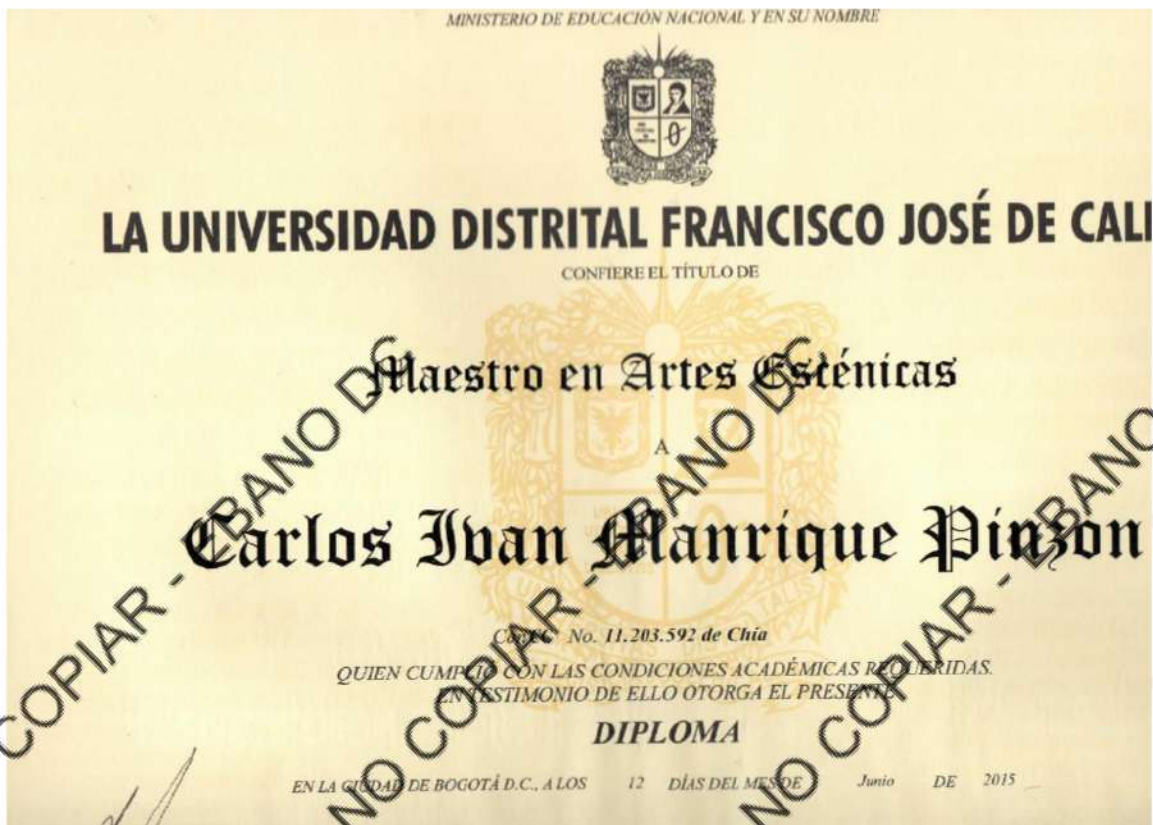


PERSONAL MINIMO REQUERIDO

1. TEATRO



Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com



La CORPORACIÓN CULTURAL FAHRENHEIT 451

Nit: 832011258-9

Certifica que:

Carlos Iván Manrique Pinzón identificado con cc: 11.203.592 de Chía es el director escénico de la obra teatral **DESDE LA CRUZ**, la cual contó con la participación de 40 artistas entre actores, músicos y bailarines, fue estrenada el día 19 de abril del 2025 y que a la fecha ha realizado 2 funciones.

La presente se expide a los veinte (22) días del mes de abril de 2025, a solicitud del interesado.

En constancia firma:

Yenny Patricia Cantor
C.C: 53.911.481
Representante legal
CORPORACIÓN CULTURAL FAHRENHEIT 451

CORPORACION CULTURAL FAHRENHEIT 451 – TEATRO FAHRENHEIT 451

Carrera 4 # 9-22 Chía Cundinamarca. www.teatrofahrenheit451.com

CONTACTO: 8746916- 3138820408

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ✉ ebanodcsas@gmail.com



La CORPORACIÓN CULTURAL FAHRENHEIT 451
Nit:832011258-9

Certifica que:

Carlos Iván Manrique Pinzón identificado con cc:11.203.592 de Chía es el director escénico de la obra teatral **AL FILO DE LA FRONTERA**, la cual fue estrenada los días 28 y 29 de julio del 2023 y que a la fecha se ha realizado 48 funciones.

