CARNÉ DE MANIPULACIÓN			
N°	NOMBRE	FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
1	WILLIAM ANDRÉS RODRÍGUEZ MOLINA	08/03/2025	08/03/2026
2	JESUS MARTINEZ	05/08/2025	05/08/2026
3	JOHANA MARCELA BELTRAN	06/08/2025	06/08/2026
4	GLORIA JANETH MORENO	02/08/2025	02/08/2026
5	ANA MARCELA OSORIO	06/07/2025	06/07/2026

CHIQ Soluciones Alimentarias

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

WILLIAM ANDRES RODRIGUEZ MOLINA

D.I: **1032490671**

FOTO

Recibio Capacitación Continua en MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Según resolución 2674 del 2013, con una intensidad de 10 horas.

Dado a los **08** días del mes **MARZO** del **2025**

No. 30803

Valido por **1 año**

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

Paola Chiquillo

Capacitadora Autorizada - Ingeniera de Alimentos

Este documento es personal e intransferible. No es valido con tachones, enmendaduras u sin la firma autorizada

Curso autorizado por la secretaria de salud
de Bogotá y Cundinamarca
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO REPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

FAVOR IMPRIMIR, SI DESEA PONER FOTO Y LAMINAR.

CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución 2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

WILLIAM ANDRES RODRIGUEZ MOLINA

D.I 1032490671 | **No. Certificación: 30803**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introdución • Que son los alimentos • Conceptos básicos de nutrición • Clasificación de los alimentos • Inocuidad alimentaria • Que es la contaminación • Tipos de Contaminación • Factores que afectan el desarollo de las bacterias • Contaminación cruzada • Enfermedades transmitidas por alimentos	Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos solidos y liquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller • Protocolos de bioseguridad

Esta certificacion se puede verificar virtualmente en la plataforma

FECHA DE EXPEDICIÓN		
08	03	25
Dia	Mes	Año

FECHA DE VENCIMIENTO		
08	03	26

VALIDO POR UN AÑO

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIQ Celular: 300 8775837
Capacitaciones y asesorías CHIQ ManipulaciondealimentosChiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

CHIQ Soluciones Alimentarias

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

JOHANA MARCELA BELTRAN

D.I: **52740185**

FOTO

Recibio Capacitación Continua en MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Según resolución 2674 del 2013, con una intensidad de 10 horas.

Dado a los **08** días del mes **AGOSTO** del **2025**

No. 70606

Valido por **1 año**

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

Paola Chiquillo

Capacitadora Autorizada - Ingeniera de Alimentos

Este documento es personal e intransferible. No es valido con tachones, enmendaduras u sin la firma autorizada

Curso autorizado por la secretaria de salud
de Bogotá y Cundinamarca
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO REPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

FAVOR IMPRIMIR, SI DESEA PONER FOTO Y LAMINAR.

CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución 2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

JOHANA MARCELA BELTRAN	
D.I 52740185	No. Certificación:

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introdución • Que son los alimentos • Conceptos básicos de nutrición • Clasificación de los alimentos • Inocuidad alimentaria • Que es la contaminación • Tipos de Contaminación • Factores que afectan el desarollo de las bacterias • Contaminación cruzada • Enfermedades transmitidas por alimentos	Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos solidos y liquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller • Protocolos de bioseguridad

Esta certificacion se puede verificar virtualmente en la plataforma

FECHA DE EXPEDICIÓN			FECHA DE VENCIMIENTO		
06	08	25	06	08	26
Dia	Mes	Año	VALIDO POR UN AÑO		

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIQ Celular: 300 8775837
Capacitaciones y asesorías CHIQ ManipulaciondealimentosChiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

Gobernación de Cundinamarca

NOTIFICACIÓN

El Capacitador se compromete a formar grupos de capacitación menores a 25 personas por sesión, dictar la capacitación con una duración mínima de 10 ó 12 horas en total de acuerdo con el sector de alimentos capacitado. Igualmente, a informar a la Secretaría de Salud con diez (10) días hábiles antes de la capacitación el lugar (dirección exacta), día, horario, tema, metodología y público objeto de la capacitación; como también a presentar informe mensual de los cursos dictados en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca, informando lugar y fecha en que fue dictado y número de asistentes, al correo capacitacionalimentos@cundinamarca.gov.co

En la fecha, se notificó oficialmente de la presente Autorización para Capacitar Manipuladores de Alimentos de los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10**, (Código): **DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18** a **MINERVA PAOLA CHIQUILLO HURTADO** , identificado con la Cédula de Ciudadanía N. **41.943.480** , en su calidad de titular de la misma quien en constancia firma como abajo aparece.

