Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Centro Comunidad de Cuidado Casa Nostra

Bogotá, 28/02/2026
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS 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 EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
Manuel Vitoviz	Técnico en gastronomía	26/02/2026	Sociedad Colombiano de Ingenierosde alimentos	26/02/2027	03/02/2026	Julio Ortiz	03/02/2027
Janeth arboleda	Auxiliar de cocina	26/02/2026	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	26/02/2027	03/02/2026	Julio Ortiz	03/02/2027
Marisella Gamboa	Auxiliar de cocina	26/02/2026	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	26/02/2027	03/02/2026	Julio Ortiz	03/02/2027
Nancy Torres	Auxiliar de cocina	26/02/2026	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	26/02/2027	03/02/2026	Julio Ortiz	03/02/2027
Rosalba Mendez	Auxiliar de cocina	26/02/2026	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	26/02/2027	27/02/2026	Julio Ortiz	27/02/2027
Paula Triana	Auxiliar de cocina	21/07/2025	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	21/07/2026	11/02/2026	Julio Ortiz	11/02/2027
Mireya Ladino	Auxiliar de cocina	26/02/2026	Sociedad Colombiano de Ingenieros de alimentos	26/02/2027	03/02/2026	Julio Ortiz	03/02/2027

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 03 DE FEBRERO DE 2026 **CIUDAD: BOGOTA D.C. CUNDINAMARCA**
NOMBRE: VITOVIZ SUSATAMA MANUEL ARMANDO
CC: 1.018.481.428 DE BOGOTÁ **EDAD: 30 AÑOS**
CARGO/OFICIO: TECNICO EN GASTRONOMIA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR **NIT: 860.020.194.6** **ACTIVIDAD ECONOMICA: 8521**
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR CASA NOSTRA

GENERO: M	**ESTRATO: 2**	**LOCALIDAD: 5**
EPS: FAMISANAR	**ARL: SURA**	**AFP: PROTECCION**

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: **FLORA MIXTA NORMAL**
KOH (FROTIS UÑAS): **NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS**
COPROLOGICO: **NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES**
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: **MIOPIA SIN CORRECCION**

CONFIDENCIAL

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR MEDICINA GENERAL Y OPTOMETRIA.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR

CC:_____

CENTRO MEDICO INTEGRAL CEMI SALUD OCUPACIONAL SAS NIT: 900892571-5
CRA 27 4-48 TEL 7043861 - 6478165 - CEL: 3108844981 – 3012483011 - 3195974774
e-mail: centromedicoricaurte@gmail.com - centromedicointegralsas@gmail.com -recepción@centromedicoricaurte.com
Licencia Salud Ocupacional res N° 6730 de 23-05-2018
Bogotá D.C.

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 03 DE FEBRERO DE 2026 **CIUDAD: BOGOTA D.C. CUNDINAMARCA**
NOMBRE: MOSQUERA ARBOLEDA JANETH
CC: 33.603.543 DE QUIBDO **EDAD: 50 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR **NIT: 860.020.194.6** **ACTIVIDAD ECONOMICA: 8521**
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR CASA NOSTRA

GENERO: F	**ESTRATO: 2**	**LOCALIDAD: 18**
EPS: NUEVA EPS	**ARL: SURA**	**AFP: PROTECCION**

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR CON ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: AMETROPIA PARCIALMENTE CORREGIDA

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION, ENDOCRINOLOGIA, OPTOMETRIA PARA CAMBIO DE FORMULA OPTICA Y ORTOPEDIA CON REPORTE DE IMAGEN DIAGNOSTICA.
CONTINUAR SEGUIMIENTO EN SU EPS POR PROGRAMA DE CRONICOS.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR

CC:_____

CONFIDENCIAL

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 03 DE FEBRERO DE 2026 **CIUDAD: BOGOTA D.C. CUNDINAMARCA**
NOMBRE: GAMBOA MARICELA
CC: 51.829.460 DE BOGOTÁ **EDAD: 62 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR **NIT: 860.020.194.6** **ACTIVIDAD ECONOMICA: 8521**
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR CASA NOSTRA

