Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 9579 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: Clara Inés Borda Molina

CERTIFICADO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICIÓN	CURSADO EN	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEDICIÓN	REALIZADO POR LA INSTITUCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
Andrea Alfaro	Auxiliar de cocina	15/09/2025	Servicio nacional de aprendizaje el Sena	15/09/2026	10/10/2025	Lab. Clin. Dr Claudia Bibiana Correa	10/10/2026
Jhoana Mora Arias	Auxiliar de cocina	4/09/2025	CHIQ Soluciones alimentarias	4/09/2026	4/09/2025	Lab. Clin. Dr Claudia Bibiana Correa	04/09/2026
Hortensia Rodríguez	Auxiliar de cocina	19/07/2025	SOS Alimentos	19/07/2026	19/07/2025	REVISAVIAE	19/07/2026
Julián David Robayo	Auxiliar de cocina	11/08/2025	CHIQ Soluciones Alimentaria	11/08/2026	11/08/2025	Lab. Clin. Dr Claudia Bibiana Correa	11/08/2026
Rocío de las Nieves Chaparro	Auxiliar de cocina	31/03/2025	Ingeniería Alimenticia	31/03/2026	24/04/2025	Lab. Clin. Dr Claudia Bibiana Correa	24/05/2026
Hna. Blanca Leoncia Reyes	Auxiliar de cocina	8/10/2025	CHIQ Soluciones Alimentaria	29/10/2026	08/10/2025	Diagnóstico Clin. FCM	29/10/2026

CHIQ Soluciones Alimentarias

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

JOHANA MORA ARIAS

D.I: 45400748

FOTO

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

Dado a los 04 días del mes SEPT del 2025

No. 90403

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 MORA ARIAS	
D.I 45400748	No. Certificación: 90403

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		
04	09	25	04	09	26
Dia	Mes	Año	VALIDO POR UN AÑO		

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIQ Celular: 300 8775837
Capacitaciones y asesorias 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

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: JOHANA MORA ARIAS **FECHA:** 04 DE SEPT DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD: 45400748**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: +

COCOS GRAM NEGATIVOS: **ESCASOS**

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO:

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS

SEROLOGIA: NO REACTIVA

Claudia B. Correa M
BACTERIÓLOG.
UNIANDES
R.M.S.P. 10720

.

CRA 11 No 61 – 19 OFC 301 – B. CHAPINERO BOGOTA D.C – CEL 3115906284 – Tel 4 57 50 54

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ
Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: JOHANA MORA ARIAS **FECHA:** 04 DE SEPT DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD: 45400748**

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 6784 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3115906284 – Tel. 4 57 50 54

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

ANDREA CAROLINA ALFARO URIELES

Con Cédula de Ciudadanía No. 1065984191

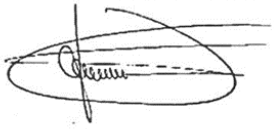
Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bosconia. a los quince (15) dias del mes de septiembre de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por



ISMAEL ENRIQUE VANSTRAHLEN PEINADO
Subdirector (E)
CENTRO DE INNOVACIÓN Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL Y CULTURAL
REGIONAL CESAR

108274841 - 15/09/2025
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 9521003317286CC1065984191C.

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ANDREA CAROLINA ALFARO URIELES **FECHA:** 10 DE OCTUBRE DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1065984191

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

Claudia B. Correa M.
BACTERIOLOGA
UNIANDES
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1991

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

CRA 11 No 61 – 19 (301) Tels. 4575054 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: ANDREA CAROLINA ALFARO URIELES **FECHA:** 10 DE OCTUBRE DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD:** 1065984191

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sánchez
MEDICO ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
CC 7933174
RM 6784 LIC 1204

CHIQ Soluciones Alimentarias

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

BLANCA LEONCIA REYES

D.I: 40020588

FOTO

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

Dado a los 29 días del mes OCT del 2025

No. 10299

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.

CHIQ Soluciones Alimentarias

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

BLANCA LEONCIA REYES	
D.I 40020588	No. Certificación: 10299

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		
29	10	25	29	10	26
Dia	Mes	Año	VALIDO POR UN AÑO		

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIQ Celular: 300 8775837
Capacitaciones y asesorias 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 13 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

WPS Office

Powered by CamScanner

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a practicas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinaran las fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos

2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos

3. Saber cómo prevenir las infecciones o Intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.

5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada

6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos

7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos

8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.

9. Conocer las cinco claves de la Inocuidad de los alimentos.

METODOLOGIA DEL CURSO

- Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.
- Realizar los analisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- Realizar un procedimiento sistemáticon y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.
- Considerar varias soluciones concretas para un mismo problema.
- Tener un compromiso individual al presentar ressultados.
- Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.
- Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.
- Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autonoma acciones tanto intelectuales como practicas.

