaria: 1 Mes(es)

CONGRESO GASTRONÓMICO

XI CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYAN

Terminado

Fecha último periodo cursado: 08/09/2013

Intensidad horaria: 4 Día(s)

SENA

CURSO DE ORIENTACION DE LOS PROCESOS PARA LA EJECUCION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

Terminado

Fecha último periodo cursado: 20/08/2013

Intensidad horaria: 140 Hora(s)

SENA

ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS

Terminado

Fecha último periodo cursado: 20/05/2013

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

Sena

Cocina de Autor

Terminado

Fecha último periodo cursado: 26/12/2012

Intensidad horaria: 72 Hora(s)

Sena

Básico de Reposteria

Terminado

Fecha último periodo cursado: 26/12/2012

Intensidad horaria: 100 Hora(s)

Sena

Diseño y Formulación de Proyectos de Aprendizaje

Terminado

Fecha último periodo cursado: 24/12/2012

Intensidad horaria: 60 Hora(s)

CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA

Seminario Especializado Etiqueta y Protocolo Empresarial

Terminado

Fecha último periodo cursado: 25/10/2012

Intensidad horaria: 5 Hora(s)

UNIVERSIDAD DEL CAUCA Y FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS

SEMINARIO INTERNACIONAL CAUCA CAFÉ CON RAÍCES

Terminado

Fecha último periodo cursado: 15/09/2012

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

Sena

TENDENCIAS DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

Terminado

Fecha último periodo cursado: 14/07/2012

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

CORPORACIÓN GASTRONÓMICA

IX CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYAN

Terminado

Fecha último periodo cursado: 04/09/2011

Intensidad horaria: 4 Día(s)

Hotel Marriot

curso sushi

Terminado

Fecha último periodo cursado: 22/10/2010

Intensidad horaria: 5 Hora(s)

Sena

seminari de cocina caribeña

Terminado

Fecha último periodo cursado: 15/05/2010

Intensidad horaria: 30 Hora(s)

Sena

certificacion en la norma de competencia laboral 290801023

Terminado

Fecha último periodo cursado: 15/12/2009

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

Sena

norma de competencia preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente

Terminado

Fecha último periodo cursado: 13/11/2009

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

Sena

Titulacion Operacion de Procesos de Produccion de Alimentos

Terminado

Fecha último periodo cursado: 10/11/2009

Intensidad horaria: 2 Día(s)

Sena

norma de competencia realizar procesos basicos para la prestacion del servicio

Terminado

Fecha último periodo cursado: 10/09/2009

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE POPAYAN

VII CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYAN

Terminado

Fecha último periodo cursado: 06/09/2009

Intensidad horaria: 4 Día(s)

Sena

NUEVAS TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACION APLICADAS A LA FORMACION

Terminado

Fecha último periodo cursado: 16/03/2009

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

UNDUCCIÓN AL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN

Terminado

Fecha último periodo cursado: 30/07/2008

Intensidad horaria: 20 Hora(s)

SENA

MENÚ DE OCASIÓN

Terminado

Fecha último periodo cursado: 09/11/2005

Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

FORMACION BASICA DE DOCENTES

Terminado

Fecha último periodo cursado: 19/05/2005

Intensidad horaria: 140 Hora(s)

HONGOS COMESTIBLES DEL CAUCA LTDA

PRODUCCIÓN DEL HONGO SHIITAKE SOBRE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES

Terminado

Fecha último periodo cursado: 29/08/2004

Intensidad horaria: 12 Hora(s)

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA SANTA ROSA DE CABAL (UNISARC)

SEMINARIO INTERNACIONAL DE AGROECOLOGIA

Terminado

Fecha último periodo cursado: 19/09/1996

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

COMPETENCIAS LABORALES CERTIFICADAS

Norma:	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Norma:	Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.
Norma:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
Norma:	Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.
Norma:	Ejecutar procesos básicos para la prestación del servicio de acuerdo a los procedimientos establecidos por la organización.
Norma:	Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados.

IDIOMAS

	Lee	Habla	Escribe
Inglés	Básico	Básico	Básico

EXPERIENCIA LABORAL

SENA CAUCA DE COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 16/02/2019 - Fecha fin: 14/12/2019

Experiencia: 9.94 meses

SENA CAUCA DE COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor cocina

Fecha inicio: 23/01/2018 - Fecha fin: 22/11/2018

Experiencia: 9.97 meses

SENA CAUCA DE COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor cocina

Fecha inicio: 01/02/2017 - Fecha fin: 15/12/2017

Experiencia: 10.45 meses

DINAMO LOGÍSTICA Y EVENTOS

Chef jefe

- Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
- Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.
- Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.
- Contratar personal para la cocina.