GENERO: F	**ESTRATO: 2**	**LOCALIDAD: 16**
EPS: SALUD TOTAL	**ARL: SURA**	**AFP: PORVENIR**

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: AMETROPIA MODERADA PARCIALMENTE CORREGIDA

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION, MEDICINA VASCULAR Y OPTOMETRIA PARA CAMBIO DE FORMULA OPTICA.
CONTINUAR SEGUIMIENTO EN SU EPS POR PROGRAMA DE CRONICOS.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO DE MEDIAS DE COMPRESION.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR

CC:_____

CONFIDENCIAL

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 03 DE FEBRERO DE 2026 **CIUDAD: BOGOTA D.C. CUNDINAMARCA**
NOMBRE: TORRES ROA NANCY ADRIANA
CC: 39.802.880 DE BOGOTÁ **EDAD: 50 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR **NIT: 860.020.194.6** **ACTIVIDAD ECONOMICA: 8521**
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR CASA NOSTRA

GENERO: F	**ESTRATO: 1**	**LOCALIDAD: 14**
EPS: SALUD TOTAL	**ARL: SURA**	**AFP: DESCONOCE**

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: PRESBICIA SIN CORRECCION

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR OPTOMETRIA.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR

CC:_____

CONFIDENCIAL

Centro Médico INTEGRAL Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONA

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

INGRESO



FECHA: 27 DE ENERO DE 2026 CIUDAD: BOGOTA D.C. CUNDINAMARCA
NOMBRE: MENDEZ MENDEZ ROSALBA
CC: 1.024.468.733 DE BOGOTÁ EDAD: 39 AÑOS
CARGO/OFICIO: AUXILIAR DE COCINA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR NIT: 860.020.194-6 ACTIVIDAD ECONOMICA: 8530
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR CASA NOSTRA

GENERO: F	ESTRATO: 2	LOCALIDAD: 7
EPS: SALUD TOTAL	ARL: DESCONOCE	AFP: COLFONDOS

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: AMETROPIA SEVERA PARCIALMENTE CORREGIDA

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION, MEDICINA VASCULAR Y OPTOMETRIA PARA CAMBIO DE FORMULA OPTICA.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO DE MEDIAS DE COMPRESION.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic 12/2016
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR
CC: 1024468733

Centro Médico INTEGRAL
Salud Ocupacional

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

INGRESO



FECHA: 11 DE FEBRERO DE 2026 **CIUDAD: BOGOTÁ D.C. CUNDINAMARCA**
NOMBRE: TRIANA FAJARDO PAULA ANDREA
CC: 1.031.149.806 DE BOGOTA **EDAD: 32 AÑOS**
CARGO/OFICIO: AUXILIAR DE COCINA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR **NIT: 860.020.194-6** **ACTIVIDAD ECONOMICA: 8521**
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR CASA NOSTRA

GENERO: F	**ESTRATO: 2**	**LOCALIDAD: 6**
EPS: FAMISAR	**ARL: DESCONOCE**	**AFP: PORVENIR**

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: FLORA MIXTA NORMAL
KOH (FROTIS UÑAS): NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS
COPROLOGICO: NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: MIOPIA MODERADA PARCIALMENTE CORREGIDA

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION Y OPTOMETRIA PARA CAMBIO DE FORMULA OPTICA.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO PERMANENTE DE CORRECCION OPTICA EN SUS LABORES.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2015
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR Andrea Triana
1031.149 806
CC:_____

CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL

PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PERIODICO

FECHA: 03 DE FEBRERO DE 2026 **CIUDAD: BOGOTA D.C. CUNDINAMARCA**
NOMBRE: LADINO MORENO MIREYA JAIDITH
CC: 20.660.335 DE GUTIERREZ **EDAD: 41 AÑOS**
CARGO/OFICIO: OPERARIA DE COCINA
EMPRESA: FUNDACION INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR **NIT: 860.020.194.6** **ACTIVIDAD ECONOMICA: 8521**
CENTRO DE TRABAJO: HOGAR CASA NOSTRA

