

**PROPUESTA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA DE LA  
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A**

**CAFETERÍA Y RESTAURANTE SALUDABLE  
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A  
SEBASTIÁN LEÓN PARDO**

**FEBRERO 2023  
BUCARAMANGA, SANTANDER**



Señores

**I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA**

**Calle 55 Diagonal 14-54, Calle de los estudiantes.**

**Ciudadela Real de Minas. Bucaramanga, Santander**

E.S.D.

**Referencia:** Presentación de oferta

**Asunto:** Proceso de Contratación- Selección Abreviada de Menor Cuantía No SAMC -002-2023, en adelante el "Proceso de Contratación"

**Objeto:** "La I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA- SEDE A, entrega a título de Arrendamiento el espacio de terreno para el funcionamiento de la cafetería de la institución educativa, así: Un espacio destinado para la elaboración y venta de alimentos, paquetes y bebidas y un comedor escolar con carácter social. Lo anterior a fin de que, en estos espacios institucionales, se preste el servicio de Cafetería Escolar, y se ofrezcan a precios accesibles conforme al mercado, productos comestibles con altos estándares de calidad, para que exclusivamente en los horarios denominados descansos, puedan prestar dicho servicio."

Estimados señores,

**Sebastian León Pardo** en adelante el "Proponente", manifiesto, bajo la gravedad del juramento que:

1. Que conozco y acepto todos los Documentos del Proceso.
2. Que, de conformidad con los documentos de esta contratación, me comprometo a ejecutar el siguiente objeto:

"La I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA- SEDE A, entrega a título de Arrendamiento el espacio de terreno para el funcionamiento de la cafetería de la institución educativa, así:

- Un espacio destinado para la elaboración y venta de alimentos, paquetes y bebidas
- Un comedor escolar con carácter social.

Lo anterior a fin de que, en estos espacios institucionales, se preste el servicio de Cafetería Escolar, y se ofrezcan a precios accesibles conforme al mercado, productos comestibles con altos estándares de calidad, para que exclusivamente en los horarios denominados descansos, puedan prestar dicho servicio."



3. Que estoy autorizado para suscribir y presentar la Oferta en nombre del Proponente y estoy autorizado para suscribir el contrato si el Proponente resulta adjudicatario del Proceso de Contratación de la referencia.
4. Que la Oferta que presento cumple con la totalidad de los requisitos y especificaciones técnicas del estudio previo y el pliego de condiciones que hace parte de este proceso.
5. Que la oferta económica y la oferta técnica están adjuntas a la presente comunicación y han sido elaboradas de acuerdo con los Documentos del Proceso y hacen parte integral de la Oferta.
6. Que los documentos que presento con la Oferta son ciertos y han sido expedidos por personas autorizadas para el efecto.
7. Que la oferta económica adjunta fue elaborada teniendo en cuenta todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la Oferta, suscripción y ejecución del contrato y que, en consecuencia, de resultar adjudicatario no presentaré reclamos con ocasión del pago de tales gastos.
8. Que, en caso de resultar adjudicatario, suscribiré el contrato en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma contenido en los Documentos del Proceso, y ejecutaré el contrato en el plazo establecido por la Entidad para ello.
9. Que, en caso de resultar adjudicatario, me obligo a presentar la garantía de cumplimiento prevista en los Documentos del Proceso en la fecha prevista para el efecto en el Cronograma allí contenido.
10. Que en caso de resultar adjudicatario me comprometo a que, a la terminación dentro de la vigencia del Contrato, y que cumpliré con la totalidad del alcance y los requerimientos y especificaciones técnicas de que trata el estudio previo y el pliego de condiciones y adendas, documentos que forman parte de este proceso.
11. Manifiesto estar a paz y salvo con las obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales.
12. Manifiesto que en mi condición de proponente Nacional, la propuesta involucra bienes y servicios, así 100% nacionales.
13. Manifiesto bajo gravedad de juramento, que no me encuentro incurso en alguna causal de inhabilidad e incompatibilidad o prohibiciones previstas en la Constitución Política o en la Ley, especialmente en el artículo 8º. de la Ley 80 de 1993, Ley 190 de 1995, Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes, que impidan la participación del proponente en el presente proceso contractual y en la celebración y ejecución del respectivo contrato.



14. Que, en todas las actuaciones derivadas de lo regulado en el proceso contractual, obrare con la transparencia y buena fe que la Constitución política y las leyes exigen.
15. Que, los datos para ser contactado son los suministrados en este mismo formato, información que en todo su contenido es cierta.
16. Que autorizo la I.E. Técnico Nacional de Comercio de Bucaramanga, para que remita al correo electrónico abajo registrado, las diferentes observaciones, solicitudes de subsanabilidad y demás requerimientos que sean menester, frente a lo cual manifestó que es exclusiva mi responsabilidad para revisar. Las bandejas de entrada y las demás fuentes de ingreso como las relacionadas con correos no deseados o Spam. Así mismo, autorizo se me sea notificado electrónicamente cualquier acto administrativo de carácter particular del proceso.
17. Que certifico en mi calidad de persona natural proponente, que nos encontramos en capacidad de cumplir con todas las especificaciones técnicas señaladas en el pliego de condiciones y sus adendas.
18. Garantizo una alimentación balanceada avalada y certificada por una nutricionista, contando también con un chef certificado y con experiencia en cocina dentro de nuestro equipo de trabajo, dando así un adecuado funcionamiento y coordinación en la cocina por él, también se elabora 1 manual de BPM y otro de higiene y desinfección de la planta física, equipos y menaje, ofreciendo así una herramienta clara para la manera correcta y óptima de la limpieza, fabricación de alimentos, utensilios de cocina, saneamiento, almacenamiento, distribución y almacenamiento adecuado de lo alimentos, garantizando así que estos no deterioren y sean perjudiciales para la salud del consumidor final.

Cordialmente,

**FIRMA** Sebastian León Pardo

<b>Nombre del Proponente</b>	Sebastian León Pardo
<b>C. C. No.</b>	1.102.387.215
<b>Dirección de correo</b>	Diagonal 22 125-68
<b>Correo electrónico</b>	Sebastianleonpardo3@gmail.com
<b>Teléfono</b>	3163508477

REPÚBLICA DE COLOMBIA  
IDENTIFICACIÓN PERSONAL  
CEDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.102.387.215**

**LEON PARDO**

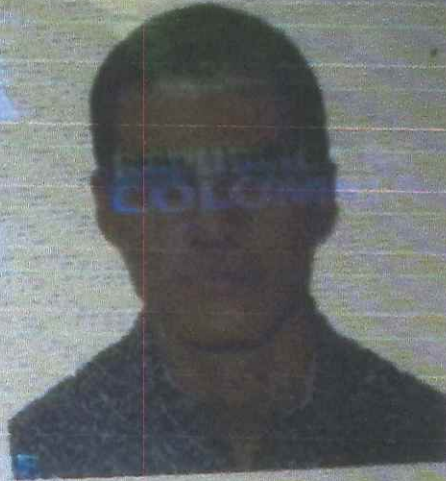
APÉLLIDOS

**SEBASTIAN**

NOMBRES

*Sebastian León Pardo.*

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **25-JUL-1998**  
**BUCARAMANGA**  
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO  
**1.82**

ESTATURA

**O+**

G.S. RH

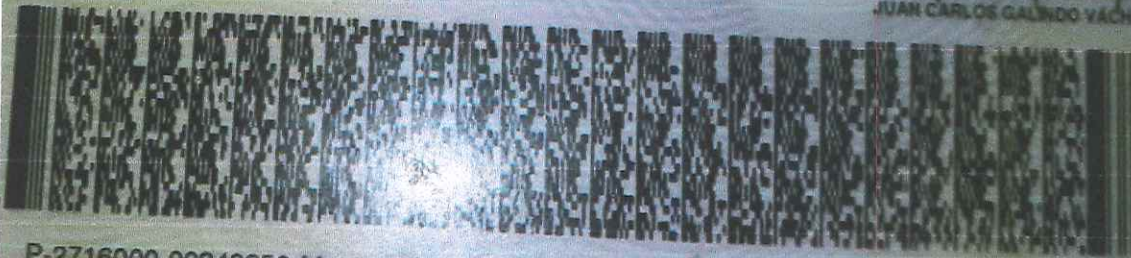
**M**

SEXO

**29-JUL-2016 PIEDECUESTA**

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL  
JUAN CARLOS GALINDO YACHA



P-2716000-00849850-M-1102387215-20160918

0051298852A 2

32650412



**FORMATO No. 10**

**MANIFESTACION DE INTERES**

Señores

**I.E. TECNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA**  
**Calle 55 Diagonal 14-54, Calle de los estudiantes.**  
**Ciudadela Real de Minas. Bucaramanga, Santander**

E.S.D.