- PREPARACIÓN Y MONTAJE DE PLATOS

Fecha inicio: 01/09/2014 - Fecha fin: 06/12/2017

Experiencia: 39.16 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 02/03/2016 - Fecha fin: 12/12/2016

Experiencia: 9.32 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 12/02/2015 - Fecha fin: 27/11/2015

Experiencia: 9.48 meses

CENTRO DE IMAGENES DE OCCIDENTE

Cocinero

- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.

Fecha inicio: 14/09/2010 - Fecha fin: 13/01/2015

Experiencia: 51.97 meses

EVENTOS SOCIALES Y EMPRESARIALES CAMIS

Cocinero

- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.

Fecha inicio: 10/08/2011 - Fecha fin: 06/01/2015

Experiencia: 40.87 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 18/11/2014 - Fecha fin: 12/12/2014

Experiencia: 0.81 meses

COLEGIO CAMPESTRE CREANDO SUEÑOS

Instructor manipulación de alimentos

- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha inicio: 20/01/2014 - Fecha fin: 20/05/2014

Experiencia: 4.00 meses

ORGANIZACION DE EVENTOS SOCIALES E INSTITUCIONALES GLORIA P. MARTINEZ

Cocinero restaurante

- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.
- SERVICIOS PROFESIONALES EN ASESORAR AL PERSONAL EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS, HIGIENIZACION Y SERVICIO DE MONTAJE PARA DESAYUNOS, REFIRGERIOS ALMUERZO Y CENAS

Fecha inicio: 01/08/2013 - Fecha fin: 31/12/2013

Experiencia: 4.97 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- prestar servicios profecionales en gastronomia,manipulacion ,concervacion y preparacion de alimentos y protocolo.

Fecha inicio: 23/01/2013 - Fecha fin: 15/12/2013

Experiencia: 10.74 meses

RESTAURANTE CAMINO VIEJO

Cocinero

- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.

Fecha inicio: 01/07/2012 - Fecha fin: 31/12/2012

Experiencia: 5.97 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 17/08/2012 - Fecha fin: 15/12/2012

Experiencia: 3.94 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.

- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 15/02/2012 - Fecha fin: 26/06/2012

Experiencia: 4.35 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 14/10/2011 - Fecha fin: 14/12/2011

Experiencia: 2.00 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 06/07/2011 - Fecha fin: 30/09/2011

Experiencia: 2.77 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 14/03/2011 - Fecha fin: 30/06/2011

Experiencia: 3.52 meses

SENA COMERCIOI Y SERVICIOS

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 25/11/2010 - Fecha fin: 29/12/2010

Experiencia: 1.13 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 26/01/2010 - Fecha fin: 31/08/2010

Experiencia: 7.16 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 01/07/2009 - Fecha fin: 15/12/2009

Experiencia: 5.45 meses

COMFACAUCA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 11/02/2008 - Fecha fin: 29/12/2008

Experiencia: 10.58 meses

COMFACAUCA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 27/02/2007 - Fecha fin: 29/12/2007

Experiencia: 10.06 meses

COMFACAUCA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 28/01/2006 - Fecha fin: 30/12/2006

Experiencia: 11.06 meses

COMFACAUCA

Instructor cocina

- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 16/05/2005 - Fecha fin: 30/12/2005

Experiencia: 7.45 meses

CORPORACION PARA LA EDUCACION ESPECIAL MI NUEVO MUNDO

Instructor manipulación de alimentos

- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

Fecha inicio: 01/04/2004 - Fecha fin: 30/04/2004

Experiencia: 0.94 meses

U.N.A.D.

Instructor manipulación de alimentos

- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

Fecha inicio: 01/06/2000 - Fecha fin: 30/12/2000

Experiencia: 6.94 meses

GPM DISTRIBUIDORA SERVICIOS Y EVENTOS

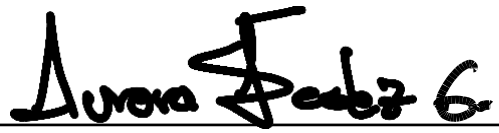
Cocinera Principal

Fecha inicio: 01/02/2018 - Actualmente

Experiencia: 48 meses

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Categoría B1: Automóviles, motocarros, camperos, camionetas, vehículos cuatrimotor y microbuses.



