DANIEL AGUIRRE OSORIO
C.C. 1001445686

HOJA DE VIDA

DANIEL AGUIRRE OSORIO

INFORMACIÓN PERSONAL

DOCUMENTO	1001445686
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO	22 MAYO 2002
DIRECCIÓN	CR 28 41 14
MEDELLIN - ANTIOQUIA TELÉFONOS	3017473621
ESTADO CIVIL	SOLTERO
CORREO ELECTRÓNICO	Daniel2220@gmail.com

INFORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN PRIMARIA

COLEGIO	LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA OCTAVIO CALDERON MEJIA
LUGAR	GUAYABAL
AÑOS CURSADOS	5

EDUCACION SECUNDARIA

COLEGIO	LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA OCTAVIO CALDERON MEJIA
LUGAR	GUAYABAL
AÑOS CURSADOS	6

EDUCACION SUPERIOR

COLEGIO	
LUGAR	
AÑOS CURSADOS	

"Para efectos legales, hago constar que la información suministrada es totalmente cierta (art 62. Numeral 1 C.S.T.) Y puede ser verificada a cabalidad"

DANIEL AGUIRRE OSORIO
C.C. 1001445686

INFORMACIÓN LABORAL

EMPRESA	INNOVA SOLUCIONES
TELEFONO	3224243
DURACION	17 DE MAYO 2023 A LA FECHA
LUGAR	MEDELLIN - ANTIOQUIA

EMPRESA	LOS ANGELES WINGS
TELEFONO	3209570171
DURACION	12 DE DICIEMBRE DE 2018 AL 22 DE ENERO 20252
LUGAR	GUARNE - ANTIOQUIA

REFERENCIAS

	LAURA ZAPATA
	3234161878
	ASESORA COMERCIAL
	AMPARO OSORIO
	3013202099
	ENFERMERA

Daniel Aguirre

DANIEL AGUIRRE OSORIO

C.C. 1001445686

"Para efectos legales, hago constar que la información suministrada es totalmente cierta (art 62. Numeral 1 C.S.T.) Y puede ser verificada a cabalidad"

La Institución Educativa
Octavio Calderón Mejía

Resolución No. 16311 del 27 de Nov. de 2002 y actualizada por Resolución No. 280 del 14 de Nov. de 2003. Bachiller en Media Técnica

Acta de Grado No. 60

En la ciudad de Medellín, Departamento de Antioquia, a los 28 días del mes de Noviembre de 2018, en la Institución Educativa Octavio Calderón Mejía se celebró la proclamación de Bachilleres del Nivel Media Técnica especialidad Programación de Software del cual hace parte:

Daniel Aguirre Osorio

Identificado (a) con T.I 1001445686 de Rionegro (Ant)

Bachiller Media Técnica con Énfasis en Programación de Software

De conformidad con el Decreto 921 del 06 de mayo de 1994, el cual queda registrado en el libro de actas de graduación No. 1 Folio No 60 Numeral No. 1

Se firma a los 28 días del mes de noviembre de 2018

Claudia María Holguín Hernández
Rectora
C.C. 43.045.214 de Medellín (Ant.)

CONCEPTO MÉDICO

Motivo de consulta: Ingreso **Fecha de consulta:** 07/03/2026

Información paciente

Empresa: INDEPENDIENTE
Nombre completo: DANIEL AGUIRRE
Responsable: EL MISMO PACIENTE
Cargo: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Edad: N/A
Estado civil: N/A
Teléfono: N/A
Nº hijos: N/A
EPS: N/A
Empresa en misión: N/A
Identificación: 1.001.445.686
Acompañante: Ninguno
Fecha nacimiento: N/A
Género: MASCULINO
Escolaridad: N/A
Dirección: Medellín – Antioquia
ARL: N/A

Exámenes analizados

- **Manipulación de alimentos**
-
-
-

Concepto de aptitud

Apto para laborar como manipulador de alimentos

Anexo

APTO PARA TRABAJAR COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LAVESE LAS MANOS Y ANTEBRAZOS CUANTAS VECES SEA NECESARIO CON AGUA Y JABÓN ANTIBACTERIAL. , TENGA LAS UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTES. MANTENGA EL CABELLO LIMPIO Y CUBIERTO CON GORRO.
, NO USE ACCESORIOS CANILLOS, ARETES Y PEARCING. , EVALUACIÓN SEMESTRAL
ODONTOLOGICA. CUANDO PRESENTE DURANTE EL DESARROLLO DE SUS TAREAS COMO MANIPULADOR
LAS SIGUIENTES PATOLOGIAS: ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA, RINORREA O TOS AGUDA Y ENFERMEDADES DE LAS MANOS CON SECRECIÓN O HERIDAS ABIERTAS, DEBE SER AISLADO DEL PROCESO DE MANIPULACIÓN. , APLICAR LOS PROTOCOLOS PARA MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS (BPM).

