Convenio: 8478 de 2024
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 08
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

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
Jefferson Ramos Castillo	Técnico en gastronomía	18/09/2023	Soluciones alimentarias Chiq	18/09/2024	19/09/2023	Revisaviae	19/09/2024
Sandra Milena Prada	Auxiliar de cocina	15/06/2024	Soluciones alimentarias Chiq	15/06/2025	01/02/2024	Revisaviae	01/02/2025
Hortensia Rodríguez Díaz	Auxiliar de cocina	14/12/2023	GEMSAP	14/12/2024	01/02/2024	Revisaviae	01/02/2025

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)
• 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		
18	09	23
Dia	Mes	Año

FECHA DE VENCIMIENTO		
18	09	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

CHIQ Soluciones Alimentarias

CERTIFICA QUE:

JEFFERSON RAMOS

D.I: **1015464532**

Recibio 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

FOTO

No. 91805

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.

REVISAVIAE LTDA

D.G.S.S.T

REVISAVIAE LIMITADA - SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
S.D.S. BOGOTÁ Resolución 10633 08 - 10 -2012
licencia prestación de servicios S.S.T. a Nivel Nacional
Nit.800218902-8

Fecha: SEPTIEMBRE 19 DE 2023

Nombre: JEFFERSON RAMOS

Identificación:C.C.___ **C.E.**___ **T.I.**___ **N°** 1.015.464.532 **Género:M**___ **F**___

Empresa:_____

CERTIFICACIÓN MÉDICA

Certifico que el paciente en mención, no presenta ninguna enfermedad de origen dermatológico, ni respiratorio, de acuerdo con los paraclínicos respectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

Doctor: DR. FERNANDO ORTIZ [illegible]

RM Nal [illegible]

Especialista Seguridad y Salud en el Trabajo
Licencia S.S.T.N°_____

FROTIS FARÍNGEO

Reacción Leucocitaria: NO SE OBSERVA

Cocos Gran Positivos: ++

Bacilos Gran Negativo: +

KOH (UÑAS): NEGATIVO

KOH (CABELLO):_____

Dra. Gloria Liliana Correa M.
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R/M. S. P. 10720 DE 1.992
Cra. 11 No. 61-19 Ofic. 301
Telef. 457 5054 – 311 590 6284

COPROLOGICO MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

Bacteriólogo (a)

CRA 11 N° 61- 19 PISO 3 OFIC. 301
TELÉFONOS 457 50 54 - 3115906284
Email: salempro_ltda@yahoo.es

Powered by CamScanner

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: 61978

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		
15	06	24	15	06	25
Dia	Mes	Año	VALIDO POR UN AÑO		

Paola Chiquillo
Ing. Alimentos

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

CHIQ Soluciones Alimentarias

Paola Chiquillo

Resolución No. 313 del 2015

CERTIFICA QUE:

SANDRA MILENA PRADA RODRIGUEZ

D.I: 23637957

FOTO

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 24

No. 651978

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.

REVISAVIAE LTDA

D.G.S.S.T

REVISAVIE LIMITADA - SALUD OCUPACIONAL
S.D.S BOGOTÁ Resulución 10633 08 - 10 - 2012
licencia prestación de servicios S.O. a Nivel Nacional
NIT.800218902-8

Fecha: FEBRERO 01 DE 2024

Nombre: SANDRA MILENA PRADA RODRIGUEZ

Identificación: C.C.__ C.E.__ T.I.__ N° 23.637.957 **Género: M__ F__**

Empresa:

CERTIFICACIÓN MÉDICA

Certifico que el paciente en mención, no presenta ninguna enfermedad de origen dermatológico, ni respiratorio, de acuerdo con los paraclínicos respectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

Doctor:

RM Nal

Especialista Salud Ocupacional

Licencia S.O. N°

DR. FERNANDO ORTIZ CERON
MEDICO ESPECIALISTA SG-SST
R M NAL 3005-90 RES. 7240
C C 19.396 762

FROTIS FARÍNGEO

Reacción Leucocitaria: NO SE OBSERVA

Cocos Gram Positivos: +

Bacilos Gram Negativo: ++

KOH (UÑAS): NEGATIVO

KOH (CABELLO):

BACTERIÓLOGA
UNIANDES
R.M.S.P 1720

COPROLOGICO: MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

Bacteriólogo (a)

CRA 11 N° 61 - 19 PISO 3 OFIC. 301
TELEFONOS 4 57 50 54 – 311 590 62 84
EMAIL: s a l e m p r o_l t d a@yahoo.es

CERTIFICADO-122023-65746822

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

HORTENCIA RODRIGUEZ
Nombre

65746822
Documento

14 De Diciembre De 2024
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

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)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

REVISAVIAE LTDA
D.G.S.S.T

REVISAVIE LIMITADA - SALUD OCUPACIONAL
S.D.S BOGOTÁ Resulución 10633 08 - 10 - 2012
licencia prestación de servicios S.O. a Nivel Nacional
NIT.800218902-8

Fecha: FEBRERO 01 DE 2024

Nombre: HORTENCIA RODRIGUEZ DIAZ

Identificación: C.C.__ C.E.__ T.I.__ N° 65.746.822 **Género: M__ F__**

Empresa:

CERTIFICACIÓN MÉDICA

Certifico que el paciente en mención, no presenta ninguna enfermedad de origen dermatológico, ni respiratorio, de acuerdo con los paraclínicos respectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

Doctor:

RM Nal

Especialista Salud Ocupacional

Licencia S.O. N°

DR. FERNANDO ORTIZ CERON
MÉDICO ESPECIALISTA SG-SST
R.M. NAL. 3005-90 RES. 7240
C.C. 19.396.762

FROTIS FARÍNGEO

Reacción Leucocitaria: NO SE OBSERVA

Cocos Gram Positivos: +

Bacilos Gram Negativo: +

KOH (UÑAS): NEGATIVO

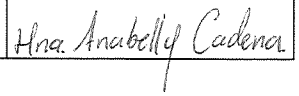
KOH (CABELLO):

BACTERIÓLOGA
UNIANDES
R.M.S.P 11720

COPROLOGICO: MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

Bacteriólogo (a)

CRA 11 N° 61 - 19 PISO 3 OFIC. 301
TELEFONOS 4 57 50 54 - 311 590 62 84
EMAIL: s a l e m p r o_l t d a@yahoo.es

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboró	31/07/2024	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Revisó	31/07/2024	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	
Aprobó				