FIRMA

CC 34566539

05/11/2020

ALCALDÍA DE POPAYÁN	F-GS-D-D06-08
ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTO COMERCIAL/DIVERSIÓN PÚBLICA	Versión 06 Página 1 de 4

CIUDAD: Popayán | FECHA: 26/03/2025 | ACTA N° RADICADO: 20251600119511

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Establecimiento Comercial [X] | Establecimientos de Espectáculo Público [ ] | Establecimientos de Diversión Pública [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria Salud Popayán

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZON SOCIAL: Rodrigo Rodriguez Martinez

*CÉDULA / NIT: 4616353

*NOMBRE COMERCIAL: Dinamo Logistica y Eventos

*DIRECCIÓN: cra 7C# 26BN-21 | MATRICULA MERCANTIL: 132052

*DEPARTAMENTO: Cauca | *MUNICIPIO: Popayán

Barrio: X | Vereda: — | Comuna: — | Localidad: —

Sector: — | Corregimiento: — | Caserio: — | UPZ: —

Otro [ ] Cuál: Portales del Norte

TELÉFONOS: 3168507803 | CORREO ELECTRONICO: rodrigorm1980@hotmail.com

CORREO ELECTRÓNICO: rodrigorm1980@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Rodrigo Rodriguez Martinez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | *Número de documento: 4616353

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Rodrigo Rodriguez Martinez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | *Número de documento: 4616353

CORREO ELECTRÓNICO: rodrigorm1980@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 7C# 26BN-21

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI [X] NO [ ]

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA: rodrigorm1980@hotmail.com

*DEPARTAMENTO: Cauca | *MUNICIPIO: Popayán

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8-6:30 L-S | N° DE TRABAJADORES: 2

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES: 2

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 2

CÓDIGO CIIU: SI [X] NO [ ] | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD: N8230; I561; R9008; 64762

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	05/04/2024	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE ~~FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS~~ DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	81%
N°ACTA DE ULTIMA VISITA	20241600125451				

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO POR: 20251150031262

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC. Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

Powered by CamScanner

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		Se evidencian documentos digitales
Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	—	—	N/A
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	—	—	N/A
En caso de requerir de medidas de control, la empresa contralada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.		X	No se evidencian.

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento esta ubicado en terreno de facil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores,mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		5
1.2	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		4
1.3	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	4	2	0		4
1.5	Las redes e instalaciones eléctricas como interruptores, reguladores, lámparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas específicas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.(Art 117 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	4	2	0	X	N/A 4
1.7	La ventilación es adecuada para el uso.(Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
1.8	La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		30				La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta

2.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (inodoros y lavamanos). (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	10		0		10 CR
2.2	El establecimiento mantiene las condiciones de en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	6	3	0		6
2.3	Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	4	2	0		4
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20				La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		2
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4		0		4 CR
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo (Art 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes) (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		2
	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidos al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		2
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable	2	1	0		2

Powered by CamScanner

	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	(2)	1	0		se evidencia documento digital 2
3.3.2	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	(3)	1.5	0		3
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	(2)	1	0		2
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 1979)	(2)	1	0		se evidencia documento digital 2
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	(5)		0		5
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		30				La calificación del bloque corresponde al ___30___% del total del acta

4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	(4)	2	0		se evidencia documento digital 4
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	(0)		No se evidencia demarcación y señalización 0
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	(2)	1	0		2
4.4	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto luminica y pasamanos.(Art 48 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0	X	N/A 3
4.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	(5)	2.5	0		5
4.6	Existe botiquín de primeros auxilios (Art 127 Ley 9 de 1979)	(3)	1.5	0		3
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		17				La calificación del bloque corresponde al ___20___% del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		
90,07 %	FAVORABLE	X	95%-100%	X	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (NC-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		50%-94%		
	DESFAVORABLE		< 49,9%		

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

Hallazgos numerales 4.2 ;

Powered by CamScanner

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO X

Clausura temporal total	Decomiso	Vacunación personas o animales
Clausura temporal parcial	Destrucción o desnaturalización	Destrucción o desnaturalización
Suspensión parcial de trabajos o servicios	Congelación	Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
Suspensión total de trabajos o servicios	Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles	Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda
Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades		

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA: ____

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DIAS HABILES PLAZO	1 año
FECHA INICIO PLAZO	26/03/2025
FECHA LIMITE DE PLAZO	26/03/2026

VII. NOTIFICACION 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 26 del mes de marzo del año 2025 en la Ciudad de Popayán.