**Referencia:** Manifestación de interés

**Asunto:** Proceso de Contratación- Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC -002-2023, en adelante el "Proceso de Contratación"

**Objeto:** "La I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA- SEDE A, entrega a título de Arrendamiento el espacio de terreno para el funcionamiento de la cafetería de la institución educativa, así: Un espacio destinado para la elaboración y venta de alimentos, paquetes y bebidas y un comedor escolar con carácter social. Lo anterior a fin de que, en estos espacios institucionales, se preste el servicio de Cafetería Escolar, y se ofrezcan a precios accesibles conforme al mercado, productos comestibles con altos estándares de calidad, para que exclusivamente en los horarios denominados descansos, puedan prestar dicho servicio."

Estimados señores,

**Sebastian León Pardo** en adelante el "Proponente", manifiesto, bajo la gravedad del juramento mi intención de participar en el proceso de contratación de la referencia, acatando los términos y condiciones establecidos por la Institución Educativa, para este.

Cordialmente,

**FIRMA** Sebastian León Pardo

<b>Nombre del Proponente</b>	Sebastian León Pardo
<b>C. C. No.</b>	1.102.387.215
<b>Dirección de correo</b>	Diagonal 22 125-68
<b>Correo electrónico</b>	Sebastianleonpardo3@gmail.com

Cámara de Comercio de Bucaramanga  
**CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL**  
Fecha expedición : 02/02/2023 - 15:44:24  
Recibo No. 10788359, Valor: \$3.600

**CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: G3TC23E564**

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a [WWW.CAMARADIRECTA.COM](http://WWW.CAMARADIRECTA.COM) y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

-----

**CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:**

**NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO**

Nombre: LEON PARDO SEBASTIAN  
Identificación: 1102387215  
Nit: 1102387215-9  
Domicilio principal: Floridablanca

**MATRÍCULA**

Matrícula No. 05-471551-01  
Fecha de matrícula: 21 de Septiembre de 2020  
Ultimo año renovado: 2022  
Fecha de renovación: 31 de Marzo de 2022  
Grupo NIIF: GRUPO I. NIIF PLENAS

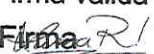
**UBICACIÓN**

Dirección del domicilio principal: DIAGONAL 22 # 125 - 68 BARRIO PALOMITAS  
Municipio: Floridablanca - Santander  
Correo electrónico: sebastianleopardo3@gmail.com  
Teléfono comercial 1: 3208243990  
Teléfono comercial 2: No reportó  
Teléfono comercial 3: No reportó

Dirección para notificación judicial: DIAGONAL 22 # 125 - 68 BARRIO PALOMITAS  
Municipio: Floridablanca - Santander  
Correo electrónico de notificación: sebastianleonpardo3@gmail.com  
Teléfono para notificación 1: 3208243990  
Teléfono para notificación 2: No reportó  
Teléfono para notificación 3: No reportó

La persona natural LEON PARDO SEBASTIAN SI autorizó recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Página 1 de 4

Firma válida  
  
Electrónica

Cámara de Comercio de Bucaramanga  
**CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL**  
Fecha expedición : 02/02/2023 - 15:44:24  
Recibo No. 10788359, Valor: \$3.600

**CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: G3TC23E564**

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a [WWW.CAMARADIRECTA.COM](http://WWW.CAMARADIRECTA.COM) y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

-----

**CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU**

Actividad principal Código CIIU: 5613.  
Actividad secundaria Código CIIU: 1084.  
Otras actividades Código CIIU: 5629.

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social -RUES-: Elaboración y venta de alimentos, venta de bebidas y comidas preparadas.

**INFORMACION FINANCIERA**

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la última renovación de la matrícula mercantil, así:

**Estado de situación financiera**

Activo corriente:	\$1.000.000
Activo no corriente:	\$500.000
Activo total:	\$1.500.000

Pasivo corriente:	\$0
Pasivo no corriente:	\$0
Pasivo total:	\$0
Patrimonio neto:	\$1.500.000
Pasivo más patrimonio:	\$1.500.000

**Estado de resultados**

Ingresos actividad ordinaria:	\$900.000
Otros ingresos:	\$0
Costo de ventas:	\$700.000
Gastos operacionales:	\$0
Otros gastos:	\$0
Gastos por impuestos:	\$0
Utilidad operacional:	\$0
Utilidad neta:	\$0
Resultado del periodo:	\$0

**RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN**

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bucaramanga, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé

Cámara de Comercio de Bucaramanga  
**CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL**  
Fecha expedición : 02/02/2023 - 15:44:24  
Recibo No. 10788359, Valor: \$3.600

**CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: G3TC23E564**

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a [WWW.CAMARADIRECTA.COM](http://WWW.CAMARADIRECTA.COM) y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

-----  
el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

**TAMAÑO EMPRESARIAL**

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la resolución 2225 de 2019 del DANE, el tamaño de la empresa es :  
Micro Empresa

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por Actividad Ordinaria: \$900.000

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo:  
CIIU: 9511

**INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

No aparece inscripción posterior de documentos que modifique lo antes enunciado

-----  
| El presente certificado no constituye conceptos favorables de uso de suelo, |  
normas sanitarias y de seguridad.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la persona natural, a la fecha y hora de su expedición.

Importante: la firma digital del secretario de la Cámara de Comercio de Bucaramanga contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la superintendencia de industria y comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la ley 527 de 1999.

En el certificado se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del secretario de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No, obstante si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual puede imprimirlo desde su computador con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Bucaramanga. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar, por una sola vez, su contenido ingresando a [www.camaradirecta.com](http://www.camaradirecta.com) opción certificados electrónicos y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente

Cámara de Comercio de Bucaramanga  
CERTIFICADO DE MATRÍCULA DE PERSONA NATURAL  
Fecha expedición : 02/02/2023 - 15:44:24  
Recibo No. 10788359, Valor: \$3.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: G3TC23E564

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a [WWW.CAMARADIRECTA.COM](http://WWW.CAMARADIRECTA.COM) y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

-----

documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las ventanillas o a través de la plataforma virtual de la cámara.



Lina María Rodríguez Buitrago

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL,  
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 19 de enero de 2023, a las 23:47:37, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1102387215
Código de Verificación	1102387215230119234737

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



YEZID LOZANO PUENTES  
Contralor Delegado

Generó: WEB

Con el Código de Verificación puede constatar la autenticidad del Certificado.  
Carrera 69 No. 44-35 Piso 1. Código Postal 111071. PBX 5187000 - Bogotá D.C.  
Colombia Contraloría General NC, BOGOTÁ, D.C.

