

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.014.290.259

MOJICA OSORIO

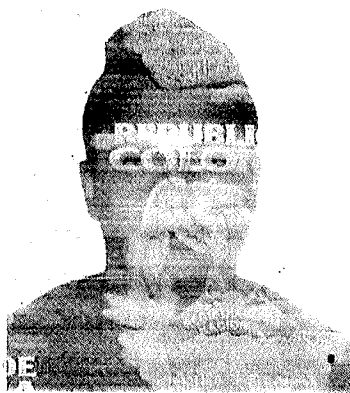
APELLIDOS

MICHAEL GIOVANNY

NOMBRES

Giovanni Mojica

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 17-JUL-1997
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.75

ESTATURA

O+

G.S. RH

M

SEXO

21-JUL-2015 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES



P-1500150-00740322-M-1014290259-20150820

0045978633A 2

44356845

Simple

PAGOSIMPLE

Autoliquidación

Número Planilla: 1056114271

Fecha creación reporte: 2023-07-11, 01:44:07 PM Tipo Planilla: I: PLANILLA INDEPENDIENTES

Periodo Cotización: julio de 2023 Periodo Servicio: julio de 2023

PAGADA 11/07/2023

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	MICHAEL GIOVANNY MOJICA OSORIO		
Documento	CC1014290259	Dirección	CL 34 #54 - 23
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	Teléfono	7143232
Tipo Persona	NATURAL	Forma Presentación	ÚNICO
Ciudad	BOGOTÁ D.C.	Total Afiliados	1
Representante Legal	BOGOTÁ D.C.		
	Identificación		

II. DETALLE DEL APORTANTE

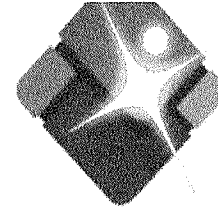
Datos del Afiliado				Novedades										Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales			Total																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotización	Sistema Cotización	RET	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF	TAF

III. TOTALES

IBC Pensión	\$ 1.160.000	IBC Salud	\$ 1.160.000	IBC Riesgos	\$ 1.160.000	IBC Cajas	\$ 0	Aportes FSP	\$ 0	Aportes FSS	\$ 0	Aportes Salud	\$ 145.000	Aportes Riesgos	\$ 50.500	Aportes Cajas	\$ 0	Aportes Sena	\$ 0	Aportes ICBF	\$ 0	Aportes ESAP	\$ 0	Aportes Min Educación	\$ 0	Incapacidades Licencias Salidas	\$ 0	Incapacidades ASP	\$ 0	Subtotal Sin Intereses de Intereses	\$ 391.100	TOTAL FINAL	\$ 391.100
-------------	--------------	-----------	--------------	-------------	--------------	-----------	------	-------------	------	-------------	------	---------------	------------	-----------------	-----------	---------------	------	--------------	------	--------------	------	--------------	------	-----------------------	------	---------------------------------	------	-------------------	------	-------------------------------------	------------	-------------	------------



 POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA		Formulario del Registro Único Tributario		001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 14925516934	
				 (415)7707212489984(8020) 000001492551693 4	
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 1 0 1 4 2 9 0 2 5 9		6. DV 5	12. Dirección seccional Impuestos de Bogotá		14. Buzón electrónico 3 2
IDENTIFICACIÓN					
24. Tipo de contribuyente Persona natural o sucesión ilíquida 2		25. Tipo de documento Cédula de Ciudadanía 1 3		26. Número de identificación 1 0 1 4 2 9 0 2 5 9	
27. Fecha expedición 2 0 1 5 0 7 2 1		28. País COLOMBIA 1 6 9		29. Departamento Bogotá D.C. 1 1	
30. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1		31. Primer apellido MOJICA		32. Segundo apellido OSORIO	
33. Primer nombre MICHAEL		34. Otros nombres GIOVANNY		35. Razón social	
36. Nombre comercial		37. Sigla			
UBICACIÓN					
38. País COLOMBIA 1 6 9		39. Departamento Bogotá D.C. 1 1		40. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1	
41. Dirección principal CL 87 103 F 50 CA 133					
42. Correo electrónico osorilogiovani1002@gmail.com					
43. Código postal		44. Teléfono 1 3 1 0 8 1 4 6 5 8 6		45. Teléfono 2 3 0 4 2 1 2 4 1 2 6	
CLASIFICACIÓN					
Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades	
46. Código 4 7 7 3	47. Fecha inicio actividad 2 0 1 9 1 1 1 9	48. Código 4 9 2 3	49. Fecha inicio actividad 2 0 2 3 0 7 1 1	50. Código 1 2	51. Código
52. Número establecimientos					
Responsabilidades, Calidades y Atributos					
53. Código 5 2					
52 - Facturador electrónico					
Obligados aduaneros				Exportadores	
54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20				55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3 57. Modo 58. CPC	
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación					
Para uso exclusivo de la DIAN					
59. Anexos SI NO X		60. No. de Folios: 0		61. Fecha 2023 - 07 - 11 / 12 : 34: 45	
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016 Firma del solicitante:			Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada: 984. Nombre MOJICA OSORIO MICHAEL GIOVANNY 985. Cargo CONTRIBUYENTE		



