NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FECHA EXPEDICIÓN CARNET DE MANIPULACIÓN	FECHA VENCIMIENTO CARNET DE MANIPULACIÓN
ANA MARCELA OSORIO	1005438054	JULIO DE 2025	JULIO DE 2026
CADIZ MARIA ZABALETA COGOLLO	50849770	DICIEMBRE DE 2025	DICIEMBRE DE 2026
JUANA JACKELINE CRUZ SUAREZ	52583392	MAYO DE 2025	MAYO DE 2026
CINDY LORENA QUINTERO	1033719370	JUNIO DE 2025	JUNIO DE 2026

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

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.

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una Intensidad de 10 horas

CERTIFICA **CADIZ MARIA**

ZABALETA COGOLLO

C.C. **50.849.770** de **CERETE/C**

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICION **01 DIC 2025**

FECHA VENCIMIENTO **01 DIC 2026**

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725
Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM

Asesoramiento con responsabilidad social

Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO # 4791

Vigencia un (1) año

Resolución 2674 del 22 de julio de 2013

TITULAR

JUANA JACKELINE CRUZ SUÁREZ.

IDENTIFICACIÓ No.

C.C. 52.583.392

Cindy Natalia Blandon Agudelo
C.C. 1.053.797.034 de Manizales
Ingeniera de Alimentos
Universidad de Caldas

El titular de este carnet curso y aprobó satisfactoriamente la capacitación continua de Manipulador de alimentos, con una duración de 10 horas, donde se evaluó y se cumplió lo establecido en la resolución 2674; 2013 capitulo 3 artículo 12-13. DECRETO 1686 – DECRETO 1500 **VALIDO POR 1 AÑO**

LUGAR Y FECCHA DE EXPEDICION

BOGOTA D.C., MAYO 2025- 2026

Ing. Alexander Méndez Fernández –Ing. de alim

Natalia Blandón Tel.3214646627-9322905

79845465.

CERTIFICACIÓN

SerMED

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Resolución 2674 Jul/2013 SDS. / Res. 0127 Feb/01 SDS

CON DURACIÓN DE 10 HORAS

Nombre:

CINDY LORENA QUINTERO CARREÑO

CC: 1033719370

Fecha de Expedición: 19/6/2025

VENCE 18/6/2026

CERTIFICACIÓN
MANIPULACION DE ALIMENTOS
LEY 2674 DE 2024

No10882

Sandra Valencia Ibarres
C.C. 51.969.269
Bacteriologa

Este carnet es personal e intransferible, no es válido con enmendaduras.

Firma Autorizada y Sello

Si es extraviado por favor informarlo

CRA 80J 74ª-63 SUR CEL:3115566506-7968446

ICAAS-INGENIERÍA, WWW.ICAASINGENIERIA.COM

Asesoramiento con responsabilidad social

Certificado Manipulación de Alimentos y licores

CERTIFICADO No 4787

Vigencia un (1) año

Resolución 2674 del 22 de julio de 2013

TITULAR

MARISOL CASTRO TORRES

IDENTIFICACIÓN No.

C.C 52546849

Cindy Natalia Blandon A.

Cindy Natalia Baldon Agudelo
C.C.: 1.053.797.034 de Manizales
Ingeniera de Alimentos
Universidad de Caldas

El titular de este carnet curso y aprobó satisfactoriamente la capacitación continua de Manipulador de alimentos, con una duración de 10 horas, donde se evaluó y se cumplió lo establecido en la resolución 2674; 2013 capitulo 3 artículo 12- 13 DECRETO 1686 – DECRETO 1500 **VALIDO POR 1 AÑO**

LUGAR Y FECCHA DE EXPEDICIÓN

BOGOTA D.C., MAYO 2025- 2026

Ing. Alexander Méndez Fernández –Ing. de alim

Natalia Blandón

Tel.3214646627-9322905 alexfernandez 79845465.

PLAN DE FORMACIÓN CONTINUO REALIZADO POR ICAAS - INGENIERÍA, CONTROL AMBIENTALY ALIMENTARIO S.A.S - TEL 321 464 6627 -9322905

ICAAS INGENIERÍA, CONTROL AMBIENTAL & ALIMENTARIO S.A.S	**PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA PARA:** FUNDACIÓN CONSTRUYENDO FUTURO **MATERIALES: COMPUTADOR, MODULOS, EVALUACIONES POR MODULO, TALLERES, VIDEOS.**
EMPRESA ENCARGADA: ICAAS - INGENIERÍA,	**NOMBRE DEL INSTRUCTOR: ING: ALEXANDER MENDEZ FERNANDEZ TP: 225 - 378030/CAPACITADOR: INGENIERA DE ALIMENTOS CINDY NATALIA BLANDON TP 17254-284374**
CANTIDAD DE HORAS: 10	

En la presente tabla presentamos el plan de formación o cronograma de capacitación para el presente año, teniendo en cuenta la metodología, temas específicos y la formación por parte de un profesional idóneo el cual se identificó con su tarjeta profesional.
Para la capacitación se recomienda a cada persona estar en total disposición y así mismo llevar los materiales de trabajo.
Este programa tiene como finalidad darle cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 en el capítulo 3. Tiene como objetivo general capacitar a los propietarios y funcionarios de la organización en manipulación del alimentos y buenas prácticas de manufactura.

FECHAS DE LA CAPACITACIÓN	DURACIÓN	TEMAS
MODULO 1 FECHA: **18 - 03 – 2025** HORA: 07-09:30 AM	2:30 HORAS	Microbiología de los alimentos. Microorganismos Programa de limpieza y desinfección. (Que se limpia, se desinfecta, protocolos, listas de chequeo.
MODULO 2 FECHA: **01 - 04 – 2025** HORA: 07-09:30 AM	2:30 HORAS	Temperaturas adecuadas en alimentos (refrigeración, congelamiento, zona de peligrocadena alimentaria, contaminación física, química, biología y control de plagas.
MODULO 3 FECHA **15- 04 – 2025** HORA: 07-09:30 AM	2:30 HORAS	Plan de saneamiento ambiental (Que es, importancia, registro, manejo de residuos, agua potable, riesgos laborales, seguridad y salud en el trabajo).
MODULO 4 FECHA: **29 – 04 – 2025** HORA: 07-09:30 AM	2:30 HORAS	Claves para la inocuidad en alimentos (que es inocuidad, como asegurarla, higiene y seguridad alimentaria, aseguramiento de la calidad, peligros y vigilancia de contaminación. **Módulos de licores**: Introducción alas bebidas alcohólicas, propiedades nutricionales é ela s bebidas alcohólicas, el vino, la cerveza, destilación y fermentación

CAPACITADOR: ING: ALEXANDER MENDEZ FERNANDEZ ASISTENTE TÉCNICO SECRETARÍA DE SALUD TP 25228-378030.
ING. DE ALIMENTOS CINDY NATALIA BLANDON TP 17254-284374
Tel 321 464 6627 cra 20 #71A 30 - TELEFONO 932 29 05 -3214646627