CGR  
Página 1 de 1





**CERTIFICADO DE ANTECEDENTES**  
**CERTIFICADO ORDINARIO**  
**No. 214060335**



WEB  
23:50:57  
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 19 de enero del 2023

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) SEBASTIAN LEON PARDO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1102387215:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

**ADVERTENCIA:** La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 238 Ley 1952 de 2019)

**NOTA:** El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: <http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html>

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA  
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano

**ATENCIÓN :**  
**ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.**

División de Relacionamento con el Ciudadano.  
Línea gratuita 018000910315; [quejas@procuraduria.gov.co](mailto:quejas@procuraduria.gov.co)  
Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.  
[www.procuraduria.gov.co](http://www.procuraduria.gov.co)



POLICÍA NACIONAL  
DE COLOMBIA

INICIO CONTACTENOS PREGUNTAS FRECUENTES

### Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 04:52:36 PM horas del 02/02/2023, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° 1102387215

Apellidos y Nombres: LEON PARDO SEBASTIAN

#### NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las **instalaciones de la Policía Nacional** más cercanas.



Dirección: Avenida El Dorado # 75 -  
25 barrio Modelia, Bogotá D.C.  
Atención administrativa: Lunes a  
Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00  
pm a 5:00 pm  
Línea de atención al ciudadano:  
51 597700 ext. 30552 (Bogotá)  
Resto del país: 01 8000 910 112  
E-mail: [dijin.araic-calc@policia.gov.co](mailto:dijin.araic-calc@policia.gov.co)



Presidencia de la  
República



Ministerio de Defensa  
Nacional



Portal Único de  
Contratación



GOVCO

## Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

### Consulta Ciudadano

### La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 19/01/2023 11:57:40 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1102387215**.

### **NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.**

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **50968097**. La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando <https://www.policia.gov.co>, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

 Nueva Busqueda

 Imprimir

515 9000



**Policía Nacional de Colombia**  
Dirección General - Cra. 59 Nº 26 - 21  
Centro Administrativo Nacional CAN, Bogotá D.C.  
Línea de atención: 018000-910112



El futuro es de todos  
Gobierno de Colombia

ES UN  
**HONOR**  
SER POLICÍA

2. Concepto **0 2** Actualización

4. Número de formulario

14889431521



(415)7707212489984(8020) 000001488943152 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

1 1 0 2 3 8 7 2 1 5

6. DV

9

12. Dirección seccional

Impuestos y Aduanas de Bucaramanga

14. Buzón electrónico

4

**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 1 0 2 3 8 7 2 1 5

27. Fecha expedición

2 0 1 6, 0 7, 2 9

Lugar de expedición

28. País

COLOMBIA

1 6 9

29. Departamento

Santander

6 8

30. Ciudad/Municipio

Piedecuesta

5 4 7

31. Primer apellido

LEON

32. Segundo apellido

PARDO

33. Primer nombre

SEBASTIAN

34. Otros nombres

35. Razón social

36. Nombre comercial

37. Sigla

**UBICACIÓN**

38. País

COLOMBIA

1 6 9

39. Departamento

Santander

6 8

40. Ciudad/Municipio

Floridablanca

2 7 6

41. Dirección principal

DG 22 125 68 BRR PALOMITAS

42. Correo electrónico

sebastianleonardo3@gmail.com

43. Código postal

44. Teléfono 1

3 2 0 8 2 4 3 9 9 0

45. Teléfono 2

**CLASIFICACIÓN**

**Actividad económica**

**Ocupación**

**Actividad principal**

46. Código

5 6 1 3

47. Fecha inicio actividad

2 0 1 8, 0 2, 0 1

**Actividad secundaria**

48. Código

1 0 8 4

49. Fecha inicio actividad

2 0 1 8, 0 2, 0 1

**Otras actividades**

50. Código

5 6 2 9

1

2

51. Código

52. Número establecimientos

**Responsabilidades, Calidades y Atributos**

53. Código 4 9

49 - No responsable de IVA

**Obligados aduaneros**

**Exportadores**

54. Código

55. Forma

56. Tipo

Servicio

1

2

3

11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

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

60. No. de Folios:

61. Fecha

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

985. Cargo

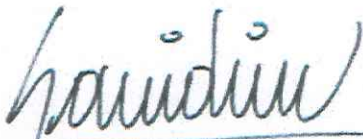
**CORPORACIÓN FESTIVAL DE CUENTEROS**  
Nit. 804.000.542 - 7

Certifica

Que el señor **SEBASTIAN LEÓN PARDO**, identificado con Cédula de Ciudadanía 1.102.387.215 de **BUCARAMANGA**, prestó el servicio de atención y cafetería en las instalaciones del Teatro Corfescu desde el 15 de enero de 2018, hasta el 13 de marzo de 2020, donde realizaba las actividades de servicio y venta de bebidas frías, refrigerios, bebidas calientes, dulcería, entre otros.

Se certifica en Bucaramanga a los 10 días del mes de agosto de 2021 a solicitud del interesado.

Atentamente,



**SANDRA FABIOLA BARRERA RUIZ**  
Gerente ejecutiva

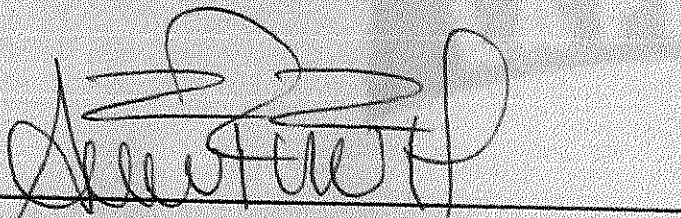
**Restaurante y Pizzeria Verona**  
(Verona La Pizzería)

**Certifica:**

Que el señor, **Sebastián León Pardo**, identificado con cédula de ciudadanía número **1.102.387.215 de Bucaramanga**, Sirvió a nuestro establecimiento como administrador de servicios y personal, desde febrero de 2017 hasta el 30 de septiembre de 2022, destacándose por su excelente gestión y poniendo en alto el renombre de nuestro establecimiento.

Se expide a solicitud del interesado a los 10 días del mes de enero de 2023

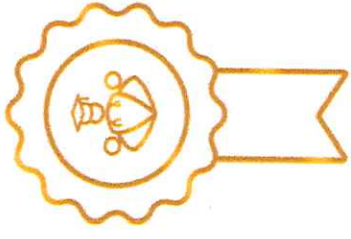
En constancia firma:



**Leyda Adriana Rueda Hernández**

Propietario Restaurante y Pizzería Verona (Verona La Pizzería).

3162385696



# CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

El presente certificado se otorga a

**SEBASTIÁN LEÓN PARDO**

**DOCUMENTO: 1102387215**

Ha superado cumpliendo con los requisitos académicos exigidos en  
**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE LA GRANJA A LA MESA**  
con una duración de **10 HORAS.**

Fecha de expedición: **03-02-2023**      Fecha de expiración: **03-02-2024**

De acuerdo a reglamentación vigente, todas las personas que realizan actividades de  
manipulación de alimentos deben tener formación en principios básicos de  
manufactura y prácticas higiénicas.

