



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Funza, 15 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María

Convenio: 7457 de 2021

Componente: Nutrición y salubridad

Obligación Técnica No: 11

Tema: Certificados De Buenas Prácticas De Manufactura de Manipuladores de Alimentos

Mes de Aplicación: Mayo de 2024

Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARGO	FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
JEFFERSON RAMOS CASTILLO	Técnico en el servicio de alimentos	18/09/2023	18/09/2024
SANDRA MILENA PRADA	Manipuladora servicio de alimentos	15/06/2023	15/06/2024
HORTENSIA RODRIGUEZ DÍAZ	Manipuladora servicio de alimentos	14/12/2023	14/12/2024
ÉRICA LUCÍA GARCÍA RAMIREZ	Manipuladora servicio de alimentos	11/08/2023	11/08/2024
JENNY BEATRIZ JARAMILLO	Manipuladora servicio de alimentos	28/06/2023	28/06/2024
MARÍA PATRICIA GARCIA RAMIREZ	Manipuladora servicio de alimentos	11/08/2023	11/08/2024
PAOLA PATRICIA IDAGARRA GARCÍA	Manipuladora servicio de alimentos	18/09/2023	18/09/2024



**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN 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

JEFFERSON RAMOS

D.I 1015464532

No. Certificación: 91805

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">• 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	<p>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)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">• Rotulado• Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">• Saneamiento básico• Limpieza y desinfección• Uso desinfectantes• Manejo de residuos sólidos y líquidos• Abastecimiento de agua• Control de plagas• Taller• Protocolos de bioseguridad

Esta certificación se puede verificar virtualmente en la plataforma

FECHA DE EXPEDICIÓN

18

09

23

Día

Mes

Año

FECHA DE VENCIMIENTO

18

09

24

VALIDO POR UN AÑO


Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIO

☎ Celular: 300 8775837

📞 Capacitaciones y asesorías CHIO

📍 ManipulaciondealimentosChiq

✉ capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com Ing. Paola Chiquillo



Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

JEFFERSON RAMOS

D.I.: **1015464532**

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

Dado a los **18** días del mes **SEPTIEMBRE** del **23**

No. 91805

Válido por
1 año

Informes para capacitaciones

Cel: 300 877 5837

FOTO

Paola Chiquillo

Capacitadora Autorizada - Ingeniería de Alimentos

**Este documento es personal e intransferible. No es válido
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 Asesorías CHIQ

manipulaciondealimentschiq

capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

FAVOR IMPRIMIR, SI DESEA PONER FOTO Y LAMINAR.



**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN 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**

SANDRA MILENA PRADA RODRIGUEZ

D.I 23637957

No. Certificación: 61504

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">• 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	<p>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)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">• Rotulado• Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">• Saneamiento básico• Limpieza y desinfección• Uso desinfectantes• Manejo de residuos sólidos y líquidos• Abastecimiento de agua• Control de plagas• Taller• Protocolos de bioseguridad

Esta certificación se puede verificar virtualmente en la plataforma

FECHA DE EXPEDICIÓN

15

06

23

Día

Mes

Año

FECHA DE VENCIMIENTO

15

06

24

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



Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

SANDRA MILENA PRADA RODRIGUEZ

D.I: **23637957**

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

Dado a los **15** días del mes **JUNIO** del **23**

No. 61504

Valido por
1 año

Informes para capacitaciones

Cel: 300 877 5837

FOTO

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 Asesorías CHIQ

manipulaciondealimentschiq

capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

FAVOR IMPRIMIR, SI DESEA PONER FOTO Y LAMINAR.

CERTIFICADO-122023-65746822

 <p>Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM</p> <div><div></div><div>HORTENCIA RODRIGUEZ Nombre 65746822 Documento 14 De Diciembre De 2024 Válido Hasta</div></div> <p>www.cursodemanipulacionalimentos.com</p>	<p>ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)</p> <div><div><p>GEMSAP NIT. 1013208551-3 APROBADO Rafael Alberto Orjuela Orjuela Profesional Capacitador</p></div><div><p>Escanea el Código QR</p></div></div> <p>Numero Único de Contacto 310 708 9494</p>
--	---



SOS ALIMENTOS CAPACITACIONES ESPECIALES Y LABORATORIO CLINICO SAS

NIT. 900378255-9

CERTIFICA QUE:

ERICA LUCIA GARCIA RAMIREZ

CC: 1099 547 618

Participo y asistió a la capacitación en:

BPM – MANIPULACION MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS.

Realizado el día 11 AGOSTO de 2023 en FUNZA - PRESENCIAL O VIRTUAL

La presente certificación se expide de acuerdo al plan de capacitación de la empresa según
Resolución 2674 / 2013 – INVIMA - INTENSIDAD 10 HORAS.