GENERO: F	**ESTRATO: 2**	**LOCALIDAD: 18**
EPS: COMPENSAR	**ARL: SURA**	**AFP: PORVENIR**

EXAMEN FISICO ENFASIS EN VIAS RESPIRATORIAS, PIEL Y UÑAS:
SISTEMA RESPIRATORIO SIN PATOLOGIAS, VIAS VENTILADAS
SISTEMA TEGUMENTARIO: PIEL SIN DERMATITIS NI LESIONES; SIN HONGOS

CONCEPTO:
APTO CON PATOLOGIAS QUE NO INTERFIEREN EN SUS LABORES
SISTEMA OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

LABORATORIOS:
FROTIS FARINGEO: **FLORA MIXTA NORMAL**
KOH (FROTIS UÑAS): **NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS**
COPROLOGICO: **NEGATIVO PARA PARASITOS INTESTINALES**
PARACLINICOS:
VISIOMETRIA: **VISION NORMAL BILATERAL**

RECOMENDACIONES:
VALORACION EN SU EPS POR NUTRICION Y MEDICINA GENERAL.
DIETA SANA Y EJERCICIO.
USO PREVENTIVO DE MEDIAS DE COMPRESION.
SE SUGIERE VACUNACION CON TOXOIDE TETANICO.
BUENA HIGIENE PERSONAL, LAVADO DE MANOS FRECUENTE, CEPILLADO UÑAS.
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL: GUANTES, UNIFORMES, GORROS, TAPABOCAS, ZAPATOS COMODOS.
EVITAR POSTURAS INADECUADAS, SEGUIR NORMAS SG-SST DE LA EMPRESA, CONTROL OCUPACIONAL ANUAL.

Dr. Julio C. Ortiz Bueno
Especialista Salud Ocupacional
Licencia # 14683 de Dic. 12/2016
Md Especialista Salud Ocupacional
CC 91270727 B/manga
Reg. 91270727 SSBTA

TRABAJADOR

CC:_____

CONFIDENCIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8
CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ISARIAL
RES: PAULA ANDREA
IDO: TRIANA FAJARDO
ENTO: 1031149806
DE EXPEDICIÓN: JULIO 21 DE 2025

36 B # 43 – 37 Sur B. (Laret) – Teléfono 7581644– 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra capacitada en temas de higiene y manipulación de alimentos desde el día 21 de julio de 2025 con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 y el decreto 1500 del 2007.

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

1796

Powered by CamScanner

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

DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18

GAMBOA MARICELA	
D.I 51829460	**No. CERTIFICACION 20402**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introducción • 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 desarrollo 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. (RESOLUCION 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller

ESTA CERTIFICACION SE PUEDE VERIFICAR VIRTUALMENTE EN LA PLATAFORMA

FECHA DE EXPEDICION		
26	02	26
DIA	MES	AÑO

FECHA DE VENCIMIENTO		
26	02	27

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

VALIDO POR UN AÑO

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

Paola Chiquillo

Resolución **2674 del 2013**

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

GAMBOA MARICELA

D.I: **51829460**

FOTO

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

Dado a los **26** días del mes **FEBRERO** del **2026**

No. 20402

Válido por
1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

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

DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18

LADINO MORENO MIREYA JAIDITH	
D.I 20660335	**No. CERTIFICACION 20403**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introducción • 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 desarrollo 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. (RESOLUCION 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller

ESTA CERTIFICACION SE PUEDE VERIFICAR VIRTUALMENTE EN LA PLATAFORMA

FECHA DE EXPEDICION		
26	02	26
DIA	MES	AÑO

FECHA DE VENCIMIENTO		
26	02	27

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

VALIDO POR UN AÑO

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

Paola Chiquillo

Resolución 2674 del 2013

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

FOTO

LADINO MORENO MIREYA JAIDITH

D.I: 20660335

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

Dado a los **26** días del mes **FEBRERO** del **2026**

No. 20403

Válido por
1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

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

DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18

MENDEZ MENDEZ ROSALBA	
D.I 1024468733	**No. CERTIFICACION 20404**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introducción • 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 desarrollo 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. (RESOLUCION 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller

ESTA CERTIFICACION SE PUEDE VERIFICAR VIRTUALMENTE EN LA PLATAFORMA

FECHA DE EXPEDICION		
26	02	26
DIA	MES	AÑO

FECHA DE VENCIMIENTO		
26	02	27

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

VALIDO POR UN AÑO

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

Paola Chiquillo

Resolución **2674 del 2013**

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

MENDEZ MENDEZ ROSALBA

D.I: **1024468733**

FOTO

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

Dado a los **26** días del mes **FEBRERO** del **2026**

No. 20404

Válido por
1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

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

DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18

MOSQUERA ARBOLEDA JANETH	
D.I 35603543	**No. CERTIFICACION 20405**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introducción • 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 desarrollo 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. (RESOLUCION 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller

ESTA CERTIFICACION SE PUEDE VERIFICAR VIRTUALMENTE EN LA PLATAFORMA

FECHA DE EXPEDICION		
26	02	26
DIA	MES	AÑO

FECHA DE VENCIMIENTO		
26	02	27

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

VALIDO POR UN AÑO

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

Paola Chiquillo

Resolución 2674 del 2013

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

FOTO

MOSQUERA ARBOLEDA JANETH

D.I: 35603543

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

Dado a los **26** días del mes **FEBRERO** del **2026**

No. 20405

Válido por
1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

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

DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18

TORRES ROA NANCY ADRIANA	
D.I 39802880	**No. CERTIFICACION 20406**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introducción • 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 desarrollo 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. (RESOLUCION 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller

ESTA CERTIFICACION SE PUEDE VERIFICAR VIRTUALMENTE EN LA PLATAFORMA

FECHA DE EXPEDICION		
26	02	26
DIA	MES	AÑO

FECHA DE VENCIMIENTO		
26	02	27

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

VALIDO POR UN AÑO

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

Paola Chiquillo

Resolución 2674 del 2013

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

FOTO

TORRES ROA NANCY ADRIANA

D.I: 39802880

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

Dado a los **26** días del mes **FEBRERO** del **2026**

No. 20406

Válido por
1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

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

DSP-SDVSP-AL-CMA-019-05-18

VITOVIZ SUSATAMA MANUEL ARMANDO	
D.I 1018481428	**No. CERTIFICACION 20407**

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
• Introducción • 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 desarrollo 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. (RESOLUCION 2674 DEL 2013) Manipulador de alimentos, higiene personal • Rotulado • Inspección, vigilancia y control	• Saneamiento básico • Limpieza y desinfección • Uso desinfectantes • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Abastecimiento de agua • Control de plagas • Taller

ESTA CERTIFICACION SE PUEDE VERIFICAR VIRTUALMENTE EN LA PLATAFORMA

FECHA DE EXPEDICION		
26	02	26
DIA	MES	AÑO

FECHA DE VENCIMIENTO		
26	02	27

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

VALIDO POR UN AÑO

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

Paola Chiquillo

Resolución 2674 del 2013

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

VITOVIZ SUSATAMA MANUEL ARMANDO

D.I: 1018481428

FOTO

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

Dado a los **26** días del mes **FEBRERO** del **2026**

No. 20407

Válido por
1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

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 prácticas 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 manipulen alimentos en este sector.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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 e 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 análisis necesarios para determinar los detalles del caso.
- Generar conclusiones concretas, evitando la superficialidad.
- Realizar un procedimiento sistemático 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 resultados
- 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 autónoma acciones tanto intelectuales como prácticas.

Los capacitados aplican una metodología 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.
- Características de alimentos y materias primas: físicas, químicas y biológicas, trazabilidad

Conocimientos de proceso.

- Utilizar la dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigentes.
- Implementación de prácticas 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, específicamente en todo el proceso productivo de elaboración, lavado y desinfección de alimentos y servicio generales.

SOLUCIONES ALIMENTARIAS

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

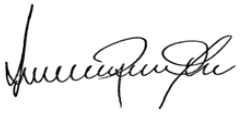
Cargo: Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

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

Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Centro Comunidad de Cuidado Casa Nostra

Bogotá, 28 de febrero de 2026
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

NOMBRE		CARGO	FIRMA
Elaboró	William Andrés Rodríguez Molina	Nutricionista	
Revisó	Adriana Amortegui	Coordinadora	
Aprobó			