**FANNY P. BARON PINILLA**

Responsable capacitación  
Bacteriología y laboratorista clínico,  
Esp. en proyección de alimentos.  
Autorizada secretaria de Salud de Santiago





SEBASTIAN LEON PARDO <sebastianleonpardo3@gmail.com>

## Respuesta a solicitud Atención al Ciudadano - Alcaldía de Bucaramanga

1 mensaje

Ho-respondor2@bucaramanga.gov.co <no-respondor2@bucaramanga.gov.co>  
Para: sebastianleonpardo3@gmail.com

6 de febrero de 2023, 17:04

	<b>Notificación Sistema Gestión de Solicitudes del Ciudadano - GbC</b> Respuesta a solicitud: 1-WEB-202302-00015030 Alcaldía de Bucaramanga	
<b>Número de Solicitud:</b> <b>Fecha Respuesta:</b> <b>Tipo Solicitud:</b> <b>Medio Radicado:</b> <b>Oficina Asignada:</b> <b>Documentos Adjuntos:</b>	1-WEB-202302-00015030 2/6/2023 5:04:14 PM Petición de Información WEB Secretaría de Salud y Ambiente Bucaramanga / jcaicedop N/A	<b>Respuesta:</b>  Bucaramanga, 6 de febrero de 2023 Señor SEBASTIAN LEÓN PARDO L.C Cordial saludo. De acuerdo a la solicitud realizada por Usted, a la Secretaría de Salud y ambiente, a cerca de la capacitación que requirieren sobre BPM y temas relacionados con la manipulación de alimentos, me permito informarle que teniendo en cuenta la comunicación telefónica que tuvimos con Ustedes, la capacitación se realizará el día 14 de febrero a las 3 pm. Queda pendiente por parte de Ustedes confirmarme el lugar, donde dará dicha capacitación. De igual forma, los recuado que deben tener disponible un video beam para poder reproducir las diapositivas que se utilizarán como medio didáctico para presentarles de una mejor manera los temas a revisar. Atentamente, JIMENA CAICEDO Bacterióloga CPS correo: <a href="mailto:jcaicedop@bucaramanga.gov.co">jcaicedop@bucaramanga.gov.co</a> 3102558242

\*Aviso legal - Protección de Datos Personales: EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la [Calle 35 No. 10-43](#) (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web: en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratará los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envíe su solicitud a través de nuestra página web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co) y con gusto será atendido. \*Aviso legal - Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORIA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equívoco o omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvío, cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente. \*

## CARTA DE COMPROMISO

**Señores**

**Institución Educativa Técnico Nacional de Comercio**

Yo **Sebastian León Pardo**, Identificado con Cédula de Ciudadanía 1.102.387.215 de Piedecuesta, en m calidad de proponente, dentro del Proceso de Selección No SAMC-002-2023 de la Institución Educativa Técnico Nacional de Comercio, ubicado en la Calle 55 diagonal 14-54, Ciudadela Real de Minas, en la ciudad de Bucaramanga.

Manifiesto por medio de este escrito, que en caso de resultar adjudicatorio del Proceso de Selección No SAMC-002-2023, con la Institución, en el cumplimiento e implementación del protocolo de bioseguridad por COVID-19, conforme a la circular No S-SDSYA23-2022, emitida por la Secretaria de Medio Ambiente de Bucaramanga, con el fin de prevenir y mitigar la propagación del SARS COVID-19.

Cordialmente

Sebastian Leon Pardo.

Sebastian León Pardo

C.C 1.102.387.215

## CARTA DE COMPROMISO

Señores

Institución Educativa Técnico Nacional De Comercio

Bucaramanga

E.S.D

Por medio del presente documento, yo **Sebastian León Pardo**, identificado con Cedula de Ciudadanía 1.102.387.215, en mi calidad de oferente del Proceso de Contratación – Selección abreviada de Menor Cuantía No SAMC-002-2023; en caso de ser adjudicado, me comprometo a realizar el pago correspondiente al concepto de Arrendamiento de la Cafetería de la Institución de la siguiente manera:

Primer pago correspondiente al primer mes de arrendamiento por valor de 6.000.000 que se realizaría en el inicio de operaciones de la cafetería estimado en el mes de marzo del 2023

Segundo pago correspondiente a cuatro meses de arrendamiento por adelantado, que serían equivalentes a los meses de abril, mayo, junio y julio, por valor de 24.000.000, los cuales se pagarían en los primeros 5 días del mes de abril de 2023.

Tercer pago correspondiente a dos meses, que serían equivalentes a los pagos de arrendamiento del mes de agosto y septiembre, por valor de 12.000.000, el cual se pagará en los primeros 5 días del mes de mayo del 2023

Cuarto pago correspondiente a dos meses, que serían equivalentes a los pagos de arrendamiento del mes de octubre y noviembre, por valor de 12.000.000, el cual se pagará en los primeros 5 días del me de junio del 2023.

De esta manera se realizará en su totalidad el pago de arrendamiento de la cafetería de la Institución Educativa Nacional De Comercio para el mes de junio de 2023, por valor de 54.000.000

Con esto dejo constancia, que para los primeros cinco días del mes de junio de 2023 habré cubierto la totalidad del pago por valor de 54.000.000, en caso de no cumplir con lo estipulado en esta carta, me haré responsable de toda medida legal que la Institución considere llevar a cabo.

Cordialmente

Sebastian León Pardo.

**Sebastian León Pardo**

**C.C 1.102.387.215**

**Celular 3163508477**



SEGÚN DECRETO 307 DE 1997

# MANUAL DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN

EQUIPOS TÉCNICOS, PLANTA FÍSICA, MENAJE



## CONTENIDO

<b>I. GLOSARIO</b> .....	<b>2</b>
<b>II. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>2</b>
<b>III. OBJETIVO DEL MANUAL</b> .....	<b>3</b>
<b>IV. PROCEDIMIENTOS</b> .....	<b>3</b>
a)Tareas de limpieza y desinfección diaria.....	3
b)Tareas de limpieza y desinfección semanales .....	4
c)Tareas de limpieza y desinfección mensuales .....	4
d)Limpieza del sitio de disposición temporal de residuos .....	5
<b>V. Especificaciones para la limpieza de cada uno de los elementos</b> .....	<b>6</b>
e)Orientaciones para el personal de cafetería.....	9
f) Servicios de alimentación.....	10
<i>i. Recepción de insumos (proveedores)</i> .....	10
<i>ii. Recepción y organización</i> .....	10
<i>iii. Medidas generales</i> .....	11
<i>iv. Medidas de usuarios</i> .....	11
<i>v. Personal manipulador de alimentos</i> .....	12
g)Programa de Capacitación Trimestral (Interna y Externa).....	12
<b>VI. FORMATOS</b> .....	<b>12</b>

## I. GLOSARIO

A continuación, encontrará la terminología necesaria para la comprensión adecuada del presente manual:

**Higiene:** Limpieza o aseo para conservar la salud o prevenir enfermedades. "normas de higiene"

**Limpieza:** Acción de limpiar la suciedad, lo superfluo o lo perjudicial de algo. "dedica la mañana de los sábados a la limpieza de la casa".

**Desinfección:** Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar. Ausencia de gérmenes que puedan provocar una infección.

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Se definen como un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

**Microbios:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

**Riesgo:** Posibilidad de que se produzca un contratiempo o una desgracia, de que alguien o algo sufra perjuicio o daño.

**Alimento Contaminado:** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

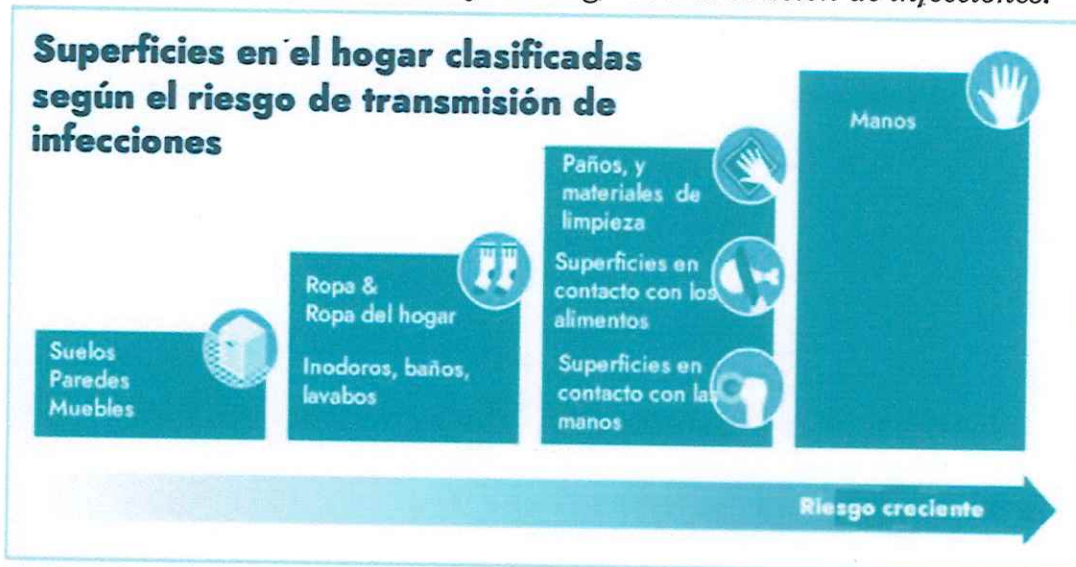
**Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