ACTUALIZACION DE ESQUEMA DE VACUNACION APLICACION DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD INFORMACION OPORTUNA Y APROPIADA DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y CONDICIONES PELIGROSAS DE TRABAJO

VIGILAR QUE EL TRABAJADOR TENGA EL TIPO DE PROTECCIÓN ADECUADA PARA LA TAREA SEGÚN LOS RIESGOS DEL OFICIO. INSTRUIR EN LA PREVENCION DE ENFERMEDADES Y LESIONES, BUEN USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Y REPORTE OPORTUNO DE INCIDENTES Y ACCIDENTES LABORALES. CONOCER Y APLICAR EN FORMA CORRECTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD, EVITAR DISTRACCIONES, PROMOVER CONDUCTAS DE NO DISTRACCION (DONDE PONGA LA MANO PONGA EL OJO, DONDE PONGA EL OJO PONGA SU ATENCIÓN. INGRESO AL ´PROGRAMA DE RIESGO CARDIOVASCULAR: CONTROL DE PESO, DIETA SANA, HACER EJERCICIO REGULARMENTE (AL MENOS 45 MINUTOS 3 VECES POR SEMANAS). CONSULTAR NUTRICIONISTA. INCENTIVAR ESTILOS DE VIDA SALUDABLES EN LA EMPRESA

LA HISTORIA CLÍNICA ES PARA USO EXCLUSIVO DEL PACIENTE Y DE LAS ENTIDADES AUTORIZADAS POR LA RESOLUCIÓN 1918 DEL 2009

LA HISTORIA CLÍNICA ES PARA USO EXCLUSIVO DEL PACIENTE Y DE LAS ENTIDADES AUTORIZADAS POR LA RESOLUCIÓN 1918 DEL 2009

Recomendaciones Generales

- Usar adecuadamente los elementos de protección personal.
- Hábitos de vida saludable: dieta balanceada y ejercicio diario por 30 minutos.
- Adecuada higiene postural.
- Seguir el manual vigente de higiene y seguridad industrial de la empresa.
- Reportar todo accidente o incidente que ocurra en el trabajo.
- Reportar las condiciones de trabajo que puedan ser generadoras de accidentes laborales.

PEDRO ANTONIO BRUGES GNECCO
Profesión: Médico especialista en salud ocupacional
Registro: Reg. 004992 del 15-02-2011

Aspirante o trabajador
DANIEL AGUIRRE
Identificación : C.C.: 1.001.445.686



ve

CENTRAL DE AYUDAS DIAGNOSTICAS
UNILAB SAS
Calle 50 N° 78A -70
www.unilab.com.co

Fecha de Ingreso: 07/03/2026
Fecha Resultado: 07/03/2026
Nº Orden: **0115377**

Paciente: DANIEL AGUIRRE
Identificación: 1.001.445.686
Edad/Sexo: MASCULINO
Teléfono:

Empresa: Centro de Evaluación y Reconocimiento
Sucursal:
Médico:
 # PLACA:

EXAMEN	RESULTADO	VALORES DE REFERENCIA

COPROLOGICO

Técnica Estudio: Microscopia

Color	Café
Consistencia	Dura
Almidones	+
Flora bacteriana	Aumentada
Grasas	+
Estudio de parásitos intestinales	
Parásitos intestinales	No se observan Parásitos



Responsable: Francisco Javier Escobar Buitrago
Cargo: Bacteriólogo - Registro 250988
Fecha - Hora de Validación: 07/03/2026 07:20:09am

DIRECTO PARA HONGOS - KOH

Técnica Estudio: Microscopia

Tipo de muestra	**UÑAS MANOS**
Resultado	No se observan estructuras micóticas

DIRECTO Y GRAM DE CUALQUIER MUESTRA

Técnica Estudio: Microscopia

Tipo de Muestra:	**Frotis Faríngeo**
Reacción leucocitaria	Cantidad escasa
Flora mixta	Normal de garganta