Los capacitados aplican una metodologia autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicología: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Caracteristicas de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de practicas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendentes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

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

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según nuevo código **DSP-SDVSP-AL-CMA-013-03-18** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según **RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA** y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según **RES. 164/2015**

No es valido sin sello seco

CERTIFICACIÓN Nº 144435

Nombre HORTENCIA

Apellidos RODRIGUEZ DIAZ

Cedula 65.746.822

19.07.2025

Fecha de Expedición

*Valido por un año

SOS ALIMENTOS LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivarl.963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s.@hotmail.com
Carrera 11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284

REVISAVIAE LTDA

D.G.S.S.T

REVISAVIAE LIMITADA - SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
S.D.S. BOGOTÁ Resolución 10633 08 - 10 -2012
licencia prestación de servicios S.S.T. a Nivel Nacional
Nit.800218902-8

Fecha: JULIO 19 DE 2025

Nombre: HORTENCIA RODRIGUEZ DIAZ

Identificación:C.C.___ **C.E.**___ **T.I.**___ **N°** 65.746.822 **Género:M**___ **F**___

Empresa:

CERTIFICACIÓN MÉDICA

Certifico que el paciente en mención, no presenta ninguna enfermedad de origen dermatológico, ni respiratorio, de acuerdo con los paraclínicos respectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

Doctor: DR. FERNANDO ORTIZ [illegible] M.

MEDICO ESPECIALISTA

R.M.N. [illegible] RES. 7747

C.C. 19.366.762

RM Nal

Especialista Seguridad y Salud en el Trabajo
Licencia S.S.T.N°

FROTIS FARÍNGEO

Reacción Leucocitaria: NO SE OBSERVA

Cocos Gran Positivos: ++

Bacilos Gran Negativo: ++

KOH (UÑAS):

KOH (CABELLO):

Claudia B. Correa M.
BACTERIÓLOGA
U N I A N D E S
R.M.S.S. 10726

COPROLOGICO: MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

Bacteriólogo (a)

CRA 11 N° 61- 19 PISO 3 OFIC. 301
TELÉFONOS 457 50 54 - 3115906284
Email: salempro_ltda@yahoo.es

CHIQ Soluciones Alimentarias

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

JULIAN DAVID ROBAYO BAJONERO

D.I: **1070975507**

FOTO

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

Dado a los **11** días del mes **AGOSTO** del **2025**

No. 81112

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

JULIAN DAVID RABAYO BAJONERO

D.I 1070975507 | **No. Certificación: 81112**

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		
11	08	25
Dia	Mes	Año

FECHA DE VENCIMIENTO		
11	08	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

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a practicas higiénicas en los Establecimientos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Al sector en mención se plantea el presente plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos que tendrá como mínimo una intensidad de 10 horas y en común acuerdo con el establecimiento se determinaran las fechas de las sesiones a realizar.

OBJETIVOS

Desarrollar e incrementar los conocimientos técnicos y de talento humano de personas que laboran en el sector de los alimentos, a partir de capacitaciones enfocadas en BPM, involucrando a los responsables de la implementación del programa y operarios del mismo, en aspectos relacionados con su aplicación e higiene de los alimentos

Implementar la normatividad vigente, Resolución 2674 del 2013, todas las personas que manipulan alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos

2. Conocer las causas de las infecciones e intoxicaciones causadas por alimentos

3. Saber cómo prevenir las infecciones o Intoxicaciones alimentarias

4. Saber la relación de la temperatura y tiempo y su efecto en los alimentos.

5. Reconocer las causas de la contaminación cruzada

6. Saber aplicar el sistema PEPS (primeros en entrar primeros en salir) en alimentos

7. Conocer y controlar plagas y vectores que afectan los alimentos

8. Saber realizar y registrar los procesos de limpieza y desinfección adecuados.

9. Conocer las cinco claves de la Inocuidad de los alimentos.

METODOLOGIA DEL CURSO

- Seguir un método preciso para buscar causas, consecuencias y soluciones del hecho concreto.
- Realizar los analisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- Realizar un procedimiento sistemáticon y objetivo, de los problemas que a futuro se puedan presentar.
- Considerar varias soluciones concretos para un mismo problema.
- Tener un compromiso individual al presentar ressultados.
- Elaborar preguntas al instructor de los conceptos que le sean desconocidos.
- Asumir actitudes que generen un buen ambiente de trabajo.
- Presentarse activamente en la autoevaluación.