## II. INTRODUCCIÓN

La limpieza es un primer paso importante para asegurarse de eliminar la mayoría de los microbios de las superficies presentes en algún lugar. El uso de limpiadores que contienen jabón o detergente reduce la cantidad de microbios de las superficies y también el riesgo de infección a partir de las superficies sucias o contaminadas. La limpieza sola elimina de las superficies la mayoría de los virus o las bacterias dañinos. Las superficies deben limpiarse antes de higienizarse o desinfectarse porque las impurezas como la suciedad pueden hacer que sea más difícil para las sustancias químicas llegar a los microbios y matarlos. La higienización reduce la cantidad de microbios que queden en las superficies después de limpiar. La desinfección puede matar los virus y las bacterias que queden en las superficies después de limpiar.

Al matar los microbios de una superficie después de limpiarla, la desinfección puede reducir todavía más el riesgo de propagar enfermedades. Sin embargo, para la limpieza diaria, probablemente no tenga que higienizar ni desinfectar, a menos que una persona en su casa esté enferma o que alguien enfermo haya visitado hace poco. Recuerde limpiar primero y luego higienizar o desinfectar si fuera necesario.

Figura 1. Superficies de contacto y su riesgo de transmisión de infecciones.



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM

### III. OBJETIVO DEL MANUAL

Este manual contiene la información relevante y precisa que deberá revisar detenidamente todo trabajador contratado para alcanzar un óptimo cumplimiento de sus funciones, sin importar el tipo de exposición que pueda tener con los alimentos, productos o servicios que deban ser preparados, prestados y/o distribuidos, la limpieza y desinfección es compromiso inherente de las funciones propias del cargo, apoyarlo y cumplir lo aquí estipulado es norma interna basada en la legislación nacional, dichas disposiciones se orientan en el marco del decreto 307 de 1997, la Resolución 604 de 1993, y la Resolución 2674 de 2013.

Por lo anterior, el presente documento, proporciona los conocimientos necesarios para la correcta ejecución de la labor contratada al personal, por lo tanto, su revisión es obligatoria, así como el manual de BPM, la capacitación interna en SST, manual de funciones y demostrar la participación en el programa de capacitación ofertado externamente.

### IV. PROCEDIMIENTOS

#### a) Tareas de limpieza y desinfección diaria

- Limpiar paredes.
- Lavar y limpiar mesones.

- Lavar todos los equipos de uso tales como: cafeteras, termos, botellones, neveras, vitrinas, entre otros.
- Desinfectar las superficies del área de preparación de alimentos y bebidas.
- Limpiar y desinfectar las puertas y manijas de estantes y cajones donde se guardan los utensilios, desinfectar (rociar).
- Desinfectar (rociar) todas las manijas de la nevera.
- Lavar los utensilios, los artículos pequeños, los cubiertos, ollas, pocillos. Dejarlos secar.
- Lavar y limpiar el lavaplatos.
- Lavar trapos y toallas de la cafetería.
- Lavar trapos y toallas de la cafetería.
- Desinfectar el área de eliminación de residuos aplicando hipoclorito sobre las bolsas, cerrar la caneca de residuos y rociar hipoclorito sobre ellas.
- Barrer y trapear los pisos.

*Figura 2. Lavado de paredes y superficies de trabajo.*



*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM*

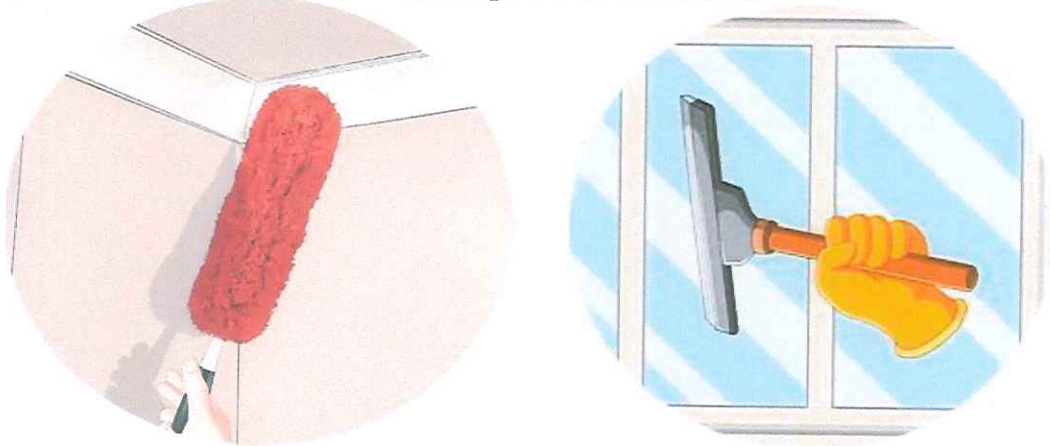
### **b) Tareas de limpieza y desinfección semanales**

- Lavar y limpiar las paredes, pisos, puertas, ventanas, estantes de pared y piso de la cafetería.
- Descongelar, lavar y desinfectar congeladores y refrigeradores.
- Lavar las estufas.

### **c) Tareas de limpieza y desinfección mensuales**

- Eliminar el polvo y suciedad de los bombillos.
- Revisar el techo en busca de telarañas.
- Lavar y desinfectar las paredes, ventanas, puertas, pisos, mesones y estantes de pared.
- Lavado general de la cocina, en especial después de realizar el control de plagas.
- Lavado general de las canecas dispuestas en las zonas aledañas y dispuestas al público de la cafetería y que hacen parte del espacio cedido en contrato.
- Desinfección de elementos entregados como EPP.

Figura 3. Lavado de ventanas y limpieza de telarañas.



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM

#### d) Limpieza del sitio de disposición temporal de residuos

Los contenedores de residuos también deben ser limpiados, al menos una vez por semana, utilizando material desinfectante y agua a presión, de este modo se evitarán malos olores, propagación de bacterias o acumulación de residuos y sobras que sirvan de alimentos para animales e insectos no deseados.

**NOTA:** También se realizará la respectiva fumigación para control de plagas mensual

Figura 4. Lavado semanal de botes de Basura y otros recipientes.