REGLAS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
* Bañarse muy bien diariamente
* Excelente higiene Oral
* Utilizar gorro en las áreas de proceso
* Uñas cortas, Limpias y sin maquillaje
* Uniforme completo e impecable
* No usar anillos, aretes, cadenas, perfumes, cuando se este en el proceso
* Lavar y desinfectar las manos siempre.
ES IMPORTANTE
* No fumar, comer, o hablar mientras se procesan alimentos
* No procesar alimentos si se padecen enfermedades o afecciones de la piel, heridas, gripe etc.
* Tener presente el principio de inocuidad: alimentos sanos, aptos y limpios para el consumo humano
quovadisbpm@gmail.com
Cel. 318 247 88 20
QUO VADIS
www.quovadisbpm.com


QUO VADIS
CERTIFICA QUE:
Nombre: DANIEL AGUIRRE
c.c. 1.001.445.686
Asistió a Capacitación Sanitaria a Manipuladores de Alimentos.
Expedido: 09-03-2026 Intensidad 10 horas Resolución CSO-01-13
Representante legal
Ingeniero de Alimentos

San Vicente Ferrer - Antioquia, 12 de marzo de 2026

LA EMPRESA INNOVA SOLUCIONES & SUMINISTROS S.A.S
NIT: 900.872.082-1

CERTIFICA QUE:

El señor **DANIEL AGUIRRE OSORIO** con cedula número 1.001.445.686, a la fecha, se desempeña como empleado de nuestra empresa, prestando sus servicios encaminados al cumplimiento del objeto social de nuestra empresa, aportando sus capacidades de acuerdo a su formación profesional.

FECHA DE INICIO: MAYO 17 DE 2023
TIPO DE CONTRATO: Término indefinido

Atentamente,

CARLOS MARIO JARAMILLO GOMEZ
INNOVA SOLUCIONES & SUMINISTROS S.A.S
REPRESENTANTE LEGAL
C.C: 98.583.776 de Bello
Nit: 900.872.082-1

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS ANGELES WINGS

CERTIFICA:

Que el señor **DANIEL AGUIRRE OSORIO,** identificado con número de cédula 1.001.445.686 de la ciudad de Rionegro - Ant, laboro en nuestra Empresa como **AUXILIAR DE COCINA**, desde el 12 de diciembre del año 2018, hasta el 22 de enero de 2022, encargado de las siguientes funciones: Pesar los alimentos, Limpiar, picar o pelar la comida, Hacer salsas o aliños, Ayudar en la preparación de los platos, Limpiar y ordenar la cocina, Organización de los alimentos en el sitio adecuado, Seguimiento del stock, Gestionar el control de pedidos e informar al supervisor.

Se extiende el presente certificado a solicitud de la parte interesada, para los fines que este estime convenientes.

Atentamente,

Cristian Galvis

CRISTIAN CAMILO GALVIS DUQUE
Representante Legal
C.C.1.038.410.830
Cel. 3209570171

San Vicente Ferrer - Antioquia, 12 de marzo de 2026

CONSENTIMIENTO LABORAL

Yo DANIEL AGUIRRE OSORIO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.001.445.686, en mi calidad de empleada de la empresa, INNOVA SOLUCIONES & SUMINISTROS S.A.S. con NIT No. 900.872.082-1, certifico mi voluntad de prestar mis servicios profesionales, en favor de la empresa, en caso de que le sea adjudicado el proceso de Selección abreviada menor cuantía Nº **SI-SPD-012-2026,** cuyo objeto es: "**SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN LOS LUGARES Y CONDICIONES QUE SE REQUIERAN, CON EL OBJETO DE APOYAR LA EJECUCIÓN DE LOS PROYECTOS, PROGRAMAS, EVENTOS, JORNADAS Y DEMÁS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR LAS DIFERENTES SECRETARÍAS Y DEPENDENCIAS DEL MUNICIPIO DE SAN VICENTE FERRER – ANTIOQUIA, CONVOCATORIA A VEEDURÍAS CIUDADANAS"**.

Atentamente,

DANIEL AGUIRRE OSORIO
C.C 1.001.445.686