**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA
VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS**

Subred: Subre Número de inscripción: 37106 Fecha inscripción: 1

DATOS DEL VEHÍCULO

Actividad: Vehículos transportadores de alimen

Dirección de inspección: ☐ Área rural CL 87, 103F 50 CA 133
☐ ¿No estandarizada?:
[Clic aquí para ingresar la dirección](#)

Localidad: 10-En UPZ: 2-BOL Barrio: BOLIVIA ORIEN

Nombre del propietario: MICHAEL GIOVANNY MOJICA Teléfono: 3108146586

Tipo de documento: 1-Cédul Número: 1014290 Email: osorlogiovani1002@

Nombre del conductor: MICHAEL GIOVANNY MOJICA Teléfono: 3108146586

Tipo de documento: 1-Cédula ciudadanía Número: 1014290259

Tipo de vehículo: 2-Camioneta

Tipo de carrocería: 6-Van

Placa: KNL712 Modelo: 2022 Marca: DFSK

[Ingresar](#)

[Salir](#)

FACTURA POR 2 MESES



acueducto

AGUA Y ALCANTARILLADO DE BOGOTÁ



Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá - ESP
NIT: 899.999.094-1

Datos del usuario

JORGE ENRIQUE HERRERA AVILA
CL 87 103F 50 CA 133

ENGATIVA
BOLIVIA ORIENTAL

ESTRATO: 3 CLASE DE USO: Residencial
UND. HABIT./FAMILIAS: 1 UND. NO HABITACIONAL: 0
ZONA: 2 CICLO: H2 RUTA: H22306

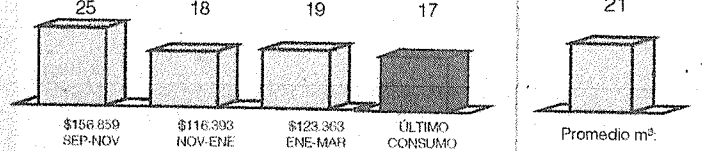
Datos del medidor

MARCA: IBERCONTA NÚMERO: 10186994 TIPO: VELO015C DIÁMETRO: 1/2"

Datos del consumo

ÚLTIMA LECTURA:	3180	CONSUMO (m³)	17
LECTURA ANTERIOR:	3163		
FACTURADO CON:	Consumo Normal	Descargo fuente alterna	0

Últimos consumos m³



Periodo facturado

MAR/15/2023 - MAY/12/2023

CUESTA CONTRATO

Número para cualquier consulta

10867535

Factura de Servicios Públicos No.
Número para pagos

10240707116

TOTAL A PAGAR

Agua + Alcantarillado + Aseo (si aplica ver al respaldo)
+ Cobro Terceros (si aplica ver al respaldo)

\$159.540

Fecha de pago oportuno

JUN/14/2023

Fecha de suspensión

JUN/20/2023

Resumen de su cuenta

FECHA DE EXPEDICIÓN JUN/02/2023

FECHA ESPERADA DE LA PRÓXIMA FACTURA AGO/10/2023

RANGO CMO BÁSICO Bimestral según Resolución CRA-750/2016 (0m3 - 22 m3)