La presente se expide a los veinte (20) días del mes de abril de 2025, a solicitud del interesado.

En constancia firma:

Yenny Patricia Cantor
C.C: 53.911.481
Representante legal
CORPORACIÓN CULTURAL FAHRENHEIT 451

CORPORACION CULTURAL FAHRENHEIT 451 – TEATRO FAHRENHEIT 451
Carrera 4 # 9-22 Chía Cundinamarca. www.teatrofahrenheit451.com
CONTACTO: 8746916- 3138820408

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41
📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com



La CORPORACIÓN CULTURAL FAHRENHEIT 451

Nit:832011258-9

Certifica que:

Carlos Iván Manrique Pinzón identificado con cc:11.203.592 de Chía es el director escénico y dramaturgo de la obra **EN BOCA CERRADA NO ENTRAN MOSCAS**, la cual fue estrenada en el mes de noviembre de 2020 y que ha a la fecha se ha realizado 129 funciones.

La presente se expide a los veinte (20) días del mes de abril de 2025, a solicitud del interesado.

En constancia firma:

Yenny Patricia Cantor
Avellaneda C.C:
53.911.481
Representante legal
CORPORACIÓN CULTURAL FAHRENHEIT 451

CORPORACION CULTURAL FAHRENHEIT 451 – TEATRO FAHRENHEIT 451

Carrera 4 # 9-22 Chía Cundinamarca. www.teatrofahrenheit451.com

CONTACTO: 8746916- 3138820408

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com



Chía 21 de abril de 2025

Señores

ÉBANO S.A.S.

Att: Sra. Diana Patricia Perdomo

Representante Legal

Ciudad

Asunto: Carta de compromiso participación en convocatoria MC 012 – 2025

Respetada señora Perdomo:

Nos permitimos por medio de la presente, en calidad de miembros activos de la agrupación teatral Fahrenheit 451, manifestar nuestro compromiso formal de llevar a cabo una presentación teatral con temática centrada en el conflicto armado colombiano, en caso de resultar seleccionados como ganadores en el marco de la convocatoria MC 012 de 2025.

Esta puesta en escena es concebida y ejecutada con el rigor artístico, ético y técnico que caracteriza nuestro trabajo, honrando la memoria, la reflexión y la sensibilidad que exige una temática tan relevante para el país. Asumimos con responsabilidad y convicción la posibilidad de contribuir, desde el arte, a los procesos de reconstrucción de memoria y conciencia social.

Ratificamos nuestro interés y disposición para participar activamente en todas las etapas del proceso y nos comprometemos a cumplir con los lineamientos, cronograma y requerimientos establecidos por ÉBANO S.A.S. en el desarrollo del proyecto.

Firman:

Yenny Patricia Cantor

C.C. 53911481

**CORPORACION CULTURAL FAHRENHEIT 451 – TEATRO
FAHRENHEIT 451**

Carrera 4 # 9-22 Chía Cundinamarca. www.teatrofahrenheit451.com

CONTACTO: 8746916- 3138820408

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ✉ ebanodcsas@gmail.com



Gabriela Suárez Silva

Gabriela Suárez Silva
C.C. 1072709684

Luisa López

Luisa Fernanda López Martínez
C.C. 1072714749

Verónica Rodríguez Rivera

Verónica Rodríguez Rivera
C.C. 1032938227

Daniel Rozo Jota

Daniel Rozo Jota
C.C. 1072714760

Carlos Arturo Valencia

Carlos Arturo Valencia
C.C. 80398316

**CORPORACION CULTURAL FAHRENHEIT 451 - TEATRO
FAHRENHEIT 451**

Carrera 4 # 9-22 Chía Cundinamarca. www.teatrofahrenheit451.com
CONTACTO: 8746916- 3138820408

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ✉ ebanodcsas@gmail.com



Iván Manrique Pinzón
C.C. 11203592

Cordialmente,
Agrupación Teatral Fahrenheit 451

**CORPORACION CULTURAL FAHRENHEIT 451 - TEATRO
FAHRENHEIT 451**

Carrera 4 # 9-22 Chía Cundinamarca. www.teatrofahrenheit451.com
CONTACTO: 8746916- 3138820408

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ✉ ebanodcsas@gmail.com

2. TECNICO EN COCINA



Juan Pablo Laverde Jaramillo

Bogotá, Colombia; 06/11/1994

Juanpablolaverdejaramillo@gmail.com

Soy un joven apasionado por el arte de la gastronomía y como cocinero lo que busco es aprender todos los días algo nuevo, transmitir mis conocimientos y dar lo mejor de mí en el servicio apoyando al equipo de cocina en cualquier cosa que puedan necesitar, aprender nuevos idiomas y culturas diferentes con la elaboración de platos, interactuar con otros cocineros y así mismo ir adquiriendo más experiencia en la cocina.