## PROTÉGETE

Lava los botes de basura  
como lavas los trastes de cocina



Limpia y desinfecta  
con agua, jabón y cloro

Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM

## V. Especificaciones para la limpieza de cada uno de los elementos

Tabla 1. Elementos, materiales y procedimientos para BPM.		
ELEMENTOS	MATERIALES NECESARIOS	PROCEDIMIENTO
Ventanas, paredes y pisos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cepillo manual</li> <li>• Cepillo de mango largo</li> <li>• Protector de tomacorriente</li> <li>• Recogedor de residuos</li> <li>• Atomizador</li> <li>• Trapero</li> <li>• Escoba</li> <li>• Guantes</li> <li>• Baldes</li> <li>• Detergente</li> <li>• Hipoclorito</li> <li>• Otros productos</li> </ul> <p>Soluciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: 15 gramos de detergente por cada litro de agua.</li> <li>• Desinfectante: 9 mililitros por cada litro de agua</li> </ul>	<p>Método de limpieza: Manual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliste los implementos y soluciones por utilizar.</li> <li>• Limpie las telarañas ubicadas en paredes y techos.</li> <li>• Desconecte los equipos.</li> <li>• Barra y limpie</li> <li>• Aplique la solución detergente en ventanas, paredes y puertas restregando.</li> <li>• Aplique solución detergente en el piso y restregué con cepillo y escoba.</li> <li>• Enjuague con abundante agua.</li> <li>• Observe la limpieza de puertas, ventanas, chapas y aplique la solución desinfectante con atomizador en estas zonas.</li> <li>• Trapee el piso las veces que sea necesario para retirar el detergente.</li> <li>• Trapee el piso con solución desinfectante.</li> </ul>
Superficies de trabajo, mesas, mesones, estantes de pared y en piso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esponja</li> <li>• Cepillo</li> <li>• Guantes</li> <li>• Detergente</li> <li>• Desinfectante</li> </ul> <p>Soluciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: 15 gramos de detergente por cada litro de agua.</li> <li>• Desinfectante: 9 mililitros por cada litro de agua</li> </ul>	<p>Método de limpieza: Manual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliste los implementos y soluciones a utilizar.</li> <li>• Retire todos los implementos que se encuentran sobre estos.</li> <li>• Retire todos los residuos generados en las superficies.</li> <li>• Aplique la solución detergente con esponja o cepillo según se requiera.</li> <li>• Restriegue en grietas, uniones y bordes.</li> <li>• Enjuague con abundante agua.</li> <li>• Aplique la solución desinfectante con atomizador incluyendo bordes.</li> <li>• Deje secar</li> </ul>

**Tabla 1. Elementos, materiales y procedimientos para BPM.**

ELEMENTOS	MATERIALES NECESARIOS	PROCEDIMIENTO
Neveras y congeladores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guantes</li> <li>• Esponja dura</li> <li>• Cepillo</li> <li>• Paño limpio</li> <li>• Detergente</li> <li>• Desinfectante</li> </ul> <p>Soluciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: 15 gramos de detergente por cada litro de agua.</li> <li>• Desinfectante: 9 mililitros por cada litro de agua</li> </ul>	<p>Método de limpieza: manual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliste los implementos y soluciones a utilizar.</li> <li>• Apague y desconecte los equipos.</li> <li>• Vacíe totalmente</li> <li>• Aplique la solución detergente con esponja.</li> <li>• Restregué con cepillo suave para remover totalmente la suciedad.</li> <li>• Enjuague con trapo limpio.</li> <li>• Seque con paño limpio y cerciórese que no quede agua en las ranuras o uniones.</li> <li>• Aplique la solución desinfectante en partes externas y deje secar.</li> <li>• Mantenga los equipos abiertos entre 2 y 4 horas.</li> </ul>
Estufa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esponja dura</li> <li>• Cepillo de mano</li> <li>• Detergente</li> <li>• Desinfectante</li> </ul> <p>Soluciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: 15 gramos de detergente por cada litro de agua.</li> <li>• Desinfectante: 9 mililitros por cada litro de agua</li> </ul>	<p>Método de limpieza manual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliste los implementos y soluciones a utilizar.</li> <li>• Cierre la llave de gas, desmonte los quemadores, parrillas sumerja en solución detergente y deje 15 minutos.</li> <li>• Retire los residuos, aplique desengrasante.</li> <li>• empape esponja en solución detergente y estregue superficies hasta retirar los residuos restantes.</li> <li>• Enjuague con agua y pase trapo.</li> <li>• Aplique solución desinfectante a la estufa y deje secar.</li> <li>• Restriegue quemadores y parrillas con cepillo y agua.</li> <li>• Sumerja bien las piezas en solución desinfectante por 10 minutos y refriéguelos.</li> <li>• Arme la estufa y deje secar.</li> </ul>

**Tabla 1. Elementos, materiales y procedimientos para BPM.**

ELEMENTOS	MATERIALES NECESARIOS	PROCEDIMIENTO
<p>Horno microondas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esponja dura</li> <li>• Cepillo</li> <li>• Detergente</li> <li>• Desinfectante</li> </ul> <p>Soluciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: 15 gramos de detergente por cada litro de agua.</li> <li>• Desinfectante: 9 mililitros por cada litro de agua</li> </ul>	<p>Antes de la limpieza asegúrese que el equipo esté a temperatura ambiente y la fuente de energía desconectada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rocíe el interior del horno con detergente durante 10 minutos.</li> <li>• Limpie con un paño limpio húmedo las superficies hasta eliminar la suciedad adherida.</li> <li>• Enjuague con agua el paño para retirar la suciedad removida y residuos del detergente.</li> <li>• Humedezca con solución desinfectante y pase nuevamente.</li> </ul>
<p>Termos, botellones, ollas, cubiertas, vasos, platos, entre otros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guantes</li> <li>• Esponja dura</li> <li>• Detergente</li> <li>• Desinfectante</li> <li>• Detergente: 10 gramos de detergente por cada litro de agua.</li> <li>• Desinfectante: 4 mililitros por cada litro de agua</li> </ul>	<p>Método de limpieza: manual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliste los implementos y soluciones a utilizar.</li> <li>• Retire los residuos.</li> <li>• Introduzca por separado termos, cubiertos, ollas, platos y vasos en solución detergente por 5 minutos.</li> <li>• Restriegue con esponja hasta retirar los residuos restantes.</li> <li>• Lave con suficiente agua y por separado.</li> <li>• Aplique solución desinfectante.</li> <li>• Enjuague y deje secar</li> <li>• Ubíquelo en su lugar.</li> </ul>
<p>Vitrinas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guantes</li> <li>• Esponja dura</li> <li>• Cepillo</li> <li>• Detergente</li> <li>• Desinfectante</li> </ul> <p>Soluciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: 15 gramos de detergente por cada litro de agua.</li> <li>• Desinfectante: 9 mililitros por cada litro de agua</li> </ul>	<p>Método de limpieza: manual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubíquese en el área a lavar.</li> <li>• Retire los residuos.</li> <li>• Aplique la solución detergente con esponja o cepillo según se requiera dentro y fuera de este.</li> <li>• Utilice el cepillo en bordes y uniones.</li> <li>• Enjuague con abundante agua.</li> <li>• Aplique la solución desinfectante.</li> <li>• Secar con un paño absorbente.</li> </ul>

Tabla 1. Elementos, materiales y procedimientos para BPM.		
ELEMENTOS	MATERIALES NECESARIOS	PROCEDIMIENTO
Canecas de residuos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guantes</li> <li>• Esponja dura</li> <li>• Cepillo</li> <li>• Espátula</li> <li>• Detergente</li> <li>• Desinfectante</li> </ul> Soluciones <ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente: 15 gramos de detergente por cada litro de agua.</li> <li>• Desinfectante: 9 mililitros por cada litro de agua</li> </ul>	Método de limpieza: manual <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliste los implementos y soluciones a utilizar.</li> <li>• Ubíquese en el área de lavado.</li> <li>• Retire los residuos y si requiere use espátula.</li> <li>• Aplique la solución detergente con esponja o cepillo según requiera, dentro y fuera de este.</li> <li>• Utilice el cepillo en bordes y uniones.</li> <li>• Enjuague con abundante agua.</li> <li>• Aplique la solución desinfectante y deje secar.</li> </ul>

### e) Orientaciones para el personal de cafetería

- Todo el personal del servicio de cafetería debe encontrarse en buenas condiciones de salud. En caso de presentarse con enfermedad, deberá presentarse con cuadro completo de EPP para la manipulación de alimentos, si se trata de una enfermedad infecciosa, deberá retirarse del servicio temporalmente hasta que el médico defina que puede regresar a través de valoración médica.
- Usar los elementos de protección como son guantes, mascarilla, cabello recogido usando la cofia, uniforme y zapatos cerrados, durante todo el tiempo de limpieza, desinfección, producción, entrega y recolección de alimentos y bebidas.

Figura 5. Lavado de ventanas y limpieza de telarañas.



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM

## f) Servicios de alimentación

### i. Recepción de insumos (proveedores)

- A los proveedores externos se les solicita un protocolo de bioseguridad para el ingreso a las instalaciones.
- Controlar a todos los proveedores en el momento de entrega de los insumos y materias primas en la aplicación de las medidas básicas de manipulación.
- Disponer de un área de recibo delimitada y señalizada.