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 DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Melissa Quintero	NOMBRE:
CÉDULA: 1061775364	CÉDULA:
CARGO: Contratista	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSM	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
INSTITUCIÓN:	INSTITUCIÓN:
CARGO:	CARGO:

Powered by CamScanner

CONSTANCIA DE EQUIPO DISPONIBLE PARA OPERACIÓN
MAQUINA TERMOSELLADORA DE VASOS
INDUSTRIAL

Yo, **RODRIGO RODRÍGUEZ MARTÍNEZ**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 4.616.353 expedida en, **en calidad de propietario del establecimiento de comercio denominado DINAMO LOGISTICA Y EVENTOS** ubicado en la CARRERA 7C 26 BN 21, Popayán - Cauca, por medio del presente documento **HAGO CONSTAR** que:

1. En las instalaciones de mi establecimiento de comercio se encuentra **UNA MÁQUINA TERMOSELLADORA DE VASOS**, en correcto estado de funcionamiento, utilizada para el sellado de bebidas y alimentos líquidos, de acuerdo con las normas técnicas y sanitarias vigentes.



2. Dicha máquina pertenece al establecimiento y está disponible para verificación y visita técnica o administrativa por parte de las autoridades competentes o por los organismos que así lo requieran.

3. La máquina cuenta con las condiciones necesarias de operatividad, mantenimiento y limpieza, conforme a los lineamientos del Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en lo relacionado con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la inocuidad alimentaria.

4. Esta constancia se expide para los fines legales y administrativos a que haya lugar, en cumplimiento del principio de veracidad y buena fe establecido en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, así como en observancia de las normas comerciales y sanitarias aplicables a los establecimientos de alimentos.

5. Adjunto ficha técnica

Se firma en Popayán , a los 16 días del mes de septiembre del año 2025.

Atentamente,

RODRIGO RODRIGUEZ MARTINEZ
CC 4616353
CARRERA 7C 26 BN 21 PORTALES DEL NORTE
dinamologistica@gmail.com
CEL: 3168507803

Soluciones de pesaje y equipos para alimentos

SELLADORAS DE VASOS

Marca: BBG

REFERENCIAS:

SELL-100 (Manual)
SELL-200 (Semi-automática)
SELL-300 (Automática)







Permite sellar vasos para evitar derrame, dispensar y dar una exelente presentación a los clientes.

Soluciones de pesaje y equipos para alimentos

Especificaciones técnicas

Usos Principales:

- Caféterias
- Fruterias
- Restaurantes
- Negocio de comidas rapidas

caracteristicas principales

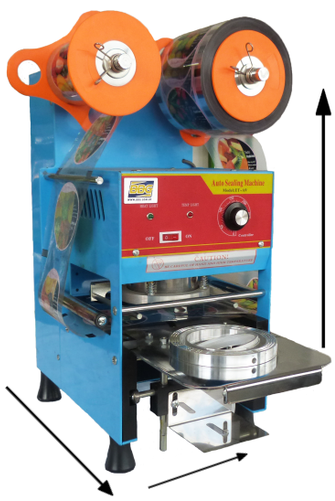
Referencia	SELL-100 (Manual)	SELL-200 (Semi-automática)	SELL-300 (Automática)
Producción nóminal	100 vasos por hora	200 vasos por hora	300 vasos por hora
Funciones	100% Manual	Semi-autimática	Automática
Medidas de los vasos	7 y 9 onzas	7, 9 y 12 onzas	7, 9, 12, 16, 22 onzas
Dimensiones de la maquina	Alto: 63 / Largo: 26 / Ancho: 26 cm	Alto: 66 / Largo: 27 / Ancho: 21 cm	Alto: 62 / Largo: 34 / Ancho: 23 cm
Dimensiones del empaque	Alto: 68 / Largo: 31 / Ancho: 31 cm	Alto: 73 / Largo: 32 / Ancho: 26 cm	Alto: 67 / Largo: 39 / Ancho: 28 cm
Peso neto maquina	12 Kg	14 Kg	22 Kg
Peso con empaque	16 Kg	18 Kg	26 Kg
Medidas de la boca de los vasos	90 milimetros		
Voltaje	110 V		
Accesorios	Un rollo, palanca de accionamiento, porta rollo, porta vasos.		