Descripción	Cantidad	Costo	Valor	Valor	Subsidio	Parita	Valor	Otros Cobros	No	Cuota	Interes	Total	Saldo
		Valor	Valor		(%) Aporte	Valor	a Pagar	Ajuste a la Decena				\$1	
Acueducto													
Cargo fijo residencial	1	\$16.675,08	\$16.675	\$2.501-		\$14.173,80	\$14.174						
Consumo residencial básico	17	\$3.254,32	\$35.323	\$8.298-		\$2.766,17	\$47.025						
Consumo residencial superior a básico													
Cargo fijo no residencial													
Consumo no residencial (m3)													
Subtotal Acueducto 1			\$71.998	\$10.789-			\$61.199	Subtotal Otros Cobros 3				\$1	
Alcantarillado								Otros conceptos que adeuda				Valor Total	
Cargo fijo residencial	1	\$7.926,02	\$7.026	\$1.189-		\$6.737,12	\$6.737						
Consumo residencial básico	17	\$3.348,33	\$56.922	\$8.538-		\$2.646,08	\$48.383						
Consumo residencial superior a básico													
Cargo fijo no residencial													
Consumo no residencial (m3)													
Subtotal Alcantarillado 2			\$64.848	\$9.728-			\$55.120	Total otros conceptos que adeuda				\$0	

Beneficio Mínimo Vital hasta 12 m³
Periodo actual

\$0

TOTAL AGUA, ALCANTARILLADO Y OTROS COBROS (1) + (2) + (3) + (4)

\$116.320

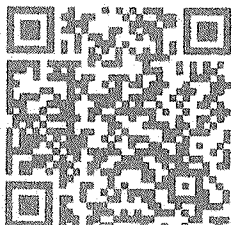
CONSUMO MES

\$58.160

CONSUMO DÍA

\$1.972

¡Bogotá rinde cuentas!
Entérate de todo lo que
hemos logrado gracias
al pago de tus impuestos
escaneando este QR



o ingresa a:

<https://bogota.gov.co/que-esta-haciendo-claudia-alcaldesa>





Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1014290259

NOMBRE

MICHAEL GIOVANNY MOJICA OSORIO

FECHA DE NACIMIENTO

17-07-1997

SANGRE, RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

14-10-2021

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONducir con lentes.

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

INSTITUTO ACACIAS



CATEGORIAS AUTORIZADAS

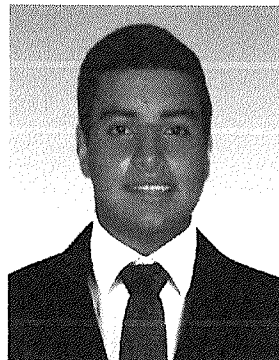
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	26-11-2025	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	14-10-2031	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	14-10-2024	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC02005606987

Hoja de Vida



Datos Personales

Nombre:	Michael Giovanni
Apellidos:	Mojica Osorio
Fecha de Nacimiento:	17 de julio de 1997
Lugar de Nacimiento:	BOGOTA D.C
Cedula:	1014290259
Estado Civil:	Soltero.
Edad:	25 años.
Dirección:	CALLE 87 # 103 F – 50 CASA 133
Teléfono:	Cel: 3042124126 - 3108146586

Objetivo

Aprovechar mi experiencia, conocimientos, habilidades y deseos de aprender cada día más para un beneficio personal y de la compañía. Seguro de alcanzar mis metas y llegar al máximo de mis capacidades para llenar las expectativas esperadas de mí por parte de la compañía.

Perfil Profesional.

Me adapto fácilmente a los cambios y gran actitud de compromiso frente a nuevos retos y situaciones que se puedan presentar.

Estudios Realizados

Primaria:	COLEGIO REPUBLICA DE CHINA 2009.
Secundaria:	COLEGIO REPUBLICA DE CHINA 2014. INSTITUTO EDUCATIVO I.P 2015.

Experiencia Laboral

Empresa:

Cargo desempeñado: coordinador de dos rutas escolares

Jefe Inmediato: Giovanni Mojica

Tiempo Laborado: 9 meses.
Fecha de Inicio: 10 de enero del 2017
Ciudad: BOGOTA D.C

Empresa: **ASOPTRANS S.A.S.**

Cargo desempeñado: Transportador.