Trabajar en equipo es una de mis virtudes y me gusta que las cosas que hago sean lo más perfecto posible.

Universitarios Universidad Manuela Beltrán Dirección: UMB sede Cajicá (Centro Chía Km2 vía Cajicá) Tecnólogo en gastronomía

Estudios Secundarios Colegio Colombo Hispano. Cajicá noviembre de 2011

EXPERIENCIA

CORPORACION SOCIAL COMUNA 13 DE MEDELLIN

ABRIL 28 DE 2019

FUNCIONES: Chef encargado de la elaboración de los platillos para la cena especial en conmemoración del día de las víctimas del conflicto armado

ABRIL 27 de 2023

FUNCIONES: Chef encargado de la elaboración de los platillos para la cena especial en conmemoración del día de las víctimas del conflicto armado.

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ✉ ebanodcsas@gmail.com

HOTEL AGORA BUSINESS

Enero 15 de 2021– abril 15 de 2024

FUNCIONES: Encargado de la barra cocina, cocinero, inventaros y compras.

Cargo: jefe de cocina

JEFE INMEDIATO: Juan Castañeda

TELEFONO: 304038043

KOI NO KIN

Febrero 9 de 2021 – julio 2021

Marzo de 2013 – septiembre de 2013

FUNCIONES: Encargado de la barra de sushi, cocinero, inventaros y compras ocasionalmente. A cargo de la cocina en ausencia del chef.

Cargo: jefe de cocina

JEFE INMEDIATO: Juan Ricardo Moya

TELEFONO: 3175861230

CELESTINA

Marzo 15 de 2019 – Julio 23 2020

FUNCIONES: Contratado para estar en la cocina fría haciendo funciones de producción, alistamiento y servicio.

Cargo: Cocinero

JEFE INMEDIATO: Fanny Sánchez

TELEFONO: 313 3666129

RESTAURANTE '55

Febrero 16 de 2018 – noviembre 30 de 2018

CARGO: Auxiliar de cocina

FUNCIONES: Contratado como auxiliar de cocina para desempeñar labores en la cocina caliente tales como alistamiento, procesos de producción (salsas, carnes, arroces, etcétera), inventarios, servicio, entre otros, con capacidad para cubrir cualquier otra estación dentro de la cocina (Parrilla, fría, pizzas)

Cargo: Cocinero

JEFE INMEDIATO: William Triana

TELEFONO: 313 4114560

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ☛ ebanodcsas@gmail.com

CLUB EL RINCÓN

Marzo 11 de 2017 – diciembre 15 de 2017

Cargo: Cocinero- Parrillero a Primer
cocinero

FUNCIONES: Inicialmente contratado como cocinero parrillero durante cuatro meses, luego ascendido a primer cocinero por la coordinadora de alimentos; encargado de la producción, preparación de alimentos en el área de cocina caliente y parrilla, apoyo en creación de carta nueva y recetas estándar, responsable de cocina en fin de semana.

JEFE INMEDIATO: Andrea Padua

TELEFONO: 314 389 6005

DI LUCCA, CHIA

Julio 15 de 2015 – octubre 15 de 2015 CARGO:

Cocinero

FUNCIONES: Inicialmente en cocina fría apoyando al montaje de ensaladas, antipastos, postres, entre otras funciones, ascendiendo a la parte de cocina caliente donde me involucro más con el servicio y emplatado, preparación de alimentos en las áreas de parrilla, pastas, fritos y cocina caliente, eventualmente elaboración de pizza en horno de leña.

JEFE INMEDIATO: Aldemar Hernández

TELEFONO: 301 7393821

RESTAURANTE REPUBLIK, Bogotá

Enero 13 de 2015 – mayo 11 de 2015

CARGO: Cocinero

FUNCIONES: Apoyo en el área de wok, fritos, cocina fría y sushi, en algunas ocasiones realización de almuerzo o cena para el personal, el último mes laborado encargado de la barra de sushi.

