CENTRO DE COMUNUDAD DE CUIDADO CORAZON INMACULADO DE MARIA CERTIFICADOS DE BPM MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
NOMBRES Y APELLIDOS	**Nro IDENTIFICACION**	**CARNET DE MANIPULACION**	
		FECHA DE EXPEDICION	**VIGENCIA**
NANCY ROCIO MORENO	1.056.958.177	01/06/2021	01/06/2022
SANDRA MILENA PRADA	23.637.957	01/06/2021	01/06/2022
CARLOS PARRA RUIZ	1.073.517.805	06/04/2022	06/04/2023
ANGGIELISMAR MORELI LEAL	1.127.062.041	16/09/2021	16/09/2022
AMELIA RUIZ PACHECO	36.450.618	03/12/2021	03/12/2022
HORTENCIA RODRIGUEZ	65.746.822	20/12/2021	20/12/2022
HNA JENNIFER JARAMILLO	CE 668.499	01/06/2021	01/06/2022

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

CARLOS ANDRES PARRA RUIZ

D.I: **1073517805**

FOTO

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

Dado a los 6 días del mes Abril del 22

No. 60403

Válido 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 y sin la firma autorizada.

Curso autorizado por la secretaría de salud de Bogotá y Cundinamarca.
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO RESPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentoschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

Soluciones Alimentarias

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

NOMBRES Y APELLIDOS	CARLOS ANDRES PARRA RUIZ	FECHA DE EXPEDICION
DOCUMENTO 1073517805	No. carnet 60403	6 / 04 / 22

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 VENCIMIENTO		
6	04	23

Paola Chiquillo
Ing. de Alimentos
RP. 4284348068

VALIDO POR UN AÑO

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

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

Sandra Milena Prada

D.I: 23.637.957

FOTO

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

Dado a los 01 días del mes Junio del 2021

Nº 28126

Válido 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 y sin la firma autorizada.

Curso autorizado por la secretaría de salud
de Bogotá y Cundinamarca.
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO RESPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentoschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

ANGGIELISMAR MORELLI LEAL

D.I: **1127062041**

FOTO

Recibio Capacitación Continua en MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Según resolución 2674 del 2013, con una intensidad de 10 horas.
Dado a los 16 días del mes Sep del 21

No. 150902

Válido 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 válido con tachones, enmendaduras y sin la firma autorizada.

Curso autorizado por la secretaria de salud
de Bogotá y Cundinamarca.
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO RESPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentoschiq
Mcapacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com



Amelia Ruiz
hoy a la(s) 8:10 a. m.

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

AMELIA ESTHER RUIZ PACHECO

D.I: **36450618**

FOTO

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

Dado a los 3 días del mes DIC del 21

No. 31201

Válido 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 y sin la firma autorizada.

Curso autorizado por la secretaría de salud
de Bogotá y Cundinamarca.
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO RESPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentoschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

Paola Chiquillo
Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

Hortencia Rodriguez D.

D.I: 65.746.822

FOTO

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

Dado a los 20 días del mes Diciemb del 2021

Nº 29708

Válido por 1 año

Informes para capacitaciones
Cel: 300 877 5837

ASISTENCIA EN EDUCACION SANITARIA, HABITOS
AS PRACTICAS DE MANUFACTURA, según Resolución
do por capacitadora idónea autorizada por Bogotá y
e Cundinamarca código DSAAL-CMA-0170518

Hortencia Rodriguez Diaz

65746822 | No. carnet 29708

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 • Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICION			FECHA DE VENCIMIENTO		
20	12	2021	20	12	2022

Paola Chiquillo
Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-8

VALIDO POR UN AÑO

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

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

Nancy Rocio Moreno

D.I: 1.056.958.177

FOTO

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

Dado a los 01 días del mes Junio del 2021

Nº 28109

Válido 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 y sin la firma autorizada.

Curso autorizado por la secretaría de salud
de Bogotá y Cundinamarca.
Código Autorización DSAAL-CMA-0170518

LA EMPRESA NO RESPONDE POR EL MAL USO DE ESTE DOCUMENTO

Cel. 300 877 5837
Capacitaciones y Asesorias CHIQ
manipulaciondealimentoschiq
capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

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

Jennifer Beatriz Jaramillo	
668.499	No. carnet 28108

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 • Protocolos de bioseguridad

FECHA DE EXPEDICION		
01	06	2021

FECHA DE VENCIMIENTO		
01	06	2022

Paola Chiquillo
Ing. de Alimentos
NIT. 41943480-8

VALIDO POR UN AÑO

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