Jefe Inmediato: Carlos Benavides.
Tiempo Laborado: 1 años.
Ciudad: BOGOTA D.C.

Referencias familiares

Nombre : Ivette Osorio
Cargo : Transportadora
Teléfono : 3103271900

Nombre : Jhon Osorio
Cargo : Transportador
Teléfono : 3127382812

Referencias personales

Nombre : Gina Vanessa Cuadros Cortes
Cargo : Estudiante
Teléfono : 3045494037

Nombre : Libia Esperanza Rodríguez
Cargo : Ama de casa
Teléfono : 3104461875

NESTOR HERNANDO VANEGAS NIETO

FIRMA DEL RESPONSABLE

NOMBRE PROPIETARIO: MICHAEL G. MOJICA O.

COLOR: BLANCO

LÍNEA: EQ5025XXYF13 1.2

NRO. CHASIS: LVZMN2591NAA00281 VIN: LVZMN2591NAA00281

CILINDRAJE: 1240 NRO. MOTOR: DK12-0521304124

SERVICIO: Público COMBUSTIBLE: GASOLINA

MARCA: DFSK MODELO: 2022

PLACA: KNL712 CLASE: CAMIONETA

DATOS VEHÍCULO

Fecha de expedición: 2023/05/02

Fecha de vencimiento: 2024/05/02

NIT: 900110552

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-027-001

Entidad que expide el certificado: CDA DEL OCCIDENTE AVENIDA ROJAS

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES No. 165884912



REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE



L107000709812



MOSQUERA

SECRETARIA DE MOVILIDAD DEL MUNICIPIO DE

ORGANISMO DE TRANSITO

19/04/2021

FECHA MATRICULA

FECHA EXP. LIC. TTO.

LIMITACION A LA PROPIEDAD

352021000091497

DECLARACION DE IMPORTACION

RESTRICCION MOVILIDAD

I/E FECHA IMPORT. 03/03/2021

PUERTAS 5

POTENCIA HP 87

BLINDAJE

IDENTIFICACION C.C. 1014290259

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) MOJICA OSORIO MICHAEL GIOVANNY