JEFE INMEDIATO: Carlos Castañeda

TELEFONO: 312 360 4645

RESTAURANTE ITALIANO FIORUCCI, Cajicá Cundinamarca

Septiembre de 2013 – noviembre de 2014

CARGO: Sous chef (socio)

FUNCIONES: Requisición de materia prima de cocina fría y caliente, arreglo de materias primas, manejo de caja, responsable del

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com

restaurante en cocina y en mesas, encargado de la elaboración de salsas, mise and place y demás funciones requeridas por el restaurante.

RESTAURANTE ITALIANO FIORUCCI, Cajicá Cundinamarca

Septiembre de 2013 – noviembre de 2014

CARGO: Sous chef (socio)

FUNCIONES: Requisición de materia prima de cocina fría y caliente, arreglo de materias primas, manejo de caja, responsable del restaurante en cocina y en mesas, encargado de la elaboración de salsas, mise and place y demás funciones requeridas por el restaurante.

PASANTIAS UMB GOLF CLUB

Diciembre de 2011 – junio de 2012

CARGO: Auxiliar cocinero (pasantía)

FUNCIONES: Colaborar al chef y al equipo de cocina con los oficios que se presenten dentro de la misma como preparaciones, montajes, aseo y apoyo en cocina fría y caliente, lava loza.

JEFE INMEDIATO: Ronald Callejas

TELÉFONO: 3124698584

PAGINA WEB: <http://www.umbgolfclub.com/>

Premios y logros

Campeón del primer concurso de gastronomía UMB promesas de cocina 2012" de la UMB. Agosto de 2012

Finalista del primer concurso "Maestros del tiempo" organizado por "Unilever food solutions" septiembre de 2013

Finalista del "Primer concurso gastronómico expo la receta" ocupando el tercer puesto. Noviembre de 2013

Finalista del segundo concurso de cocina "UMB promesas de cocina 2014"

Sub campeón categoría junior concurso "El tazón de oro" un reto panadero - pastelero 2016

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ☒ ebanodcsas@gmail.com

KOI NO KIN

Febrero 9 de 2021 – julio 2021

Marzo de 2013 – septiembre de 2013

FUNCIONES: Encargado de la barra de sushi, cocinero, inventaros y compras ocasionalmente. A cargo de la cocina en ausencia del chef.

Cargo: jefe de cocina

JEFE INMEDIATO: Juan Ricardo Moya

TELEFONO 3175861230

HOTEL AGORA BUSINESS

Enero 15 de 2014 – abril 15 de 2020

FUNCIONES: Encargado de la barra cocina, cocinero, inventaros y compras.

Cargo: jefe de cocina

JEFE INMEDIATO: Juan Castañeda

TELEFONO: 304038043

CELESTINA

Marzo 15 de 2019 – Julio 23 2020

FUNCIONES: Contratado para estar en la cocina fría haciendo funciones de producción, alistamiento y servicio.

Cargo: Cocinero

JEFE INMEDIATO: Fanny Sánchez

TELEFONO: 313 3666129

RESTAURANTE '55

Febrero 16 de 2018 – noviembre 30 de 2018

CARGO: Auxiliar de cocina

FUNCIONES: Contratado como auxiliar de cocina para desempeñar labores en la cocina caliente tales como alistamiento, procesos de producción (salsas, carnes, arroces, etcétera), inventarios, servicio, entre otros, con capacidad para cubrir cualquier otra estación dentro de la cocina (Parrilla, fría, pizzas)

Cargo: Cocinero

JEFE INMEDIATO: William Triana

TELEFONO: 313 4114560

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ☒ ebanodcsas@gmail.com

Seminarios

"Practicas exitosas en la creación de empresas gastronómicas" junio de

2012 Curso corto de cocina italiana en escuela de gastronomía Verde

Oliva

Diplomado en montaje y gerencia de bares y restaurantes en colegio de cocineros Gatos
Dumas

REFERENCIAS

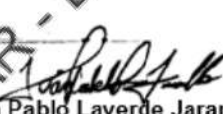
FERNANDA GRISALES GONZALES

Gastrónoma Universidad de

la Sabana ☎ 321 497 7156

JAVIER EDUARDO RAMIREZ RAMIREZ: Ingeniero de alimentos Cel: 320 8320807

CARLOS ALBERTO CARDONA ANGARITA: Profesional en artes culinarias Cel: 300
4749342


Juan Pablo Laverde Jaramillo

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ✉ ebanodcsas@gmail.com



Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ☒ ebanodcsas@gmail.com



ÁGORA BUSINESS

CERTIFICA QUE:

Que el señor **JUAN PABLO LAVERDE JARAMILLO** identificado con cedula de ciudadanía No. 1.070.044.905 de Bogotá, Se ha desempeñado en el cargo de **JEFE DE COCINA** de la empresa desde 15 de enero de 2021 hasta el 15 de abril de 2024, desarrollando funciones como:

- Producción y preparación de alimentos para los eventos de catering
- Manejo de inventario de a cocina
- Compra de alimentos

Con un contrato a término indefinido, con un salario de \$ 2.500.000 dos millones quinientos mil pesos moneda corriente.

