CERTIFICADOS MEDICOS		
NOMBRE	FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
JESUS MARTINEZ	05/08/2025	05/08/2026
JOHANA MARCELA BELTRAN	27/08/2025	27/08/2026
GLORIA JANETH MORENO	06/08/2025	06/08/2026
CLAUDIA CONSUELO REYES RODRIGUEZ	27/12/2025	27/12/2026

JOHANA MARCELA BELTRAN



Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

JOHANA MARCELA BELTRAN

D.I: 52740185

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

FOTO

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 EDUCACION 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 Funza
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

ENTIDAD CERTIFICADA

CO-SC-CER303297 ST-CER655785 CO-SI-CER1017570

Secretaría de Salud
Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 – Teléfono: 7491719
/CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

JESUS MARTINEZ

Asesoramiento con responsabilidad social
ICAAS
INGENIERÍA, CONTROL AMBIENTAL & ALIMENTARIO S.A.S.

CERTIFICADO DE ASISTENCIA

El (la) Sr (a) **Jesus Daniel Martinez Salgado** , Identificado con CC **1014242475,** realizó satisfactoriamente Curso de Manipulación de Alimentos. Impartido por Ing. CINDY NATALIA BLANDON, con una duración de 10 horas de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y plagas. Según cronograma de actividades.

MODULO N.º	FECHA
1. Conocer la resolución 2674 de 2013 y resolución 719 de 2015	16/ 01/ 2025
2. Garantizar la inocuidad de alimentos y bebidas	30/ 01 / 2025
3. Explicar contenido e importancia plan de saneamiento básico, énfasis en limpieza y desinfección	13/ 02/ 2025
4. Claves para la inocuidad de alimentos, higiene, seguridad alimentaria, calidad, supervisión contaminación.	05/ 03/ 2025

En testimonio de lo anterior, se firma el presente certificado en Bogotá a los (05) días del mes de AGOSTO del año dos mil veinticinco (2025)

ING. ALEXANDER MÉNDEZ
CAPACITADOR
T.P 25228358030

Cindy Natalia Blandón A.

ING DE ALIMENTOS CINDY NATALIA BLANDON.
TP 17254-288374.U.C

GLORIA JANETH MORENO

Laboratorio Clínico Biotek

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. Buitrago
BACTERIOLOGA C.M.C.
Reg 51934571

CLAUDIA CONSUELO REYES



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 CLAUDIA CONSUELO REYES RODRIGUEZ

C.C. 52462976 de BOGOTA

Powered by CamScanner

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICION 24 ABR 2025

FECHA VENCIMIENTO 24 ABR 2026

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725

Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá, D.C.