NUMERO DE SERIE

DK12-0521304124

NUMERO DE MOTOR

CAMIONETA

CLASE DE VEHICULO

1.240

CILINDRADA CC

KNL712

DFSK

MARCA

BLANCO

COLOR

PANEL

TIPO CARROCERIA

GASOLINA

COMBUSTIBLE

830

CAPACIDAD kg/PSI

PUBLICO

SERVICIO

MODELO 2022

LÍNEA EQ5025XXYYF13 1.2

LICENCIA DE TRANSITO No. 10022761342

MINISTERIO DE TRANSPORTE

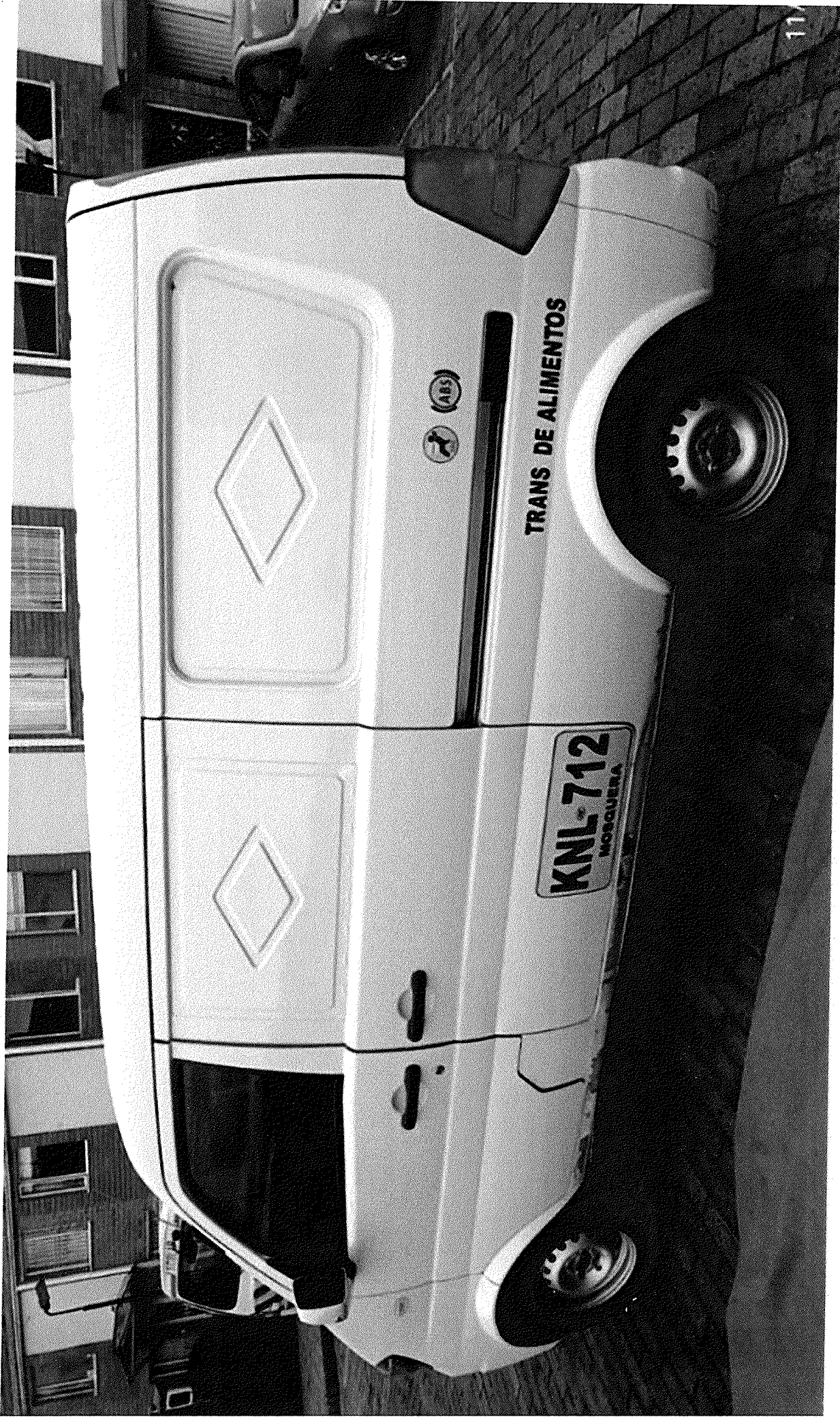
REPÚBLICA DE COLOMBIA



EVZM2591WAK00281













GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS
AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO-72023-1014290259

 Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM		ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA COMANDA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RESOLUCION 2074 DE 2013 CAP. III ART. 12 Y 13I	
Nombre MICHAEL MOJICA Documento 1014290259 Válido Hasta 10 De Julio De 2024 www.cursodemaniipulacionalimentos.com		Escanea el Código QR  Numero Único de Contacto 310 708 9494	
 NT 101308551-3 HABEEMILITO OJUELA Profesional Capacitador			

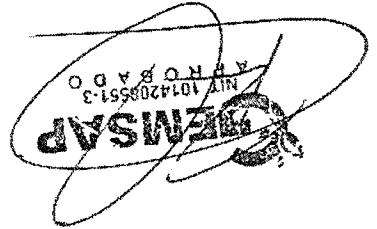
**Grupo Empresarial de Servicios
Ambientales & Profesionales**
GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **MICHAEL GIOVANNY MOJICA OSORIO** con documento de identificación N° **1014290259** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran 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 10 días del mes de Julio del año 2023.

Atentamente,


GEMSAP
NIT 1014290259
AMB. OSORIO

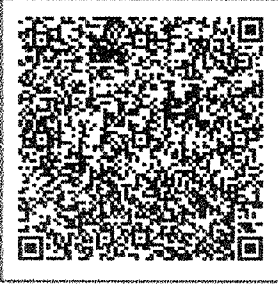
Rafael Alberto Orjuela

Profesional Capacitador

Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

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

Escanea el Código QR





GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS
AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12, 13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizará mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos. Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: <https://cursodemaniplualimentos.com/curso-maniplacion-alimentos/>.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

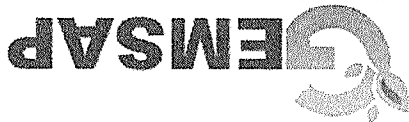
- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemaniplualimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494



GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS
AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO-72023-1014290259