Los capacitados han de llevar a cabo de forma autonoma acciones tanto intelectuales como practicas.

Los capacitados aplican una metodologia autónoma que sea relevante con el ejercicio teórico y práctico del objetivo concreto que se ha descrito durante la capacitación.

Conocimientos de conceptos y principios

Plantas de alimentos: Diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño

Toxicologia: Definición, Importancia, Riesgo.

Legislación: Alimentaria, ambiental.

Caracteristicas de alimentos y materias primas: fisicas, químicas y biológicas, tratabilidad.

Conocimientos de proceso.

Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.

Implementación de practicas higiénicas personales según legislación vigente

ALCANCE

En el establecimiento cuenta con un programa que abarca las actividades tendentes a garantizar la inocuidad de los alimentos, especialmente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

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

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: JULIAN DAVID ROBAYO BAJONERO **FECHA:**11 DE AGOSTO DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD: 1070975507**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: **+**

COCOS GRAM NEGATIVOS: **ESCASOS**

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO:

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS

SEROLOGIA: NO REACTIVA

Claudia B. Correa M
BACTERIÓLOG.
UNIANDES
R.M.S.P. 107 20

.

CRA 11 No 61 – 19 OFC 301 – B. CHAPINERO BOGOTA D.C – CEL 3115906284 – Tel 4 57 50 54

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: JULIAN DAVID ROBAYO BAJONERO **FECHA:** 11 DE AGOSTO DE 2025
EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD: 1070975507**

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 6784 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3115906284 – Tel. 4 57 50 54

ingeniería
Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

83157

En cumplimiento a la Resolución ***2674*** de ***2.013***
hace constar que:

Rocío De Las Nieves Chaparro Puentes

Documento de identidad N° 1,055,988,082

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 *educación y capacitación* de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1
3 Horas

Fecha: 31/Mar/2025

- Legislación Sanitaria res. 2674/2.013
- Introducción a la manipulación de alimentos
- Clasificación de alimentos
- Contaminación de alimentos
- Causas de contaminación
- Medidas de protección

MÓDULO 2
4 Horas

Fecha: 30/Abr/2025

- Microorganismos
- Clasificación de microorganismos
- Conservación de los alimentos
- Limpieza y desinfección
- Gestión de la documentación
- Recomendaciones

MÓDULO 3
3 Horas

Fecha: 31/May/2025

- Temperaturas de Conservación
- Escalas de temperatura
- Clasificación de los desechos sólidos
- Manejo adecuado de basuras
- Control de plagas
- Prácticas higiénicas

ODMxNTc=
Código N°

ingeniería Alimenticia
NIT. 11.187.795-1
Coordinador
Ing. Juan Carlos González

Calle 57 #13 - 74 Of. 202
www.cursosdemanipulacion.com

Líderes en capacitación

Tels. 5415404 - 2525673
3165224651 - 3153516864

---

ingeniería
Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos

Certifica
como MANIPULADOR
DE ALIMENTOS
en el programa de capacitación
continua de **10 horas** al año
Res. 2674 / 2.013 a:

Rocío De Las Nieves Chaparro
Nombre y Apellido
1,055,988,082
Documento de Identidad
Desde: 31/Mar/2025 Hasta: 30/Mar/2026
Fecha de vencimiento

Escanear el código QR para verificar la validez de este documento.

Contactos:
5415404
3153516864
3152238410
Nit. 11187795-1

ODMxNTc=
Código Nº

ingeniería Alimenticia
NIT: 11.187.795-1
Capacitador

Aut. Min. Salud y Protección Social.
www.cursosdemanipulacion.com
Calle 57 N° 13-74 Of. 202 Chapinero

Líderes en capacitación

83157

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: ROCIO CHAPARRO **FECHA:** 24 DE ABRIL DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD: 1055988082**

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: +

COCOS GRAM NEGATIVOS: **ESCASOS**

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO:

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS

SEROLOGIA: NO REACTIVA

Claudia B. Correa M
BACTERIÓLOG.
UNIANDES
R.M.S.P. 10720

CRA 11 No 61 – 19 OFC 301 – B. CHAPINERO BOGOTA D.C – CEL 3115906284 – Tel 4 57 50 54

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: ROCIO CHAPARRO **FECHA:** 24 DE ABRIL DE 2025

EMPRESA: PARTICULAR **DOC. IDENTIDAD: 1055988082**

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.931.747
R.M. 6784 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 63 A No 28 – 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3115906284 – Tel. 4 57 50 54

REVISION Y APROBACION			
Responsable	**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
Elaboró	Clara Inés Borda	Nutricionista	
Revisó	Hna Anabely	Coordinadora	
Aprobó			