EL NOTIFICADO:

Firma: _____

Nombre: MINERVA PAOLA CHIQUILLO HURTADO

Cedula No: 41.943.480

Dirección: Calle 15 Nº 15-40 Fun29

Teléfono: 3008775837

Correo electrónico: asesoravirtual13@gmail.com

EL NOTIFICADOR:

Firma: _____

Nombre: Andrea Ariza Zambrano

Cargo: Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdatasubproceso@cundinamarca.gov.co

CHIQ Soluciones Alimentarias

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

ANA MARCELA OSORIO PEREZ

D.I: **1005438054**

FOTO

Recibio Capacitación Continua en MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Según resolución 2674 del 2013, con una intensidad de 10 horas.

Dado a los **06** días del mes **JULIO** del **2025**

No. 70606

Valido por **1 año**

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

Paola Chiquillo

Capacitadora Autorizada - Ingeniera de Alimentos

Este documento es personal e intransferible. No es valido con tachones, enmendaduras u sin la firma autorizada

Curso autorizado por la secretaria de salud
de Bogotá y Cundinamarca
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO REPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

FAVOR IMPRIMIR, SI DESEA PONER FOTO Y LAMINAR.

CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN SANITARIA, HABITOS HIGIENICOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución 2674 del 2013, realizado por capacitadora Idónea autorizada por Bogotá y Gobernación de Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

ANA MARCELA OSORIO PEREZ

D.I 1005438054 | **No. Certificación: 70606**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introdución • Que son los alimentos • Conceptos básicos de nutrición • Clasificación de los alimentos • Inocuidad alimentaria • Que es la contaminación • Tipos de Contaminación • Factores que afectan el desarollo de las bacterias • Contaminación cruzada • Enfermedades transmitidas por alimentos	Buenas prácticas de manufactura (BPM): Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. (RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos solidos y liquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller • Protocolos de bioseguridad

Esta certificacion se puede verificar virtualmente en la plataforma

FECHA DE EXPEDICIÓN		
06	07	25
Dia	Mes	Año

FECHA DE VENCIMIENTO		
06	07	26

VALIDO POR UN AÑO

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIQ Celular: 300 8775837
Capacitaciones y asesorías CHIQ ManipulaciondealimentosChiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com Ing. Paola Chiquillo

Gobernación de Cundinamarca

NOTIFICACIÓN

El Capacitador se compromete a formar grupos de capacitación menores a 25 personas por sesión, dictar la capacitación con una duración mínima de 10 ó 12 horas en total de acuerdo con el sector de alimentos capacitado. Igualmente, a informar a la Secretaría de Salud con diez (10) días hábiles antes de la capacitación el lugar (dirección exacta), día, horario, tema, metodología y público objeto de la capacitación; como también a presentar informe mensual de los cursos dictados en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca, informando lugar y fecha en que fue dictado y número de asistentes, al correo capacitacionalimentos@cundinamarca.gov.co

En la fecha, se notificó oficialmente de la presente Autorización para Capacitar Manipuladores de Alimentos de los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3009 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 562 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10**, (Código): **DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18** a **MINERVA PAOLA CHIQUILLO HURTADO** , identificado con la Cédula de Ciudadanía N. **41.943.480** , en su calidad de titular de la misma quien en constancia firma como abajo aparece.