Dada en Bogotá DC Colombia a solicitud de los interesados a los 16 días del mes de abril de 2020.

Atentamente,


JUAN CASTAÑEDA
GERENTE GENERAL
ÁGORA BUSINESS

Calle 67B No 60-67 - CEL 3004038043 Bogotá Colombia

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com



60 AÑOS

NIT. 860.050.262-7

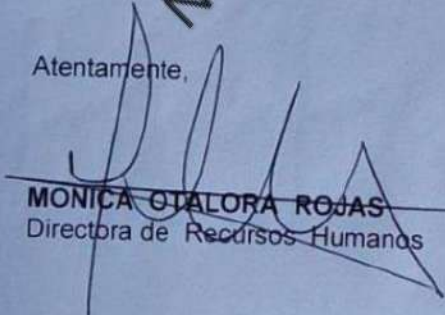
CERTIFICA

Que el(a) señor(a) **JUAN PABLO LAVERDE**, identificado(a) con cédula de ciudadanía N. 1070014905 laboró en esta entidad, del 11 de Marzo de 2017 al 15 de diciembre de 2017, mediante contrato a término indefinido, desempeñando el cargo de **COCINERO**.

El Club cuenta con una línea telefónica fija 8664901 y un número celular 321 2056336. Ext. 203.

Se expide la presente certificación en Cajicá a los 15 días del mes de diciembre de 2017 a solicitud del interesado.

Atentamente,


MONICA GÁLORA ROJAS
Directora de Recursos Humanos



**Club
El Rincón
de Cajicá**
NIT. 860.050.262-7

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com



CERTIFICACION

La Corporación Social Comuna 13, entidad sin ánimo de lucro y legalmente constituida en el territorio colombiano e identificada con NIT. 900166718-3. Certifica que JUAN PABLO LAVERDE JARAMILLO identificado con Cedula de ciudadanía No. 1.070.014.905 de Bogotá. Celebro el siguiente contrato con nosotros:

OBJETO: Prestación de servicios para la realización de platillos para la conmemoración del día de las víctimas del conflicto armado.

El tiempo de ejecución fue de un (1) día
fecha de suscripción abril 27 de 2023

Valor del contrato: \$5.000.000 cinco millones moneda corriente.

Forma de Pago: 50% de anticipo, 50% contra entrega en la ciudad de Medellín.

Valoración del contrato: Excelente en todas sus fases.

OBJETO: Prestación de servicios para la realización de platillos para la conmemoración del día de las víctimas del conflicto armado.

El tiempo de ejecución fue de un (1) día
fecha de suscripción abril 28 de 2019

Valor del contrato: \$5.000.000 cinco millones moneda corriente.

Forma de Pago: 50% de anticipo, 50% contra entrega en la ciudad de Medellín.

Valoración del contrato: Excelente en todas sus fases.

Cordialmente


GUSTAVO VELASQUEZ
REPRESENTANTE LEGAL
Celular 3059232882

CC. Carpeta proveedor

Carrera 93 Número 48E-60 Medellín www.corsoc13.com
NIT: 900166718-3

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ✉ ebanodcsas@gmail.com

**Grupo Empresarial de Servicios
Ambientales & Profesionales**
GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2018 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **JUAN PABLO LAVERDE JARAMILLO** con documento de identificación N.º **1070014905** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura, prácticas higiénicas y manejo de residuos sólidos. Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaron mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 3 días del mes de septiembre del año 2024.