### ii. Recepción y organización

- Limpiar y desinfectar las zonas de almacenamiento en seco, los equipos de frío, y los utensilios usados para el almacenamiento como estanterías, canastillas y contenedores plásticos, de acuerdo con los procedimientos establecidos en los ítems anteriores.
- Realizar lava y desinfección de manos frecuente.
- Usar tapabocas todo el tiempo, desde el recibo de materias primas hasta la entrega del producto terminado a los usuarios. En especial, cuando se manipulen alimentos que se sirven crudos, como verduras (ensaladas) y frutas (jugos), en las operaciones de servido, empaque y ensamble de los alimentos y cuando se esté en contacto con otras personas.
- Prohibir el uso de celulares en las áreas de trabajo.
- Antes de iniciar las labores, los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos, usar tapabocas y guantes, tener el uniforme completo y limpio, lavar y desinfectar los mesones de ensamble y desinfectar por aspersión el área y las bolsas en las que se empacarán los alimentos.
- Garantizar la ventilación natural permanente de las áreas de recibo, almacenamiento, preparación, servido y empaque de los alimentos.
- Supervisar de manera permanente la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, servido, transporte, distribución y entrega de los alimentos.
- Desinfectar los elementos utilizados para la preparación de materia prima, como tijeras, cuchillos antes y después de cada uso.

Figura 6. Orientaciones generales y permanentes BPM





### Atención del servicio

#### *iii. Medidas generales*

- Se realizará la limpieza y desinfección periódica de las superficies de contacto común (barandas, exhibidores, barras, estantes, mesas, sillas, dispensadores, etc.) antes de los momentos de servido, suministro y consumo de los alimentos.
- Se realizará la limpieza y desinfección del menaje utilizado para la entrega y suministro de los alimentos.
- Se garantiza que los alimentos de los exhibidores están cubiertos.
- Recordar a los empleados y usuarios mediante avisos alusivos visibles, el procedimiento adecuado y los momentos para el lavado y desinfección de manos.
- Supervisar permanentemente la manipulación higiénica de los alimentos durante la distribución y entrega de estos.

#### *iv. Medidas de usuarios*

- En caso de tener contacto con dinero en efectivo o algún otro tipo de elemento, desinfecte inmediatamente sus manos (aplica en caso de compra de alimentos).
- No se deben compartir los utensilios de comida ni los alimentos con otras personas.
- Al finalizar el consumo se debe proceder nuevamente al lavado de manos con agua y jabón o desinfección con alcohol glicerinado al 70%.
- Evitar la manipulación de teléfonos celulares en los momentos en que se encuentra en fila para el suministro de los productos o cuando los consume.

- En caso de tener contacto con dinero en efectivo o algún otro tipo de elemento, desinfecte inmediatamente sus manos.
- Si el pago debe ser en efectivo se recomienda tener el monto exacto de la compra.

*v. Personal manipulador de alimentos*

- Ingresar con su dotación completa, limpia y ordenada, sus elementos personales como celular, bolsos y otros, deberán guardarse en el espacio asignado y se retirarán cuando finalice su turno.
- Evitar el desplazamiento fuera del punto donde esté realizando la preparación de alimentos, si es necesario el desplazamiento fuera del sitio donde se realiza la preparación de alimentos deberá realizar aspersión con desinfectante al uniforme (zapatos, pantalón, camisa, gorro, entre otros).
- Al lavar sus manos realícelo hasta los codos.
- Evitar tocarse la cara mientras se ofrece el servicio.

Otras recomendaciones

- Restringir el ingreso de personal ajeno al área de cafetería.
- No hablar sobre la línea caliente, cubiertos y demás elementos y alimentos que se disponen.
- Evitar la manipulación de teléfonos celulares durante el tiempo en que se está prestando el servicio de cafetería.

**g) Programa de Capacitación Trimestral (Interna y Externa)**

Se realizará capacitación trimestral para el personal sobre manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura (BPM) de forma interna por personal idóneo y a través de entidad certificada para este curso. Todo el personal debe demostrar con la certificación y evaluación en sitio que cuenta con los conocimientos y competencias necesarias para la prestación del servicio en cuanto manufactura, embalaje, almacenamiento, distribución, traslado, de alimentos de forma segura, así como la disposición de higiene y limpieza acorde a la normativa vigente (Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997) la formación incluye 1 capacitación trimestral distribuida de la siguiente manera: Primera capacitación tiene una intensidad horaria de 4 horas. Segunda y tercera capacitación que se realiza trimestralmente tiene una duración de 3 horas cada una. Por lo regular se busca que el programa de capacitación se realice directamente con la secretaría de salud, estos manifiestan que la oferta del curso dependerá directamente de los escritos

**VI. FORMATOS**

A continuación, podrá encontrar los formatos que se utilizarán para el cronograma de actividades y supervisión de las labores desarrolladas.

**SUPERVISIÓN DE TAREAS DE LIMPIEZA DEL PERSONAS**

Código: N/A

**FORMATO DE INSPECCIÓN DEL CUMPLIMIENTO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - BPM**

Versión: 1

Responsable de la inspección: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Área objeto de inspección: \_\_\_\_\_

*Nota : Los aspectos que deben ser verificados son: productos de aseo en buen estado y disponibilidad, vaciado de canecas, limpieza de mesones, barrido de la cocina, barrido de las áreas de atención, barrido de las áreas sociales, alfombras de la cafetería, platos limpios y ordenados, utensilios de cocina y aseo en su lugar, traperos lavados al finalizar las tareas de desinfección, trapos de cocina desinfectados con hipoclorito en las proporciones dadas.*

Fecha de inspección: \_\_\_\_\_

#	ELEMENTO INSPECCIONADO	IMAGEN	CUMPLIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE HALLAZGOS	CORRECCIONES A REALIZAR	CUMPLIMIENTO		FECHA DE REVISIÓN (DD/MM/AAAA)	DESCRIPCIÓN DE LA CORRECCIÓN REALIZADA	EVIDENCIAS
			0	1			2	0			
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
0= NO CUMPLE 1= CUMPLIMIENTO PARCIAL 2= CUMPLIMIENTO TOTAL			0	0	0		0	0		% de cumplimiento inicial 0,00%	
0= NO CUMPLE 1= CUMPLIMIENTO PARCIAL 2= CUMPLIMIENTO TOTAL			0	0	0		0	0		% de cumplimiento total 0,00%	

# Buenas Prácticas de Manufactura



## Manual de usuario

Basada en la Resolución 2674 DE 2013 de usuario

By Sebastián León

## CONTENIDO

I. GLOSARIO.....	2
II. INTRODUCCIÓN.....	3
III. OBJETIVO DEL MANUAL.....	4
IV. REQUISITOS DE UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	4
a) El manipulador como principal fuente de contaminación de alimentos ....	6
b) ¿Cómo se propagan los microbios? .....	6
c) Momentos clave para lavarse las manos .....	7
d) Siga cinco pasos para lavarse las manos de la forma correcta.....	8
V. NORMATIVIDAD EN INSTALACIONES.....	10
a) Condiciones básicas de las instalaciones .....	10
b) Otras Condiciones de las instalaciones.....	11
VI. FACTORES QUE AFECTAN EL CRECIMIENTO BACTERIANO A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA.....	11
VII. PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.....	13
c) Recolección de residuos. ....	14
d) Control de plagas .....	14
i. Cebaderos y trampas.....	14
ii. Insectocutores.....	15
iii. Aplicación de productos de control de plagas.....	15
VIII. REQUISITOS PARA EL MANTENIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS A TEMPERATURAS CONTROLADAS.....	15
IX. APLICACIÓN DE LAS BMP EN RESTAURANTES Y EXPENDIOS DE ALIMENTOS.....	16

## I. GLOSARIO

A continuación, encontrará la terminología necesaria para la comprensión adecuada del presente manual:

**Alimento de venta callejera:** cualquier tipo de comida o bebida no alcohólica lista para el consumo humano, preparada y/o vendida en las vías públicas o en zonas para tal fin autorizadas por las autoridades competentes dentro de sus planes de reubicación.