EL NOTIFICADO:

Firma: _____

Nombre: MINERVA PAOLA CHIQUILLO HURTADO

Cedula No: 41.943.480

Dirección: Calle 15 Nº 15-40 Fun29

Teléfono: 3008775837

Correo electrónico: asesoravirtual13@gmail.com

EL NOTIFICADOR:

Firma: _____

Nombre: Andrea Ariza Zambrano

Cargo: Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdatasubproceso@cundinamarca.gov.co

SALUD OCUPACIONAL HUMAN GROUP
prestador:10010657649
NIT. 830032196-2
Dirección: TV 96 88 A 48
Teléfono: 3006592170 (601) 5679846
Email: humangroup@gmail.com

CERTIFICADO No. 314

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	**JESUS DANIEL MARTINEZ SALGADO**		
IDENTIFICACION No.	**CC 1014242475**	**Edad:**	
Factor Rh.		**Sexo:**	
Ciudad / Fecha:	BOGOTA D.C., AGOSTO 05 DE 2025	**EMPRESA:**	**CONVENIO - PARTICULAR**

Con base a los exámenes practicados, de acuerdo al reporte de Laboratorio se certifica que el (la) paciente es **Apto Para Manipular Alimentos.** que no presenta ningún tipo de alteraciones que le permitan desempeñarse como manipulador de alimentos, se encuentra en buen estado de salud y no evidencia enfermedad dermatológica, respiratoria ni infectocontagiosa que le permitan desarrollarse en comunidad

El presente refiere validez por un (1) año

Dra. Mercedes Cabrera Quintana
Médico General R.M. 53.062.886
Clínica Marly

SALUD OCUPACIONAL HUMAN GROUP
Código prestador:10010657649
Nit:830032196-2
Dirección: TV 96 88 A 48
Teléfono: 3006592170 (601) 5679846
Email: humangroup@gmail.com

INFORMACION GENERAL

CERTIFICADO No. 314

Ciudad: BOGOTA
Fecha: AGOSTO 05 DE 2025
Empresa: PARTICULAR

Paciente: JESUS DANIEL MARTINEZ SALGADO
Identificación No. CC 1014242475
Factor RH:
Edad: Años **Sexo: ( )**

FROTIS GARGANTA

COLORACION DE GRAM		DIPLOCOCOS GRAM NEGATIVOS :	+
REACCION LEUCOCITARIA	ESCASA	BACILOS GRAM POSITIVOS :	++
COCOS GRAM POSITIVOS :		BACILOS GRAM NEGATIVOS :	+
DIPLOCOCOS GRAM POSITIVOS:		ESTRUCTURAS MICOTICAS :	**NEGATIVO**

KOH - FROTIS UÑAS DE MANOS

LASTOCONIDIAS	NEGATIVO
PSEUDOHIFAS DE HONGOS	NEGATIVO

No se observan estructuras fúngicas en la muestra Examinada (Hongos).

FLORA MIXTA OROFARINGE NORMAL

Nancy Margoth Bilbao Cortez
Colegio Nacional de Bacteriologia
RM. 51653475

Nancy Margoth Bilbao Cortez
BACTERIOLOGA RM. 51653475
Colegio Nacional de Bacteriologia

CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Yo CLAUDIA PATRICIA BUITRAGO HERNÁNDEZ identificada con C.C 51934571 de Bogotá en mi calidad de Capacitadora particular en Manipulación Higiénica de alimentos Según resolución 536 de 2015.

Certifico Que:

Gloria Janeth Moreno Zapata

con numero de documento **51821481**

Asistió y aprobó el curso de Manipulación de Alimentos Que se dictó los dias 1 de agosto y 2 de agosto de 2025 con una intensidad de 10 horas.

El curso de Manipulación de Alimentos está dirigido a empresas y personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. *Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 en Colombia, decreto 1500 de 2007 modificado por Decreto 2965 de 2008 , 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 1917 y 2270 de 2012 y resolucion 242 de 2013*

Nuestro objetivo es instruir al personal asistente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), concientizarlo de su importancia en la cadena de manipulación y promover hábitos higiénicos que garanticen la inocuidad y calidad del alimento.

Los temas a tratar son los siguientes:

- Normatividad Vigente
- Glosario
- Clasificación alimenticia
- Tipos de contaminación en alimentos.
- ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos)
- Métodos de conservación
- El manipulador de alimentos
- Plan de saneamiento

Material a entregar:

- Carnet de certificación del curso vigente por un año
- Folleto resumen

Dra. Claudia P. Buuitrago
BACTERIOLOGA C.M.C.
Reg. 51934571