CARLOS MARIO JARAMILLO G
C.C. 98.583.776

HOJA DE VIDA

CARLOS MARIO JARAMILLO GOMEZ

INFORMACIÓN PERSONAL

DOCUMENTO	98583776
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO	16 FEBRERO 1971
DIRECCIÓN	CL 92 D 67 09 IN 201
MEDELLIN - ANTIOQUIA TELÉFONOS	3002068557
ESTADO CIVIL	UNION LIBRE
CORREO ELECTRÓNICO	Carlosjaramillo0216@hotmail.com

INFORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN PRIMARIA

COLEGIO	ESCUELA URBANA DE VARONES GUILLERMO VALENCIA
LUGAR	VALPARAISO - ANTIOQUIA
AÑOS CURSADOS	5

EDUCACION SECUNDARIA

COLEGIO	LICEO RAFAEL URIBE URIBE
LUGAR	VALPARAISO - ANTIOQUIA
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"

CARLOS MARIO JARAMILLO G
C.C. 98.583.776

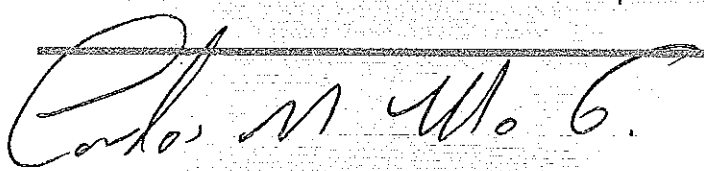
INFORMACIÓN LABORAL

EMPRESA	INNOVA SOLUCIONES
TELEFONO	3224243
DURACION	11 DE FEBRERO 2023 A LA FECHA
LUGAR	MEDELLIN - ANTIOQUIA

EMPRESA	LOS ANGELES WINGS
TELEFONO	3209570171
DURACION	03 DE FEBRERO DE 2018 AL 22 DE MAYO 2022
LUGAR	GUARNE - ANTIOQUIA

REFERENCIAS

	NELSON MUNERA
	3135766965
	ABOGADO
	MIGUEL CAÑAS
	3003886017
	INGENIERO



CARLOS MARIO JARAMILLO GOMEZ
C.C. 98.583.776

"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 REPUBLICA DE COLOMBIA

y en su nombre

LICEO "RAFAEL URIBE URIBE"

Valparaíso - Antioquia

Autorizado por la Secretaría de Educación y Cultura de Antioquia, según Resolución No. 005144 del 26 de Noviembre de 1.990

CONFIERE A

CARLOS MARIO JARAMILLO GOMEZ

Identificado con C. C. No. 98.583.776 de Bello Ant.

EL TITULO DE BACHILLER

CIENCIAS HUMANAS

Por razón de haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Vocacional, según los planes y programas vigentes.



El Rector(a) *La Secretaria*

Dado en Valparaíso a 30 de noviembre de 1991

Anotado al folio 406 Libro de Registro No. 143

El Secretario de Educación

En Medellín a 5 de Mayo de 1992

CONCEPTO MÉDICO

Motivo de consulta: Ingreso **Fecha de consulta:** 09/03/2026

Información paciente

Empresa: INDEPENDIENTE
Nombre completo: CARLOS MARIO JARAMILLO
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: 98.583.776
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
CARLOS MARIO JARAMILLO
Identificación : C.C.: 98.583.776

ve

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

Fecha de Ingreso: 09/03/2026
Fecha Resultado: 09/03/2026
Nº Orden: **0115392**

Paciente: CARLOS MARIO JARAMILLO
Identificación: 98.583.776
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: 09/03/2026 07:35:21am

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: CARLOS MARIO JARAMILLO
c.c. 98.583.776
Asistió a Capacitación Sanitaria a Manipuladores de Alimentos.
Expedido: 10-03-2026 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 **CARLOS MARIO JARAMILLO GOMEZ** con cedula número 98.583.776, a la fecha, se desempeña como empleada de nuestra empresa, prestando sus servicios encaminados al cumplimiento del objeto social de nuestra empresa, aportando sus capacidades de acuerdo a su formación profesional.
Se ha desempeñado como auxiliar de cocina y apoyo en servicios generales.

FECHA DE INICIO: FEBRERO 11 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 la señora **CARLOS MARIO JARAMILLO GOMEZ** , identificada con número de cédula 98.583.776 de la ciudad de Bello - Ant, laboro en nuestra Empresa como **AUXILIAR DE COCINA**, desde el 3 de febrero del año 2018, hasta el 22 de mayo 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 CARLOS MARIO JARAMILLO GOMEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.583.776, 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,

CARLOS MARIO JARAMILLO GOMEZ
C.C 98.583.776