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGIA: TEORICO-PRACTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN		INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – JULIO 2023		
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	1 hora	
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	2 horas	
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	1 hora	
MODULO II – ENERO 2024		
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	1 hora	
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que benefician la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frío, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	1 hora	
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frío y el correcto almacenamiento de los alimentos.	1 hora	
Prácticas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	1 hora	
MODULO III - ABRIL 2024		
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	1 hora	
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	1 hora	
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013		10 HORAS

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

www.cursodemaniplualimentos.com

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494



GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS
AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICADO-72023-1014290259

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

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
C O L O M B I A

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

RAFAEL ALBERTO ORJUELA

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó a cabo la entrega de la graduación por el señor Rector, Hernando Aljx ALFONSO ALFONSO ALFONSO, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según la Resolución Nacional No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional, previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.099.551 de BOGOTÁ D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios y el Diploma No. 13445 que le fue expedido como Especialista en la materia de la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaría General. La presente copia es una copia auténtica en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANETH MORALES ESPINOSA
Secretaría General

Registro Oficial No. 69, Anotado al Folio No. 1 del Libro No. 3

COPIA ACTA DE GRADO No. 071861

E.S.E.: **TRANSBIO** **COM** **OCCUPANTE** Fecha: **11** **07** **2023**

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: **100000** Número de Inscripción: **37 106** Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:

CAPS ZONA FRANCA

Dirección donde se realiza la inspección:

KR 106 15A 22

Localidad:

Fontibón

UPZ:

ZONA FRANCA

Barrio:

VEDIO CONDINAHARCA

Nombre del propietario del vehículo:

MICHAEL GIOVANNY MUJICA OSORIO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐

Número:

10 14 240 257

Correo electrónico para notificación*

OSORIOGIOVANNY002@GMAIL.COM

Dirección de Notificación:

KR 94 115 34

Teléfono:

304 212 1110

Nombre del propietario del producto:

TRASLADOS Y LOGISTICA TRANSPORTES S.A.S

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐

Número:

901237684 - 5

Correo electrónico para notificación*

NO TIENE

Dirección de Notificación:

CL 14 15 28

Teléfono:

100 12 12 14

Línea de intervención:

ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo:

CAMIONETA

Tipo de carrocería:

PANEL

Modelo:

2022

Marca:

DAEW

Placa:

KR 6172

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores:

1

Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: **HARINA DE TRIGO, CEREALES, PASTAS INDUSTRIAL, ALIMENTOS ESPECIALES, GRANOS, ARROZ, PRODUCTOS A BASE DE CACAO, CAFE.**

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD-MM-AAAA	Favorable	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos		
		Desfavorable		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial: Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	No garantiza separación física adecuada entre área cabina y área carga, espacios amplios en separación, loggandose diligencias apropiadas, techos en carga material adecuado.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	Estibas y/o plataformas, manipulados e insubastados.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	No cuenta con reconocimiento médico en momento de inspección.
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.	13	6,5	0	No garantiza uso de indumentaria adecuada y adecuada a la actividad en momento de inspección.

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	Presen la plan de capacitación continua en materia de inspección, no se observa se implementa de manera adecuada.

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	22,5	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
-------------------------	------	--

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	Vehículo limpio en materia de inspección.

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
-------------------------	----	--

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	Vehículo no se da en carga en momento de inspección.

C

5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	
---	---	-----	---	--

C

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	☐ Favorable	90-100%	
79,5	☒ Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	☐ Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación ☐	Suspensión total de trabajos o servicios ☐
Decomiso ☐	Destrucción o desnaturalización ☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: *Se emitió un concepto sanitario favorable con requerimientos por parte de la autoridad sanitaria.*

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de 07 del año 2013 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	
Nombre: <i>Lidia Alejandra Rueda Soto</i>		Nombre:	
Tipo de documento:		Tipo de documento:	
Número de documento: <i>1020744908</i>		Número de documento:	
Profesión u oficio: <i>Enfermera</i>		Profesión u oficio:	
Firma: <i>[Firma]</i>		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <i>Arturo Gómez</i>		Nombre:	
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	
Número de documento: <i>1014770259</i>		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒		Firma:	
Firma: <i>[Firma]</i>			

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, confor-