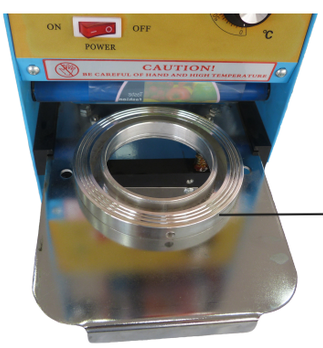
Soluciones de pesaje y equipos para alimentos

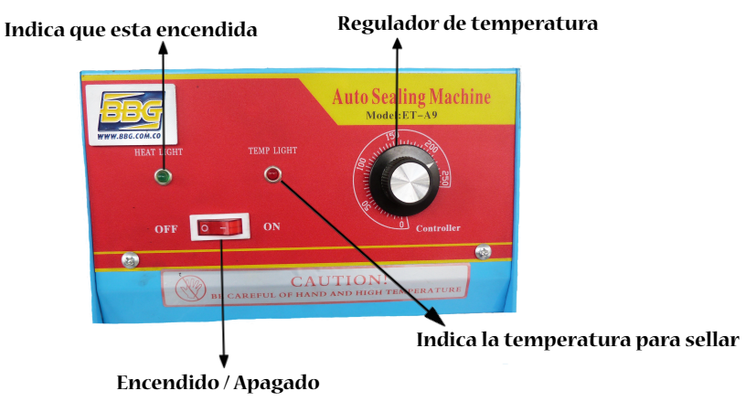
Dimensiones y detalles











Accesorios



CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 15/10/2025 - 20:31:04
Recibo No. H000035695, Valor 0

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN Sypbmm5pbh

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=28 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.

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

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombres y apellidos : RODRIGO RODRIGUEZ MARTINEZ
Identificación : CC. - 4616353
Nit : 4616353-4
Domicilio: Popayán, Cauca

MATRÍCULA

Matrícula No: 132052
Fecha de matrícula: 24 de enero de 2013
Ultimo año renovado: 2025
Fecha de renovación: 10 de marzo de 2025
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CRA 7C NRO. 26BN - 21
Barrio : PORTALES DEL NORTE
Municipio : Popayán, Cauca
Correo electrónico : rodrigorm1980@hotmail.com
Teléfono comercial 1 : 3168507803
Teléfono comercial 2 : 8366343
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CRA 7C NRO. 26BN - 21
Barrio : PORTALES DEL NORTE
Municipio : Popayán, Cauca
Correo electrónico de notificación : rodrigorm1980@hotmail.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: N8230
Actividad secundaria Código CIIU: R9008
Otras actividades Código CIIU: I5621 G4762

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

Empresarial y Social -RUES- : Organizacion de convenciones y eventos comerciales, comercio al por mayor de productos alimenticios y viveres, catering para eventos, otras actividades de espectaculos en vivo n.C.P., Comercio al por mayor de productos farmaceuticos, medicinales, cosmeticos y de tocador, comercio al por mayor de ropa deportiva y dotaciones, comercio al por mayor de elementos e implementos deportivos, comercio al por mayor de otros utensilios domesticos n.C.P.,

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: $43.255.000,00
Activo no corriente: $120.200.000,00
Activo total: $163.455.000,00
Pasivo corriente: $500.000,00
Pasivo no corriente: $25.000.000,00
Pasivo total: $25.500.000,00
Patrimonio neto: $137.955.000,00
Pasivo más patrimonio: $163.455.000,00

Estado de resultados:
Ingresos actividad ordinaria: $189.500.000,00
Otros ingresos: $0,00
Costo de ventas: $130.405.000,00
Gastos operacionales: $30.017.000,00
Otros gastos: $0,00
Gastos por impuestos: $0,00
Utilidad operacional: $29.078.000,00
Resultado del periodo: $29.078.000,00

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 DEL CAUCA, 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.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

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

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: DINAMO LOGISTICA Y EVENTOS
Matrícula No.: 132053
Fecha de Matrícula: 24 de enero de 2013
Último año renovado: 2025
Categoría: Establecimiento de Comercio
Dirección : CR 7C NRO. 26BN - 21
Barrio : PORTALES DEL NORTE
Municipio: Popayán, Cauca

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 : $189.500.000,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : N8230.

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

CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 15/10/2025 - 20:31:04
Recibo No. H000035695, Valor 0

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN Sypbmm5pbh

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=28 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.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DEL CAUCA 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 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.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****