JAIME IVAN AGUDELO R.
REPRESENTANTE LEGAL

CRA 11 No 61 – 19 – OF 301 – BOGOTA TEL 3114997341 - 3195683898

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según código DSAAL-CMA-011-03-18 de la Secretaría de Salud de Cundinamarca para capacitar en:
Carnes, Derivados Carnicos, Transporte Productos Carnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano,
Bebidas alcohólicas y Ventas en vía pública, con una intensidad de 12 HORAS anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u.
Según RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según RES. 164/2015

No es válido sin sello SOSA

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN N° **120787**

Nombre **ERICA LUCIA**

Apellidos **GARCIA RAMIREZ**

Cedula **1099 547 618**

11/08/2023

Fecha de Expedición

*Válido por un año

SOS ALIMENTOS
LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivarl.963@hotmail.com - sosalimentoss.a.s@hotmail.com
Carrera 11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá
Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284



Cód. 20230776

SAMAV&COM

**SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO
AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF
MANAGEMENT**
NIT. 52987918-0

HACE CONSTAR QUE:

JENY BEATRIZ JARAMILLO GUERRERO

Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 668499

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com

Fusagasugá- Cundinamarca

**Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas de
Manufactura Y Manipulación Higiénica de Alimentos
Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.**

El día 28 de junio de 2023.

VIVIANA CORREA MORALES

MASTER EN HIGIENE, CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

**Esté documento es de uso personal e intransferible NO es
válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.**

Validez: un año a partir de su fecha de expedición

SOS ALIMENTOS CAPACITACIONES ESPECIALES Y LABORATORIO CLINICO SAS

NIT. 900378255-9

CERTIFICA QUE:

MARIA PATRICIA GARCIA RAMIREZ

CC: 1056 771 675

Participo y Asistió a la capacitación en:

BPM – MANIPULACION MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS.

Realizado el día 11 AGOSTO de 2023 en FUNZA - PRESENCIAL O VIRTUAL

La presente certificación se expide de acuerdo al plan de capacitación de la empresa según

Resolución 2674 / 2013 – INVIMA - INTENSIDAD 10 HORAS.

JAIIME IVAN AGUDELO R.
REPRESENTANTE. LEGAL

CRA 11 No 61 – 19 – OF 301 – BOGOTA TEL 3114997341 - 3195683898

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT. 900378255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según código DSAAL-CMA-011-03-18 de la Secretaría de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cármicos, Transporte Productos Cármicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano, Bebidas alcohólicas y Ventas en vía pública, con una intensidad de 12 HORAS anuales, en 3 sesiones de 4 horas c/u. Según RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA y Autorizado por Hospital Chaparrero E.S.E. según RES. 164/2015

No es válido sin sello SOS

RESOLUCIÓN 666 DE 2020

CERTIFICACIÓN Nº **120788**

Nombre **MARIA PATRICIA**

Apellidos **GARCIA RAMIREZ**

Cedula **1056 771 675**

11/08/2023

Fecha de Expedición

*Válido por un año

SOS ALIMENTOS
LABORATORIO CLINICO

Profesional Responsable

jaivarl963@hotmail.com - sosalimentossas@hotmail.com

Carrera 11 No. 61 - 19 - Ofc. 301 - Bogotá

Celular: 311 4997341 - 319 5683898 - 311 5906284



**CERTIFICADO DE ASISTENCIA EN EDUCACIÓN 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

PAOLA PATRICIA IDARRAGA

D.I 1036222888

No. Certificación: 91802

MODULO 1 (3 HORAS)	MODULO 2 (3 HORAS)	MODULO 3 (4 HORAS)
<ul style="list-style-type: none">• 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	<p>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)</p> <p>Manipulador de alimentos, higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none">• Rotulado• Inspección, vigilancia y control	<ul style="list-style-type: none">• Saneamiento básico• Limpieza y desinfección• Uso desinfectantes• Manejo de residuos sólidos y líquidos• Abastecimiento de agua• Control de plagas• Taller• Protocolos de bioseguridad

Esta certificación se puede verificar virtualmente en la plataforma

FECHA DE EXPEDICIÓN

18 09 23

Día Mes Año

FECHA DE VENCIMIENTO

18 09 24

VALIDO POR UN AÑO


Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

SOLUCIONES ALIMENTARIAS CHIO ☎ Celular: 300 8775837
📞 Capacitaciones y asesorías CHIO 📷 ManipulaciondealimentosChio
✉ capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com Ing. Paola Chiquillo



Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

PAOLA PATRICIA IDARRAGA

D.I: **1036222888**

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

Dado a los **18** días del mes **SEPTIEMBRE** del **23**

No. 91802

Valido por
1 año

Informes para capacitaciones

Cel: 300 877 5837

FOTO

Paola Chiquillo

Capacitadora Autorizada - Ingeniería 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 Asesorías CHIQ

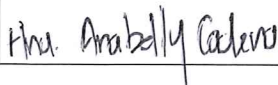
manipulaciondealimentschiq

capacitacionesyasesoriaschiq@gmail.com

FAVOR IMPRIMIR, SI DESEA PONER FOTO Y LAMINAR.



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE	CARGO	FIRMA
Elaboró	10/05/2024	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Revisó	10/05/2024	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	
Aprobó				