Atentamente,

MARIANA SANCHEZ MORENO
Profesional Ingeniera de Alimentos
1007749928



Escanea el Código QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ☒ ebanodcsas@gmail.com

3. PERSONAL DE APOYO



ANDREA ORTEGA CALVO



Cra 1E No. 18-11
Chía - Cund



3212227114



andreaortega@gmail.com

Experiencia

MARZO 2023 - ACTUALMENTE
mesera • MERIDIAN PRODUCCIONES

ABRIL 2022- DICIEMBRE 2023
Mesera • Mesera • Club el Rincón

Mis principales responsabilidades son las de atención a la mesa para los comensales, toma de pedido, manejo de alimentos, entrega de pedidos. En los eventos que se requiere se realiza maquilla artístico para los niños, jóvenes y adultos según lo requiera el organizador

Formación

Instituto Nacional Femenino Lorencita Villegas de Santos, Chía
• Bachiller Académico

Comunicación

Me destaco con tener una muy buena comunicación con mi equipo de trabajo y con los clientes

Liderazgo

Soy líder entre mis compañeros de trabajo y me gusta siempre buscar el bienestar de todos los procesos

Referencias

Wilson Javier Prieto – 3017126170

Firma: Andrea Ortega

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com

MERIDIAN PRODUCCIONES
ORGANIZACION DE EVENTOS.

Chía, 19 de marzo de 2025.

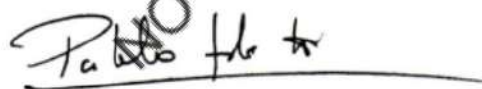
SEÑORES
A QUIEN CORRESPONDA.
CIUDAD

El suscrito representante legal, certifica que el **SEÑORA ANDREA ORTEGA CALVO CC 35.479.415 DE CHÍA** ocupa el cargo de MESERA desde el 2 de marzo del 2023 a la fecha, el cual desempeña a cabalidad y con rigor profesional en todos sus aspectos.

La presente se expide a solicitud del interesado.

Cualquier inquietud respecto a nuestra empresa, quedamos a su completa disposición, con el mayor gusto lo(s) atenderemos.

Atentamente,



PABLO FERNANDO SÁNCHEZ.
REPRESENTANTE LEGAL.

Celular: 315-6809689 **Whats app:** 310-6999067
E-mail: meridianeventos@gmail.com **Web site:** meridianprd.tripod.com

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com

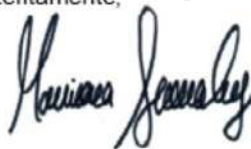
**Grupo Empresarial de Servicios
Ambientales & Profesionales
GEMSAP**

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **ANDREA ORTEGA CALVO** con documento de identificación N°**35479415** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura, prácticas higiénicas y manejo de residuos sólidos, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaron mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 27 días del mes de julio del año 2024.

Atentamente,



MARIANA SANCHEZ MORENO
Profesional Ingeniera de Alimentos
1007749928



Escanea el Código QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ☒ ebanodcsas@gmail.com

CERTIFICADO-92024-81720129

**Grupo Empresarial de Servicios
Ambientales & Profesionales**
GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **DIANA PATRICIA PERDOMO PARRA** con documento de identificación N°**1072640408** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura, prácticas higiénicas y manejo de residuos sólidos, cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaron mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 15 días del mes de julio del año 2024.

Atentamente,

MARIANA SANCHEZ MORENO
Profesional Ingeniera de Alimentos
1007749928



Escanea el Código QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía ☒ ebanodcsas@gmail.com

MERIDIAN PRODUCCIONES
ORGANIZACION DE EVENTOS.

Chía, 19 de marzo de 2025.

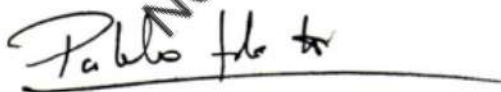
SEÑORES
A QUIEN CORRESPONDA.
CIUDAD

El suscrito representante legal, certifica que el **SEÑORA DIANA PATRICIA PERDOMO PARRA C.C 1.072.640.408 DE CHIA** ocupa el cargo de MESERA desde el 15 de abril del 2022 hasta 30 de junio de 2023, el cual desempeña a cabalidad y con rigor profesional en todos sus aspectos.

La presente se expide a solicitud del interesado.

Cualquier inquietud respecto a nuestra empresa, quedamos a su completa disposición, con el mayor gusto lo(s) atenderemos.

Atentamente,



PABLO FERNANDO SÁNCHEZ.
REPRESENTANTE LEGAL.

Celular: 315-6809689 **Whatsapp:** 310-6999067
E-mail: meridianeventos@gmail.com **Web site:** meridianprd.tripod.com

Contáctenos

☎ 316 693 1118 / 313 448 3873 / 601 863 77 41

📍 Cra 7a no. 12-24 Chía 📧 ebanodcsas@gmail.com