**Inocuidad:** Significa que tenemos la capacidad de elaborar un producto que no va a causarle ningún daño al consumidor. Es decir, nos aseguramos que no tiene ningún contaminante ni físico ni químico ni patógenos.

**Manipulación de alimentos:** todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de los alimentos;

**Manipulador de alimentos:** toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.

**Agua potable:** el agua tratada, exenta de contaminantes, apta para el consumo humano.

**Riesgo:** Posibilidad de que se produzca un contratiempo o una desgracia, de que alguien o algo sufra perjuicio o daño.

**Alimento Contaminado:** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**Higiene:** sistema de principios y reglas para ayudar a conservar la salud y prevenir las enfermedades.

**Higiene de los alimentos:** todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad del alimento en todas las fases de la cadena alimentaria.

**Hábito:** costumbre, disposición adquirida por actos repetidos;

**Vajilla:** conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos, etc., que se destinan para el servido de alimentos.

**Utensilios:** conjunto de ollas, cucharones, sartenes, etc., que se destinan para cocinar o preparar alimentos;

**Alimento perecedero:** que se altera o se descompone fácilmente;

**Impermeable:** que no deja atravesar el agua;

**Ingrediente:** lo que entra en la composición de una mezcla;

**Insumo:** elemento necesario para obtener un producto;

**Germen:** microorganismo (virus, bacteria, hongo, parásito, protozooario, etc.) capaz de originar alguna enfermedad humana, animal o vegetal;

**Alimento contaminado:** aquel que contiene gérmenes causantes de enfermedad, parásitos, sustancias químicas o contaminantes físicos en concentraciones perjudiciales para la salud; toxinas u otros agentes nocivos al organismo;

**Plagas:** insectos, roedores, pájaros y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos;

**Carné de manipulador:** documento que expide la autoridad sanitaria competente de una localidad, a una persona natural mediante el cual se le autoriza para ejercer el oficio de manipulador de alimentos, y

**Permiso sanitario de funcionamiento:** documento que expide la autoridad sanitaria competente de una localidad, al establecimiento de expendio de alimentos en la vía pública que cumpla con los requisitos dispuestos en esta resolución y en las reglamentaciones que sobre este tipo de comercio establezcan las autoridades municipales.

## II. INTRODUCCIÓN

De acuerdo a la normatividad vigente el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, se establecen los requisitos sanitarios o Buenas prácticas de manufactura BPM, que deben cumplir las empresas dedicadas a la producción de alimentos, el objetivo de estas es prevenir o evitar la contaminación de los alimentos por algún agente físico, químico o biológico, garantizando las prácticas de higiene y condiciones sanitarias con lo que se consiguen alimentos de calidad e inocuidad y en consecuencia se protege la vida y salud de las personas. Al matar los microbios de una superficie después de limpiarla, la desinfección puede reducir todavía más el riesgo de propagar enfermedades. Sin embargo, para la limpieza diaria, probablemente no tenga que higienizar ni desinfectar, a menos que una persona en su casa esté enferma o que alguien enfermo haya visitado hace poco. Recuerde limpiar primero y luego higienizar o desinfectar si fuera necesario.

*Figura 1. Funciones en donde el trabajador es manipulador de Alimentos*



*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego*

### III. OBJETIVO DEL MANUAL

Este manual contiene la información relevante y precisa que deberá revisar detenidamente todo trabajador contratado para alcanzar un óptimo cumplimiento de sus funciones, sin importar el tipo de exposición que pueda tener con los alimentos, productos o servicios que deban ser preparados, prestados y/o distribuidos, la limpieza, higiene, desinfección e inocuidad, son un compromiso inherente de las funciones propias del cargo, apoyarlo y cumplir lo aquí estipulado es norma interna basada en la legislatura nacional, bajo el marco legal del decreto 307 de 1997, la Resolución 604 de 1993, y la Resolución 2674 de 2013.

Por lo anterior, el presente documento, proporciona los conocimientos necesarios para la correcta ejecución de la labor contratada al personal, su revisión es obligatoria, así como el manual de higiene, la capacitación interna en SST, manual de funciones y demostrar la participación en el programa de formación ofertado externamente.

### IV. REQUISITOS DE UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

*Figura 2. Disposiciones generales y exámenes obligatorios.*

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 Artículo 12 Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas de forma continua y permanente y con un mínimo de 10 horas anuales.

Además, deberán someterse a un examen médico que contenga como mínimo prueba coprológica, examen muestra en las uñas y frotis de garganta.

Esto se dirige a las personas que manipulen alimentos en toda la cadena de producción, vendedores de cárnicos, e incluso aquellos que vendan alimentos preparados en la calle.



*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego*

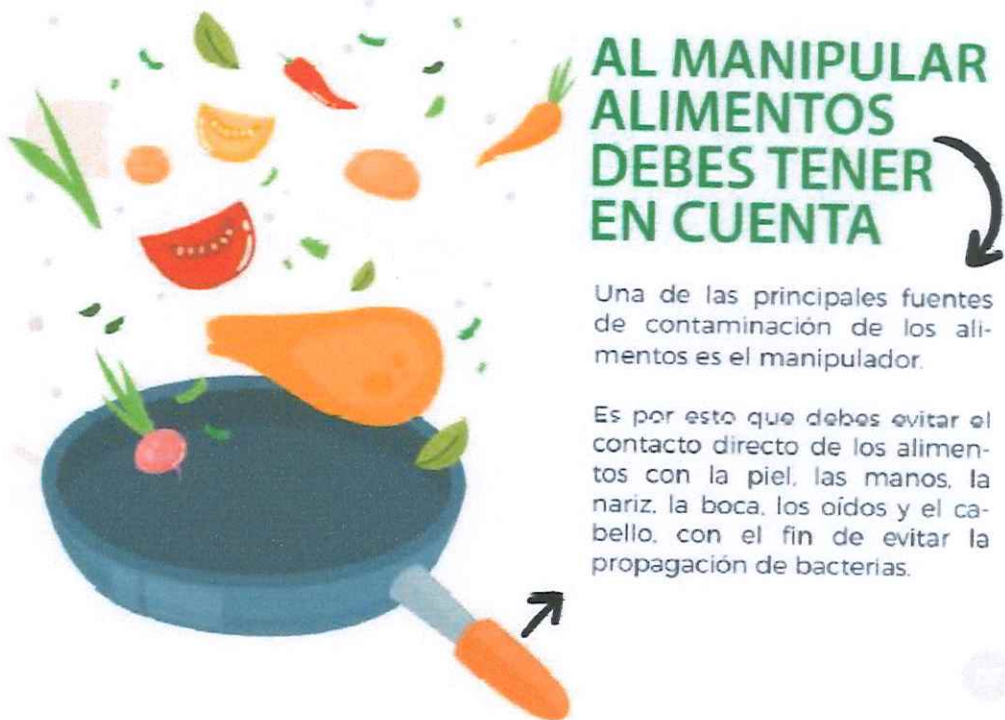
Por lo anterior debe cumplir con buenas prácticas de manufactura las cuales permiten eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los peligros para la inocuidad que pueden ocurrir durante la recepción, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos elaborados para el consumo humano.

Todo el personal Manipulador de Alimentos debe realizar como mínimo una vez al año la certificación medica donde conste que es APTO para trabajar con alimentos.

Como manipulador de alimentos debes ser consciente de tu estado de salud. Es por esto que es necesario que certifiques como mínimo una vez que al año tu salud es apta para trabajar con alimentos Limpieza del sitio de disposición temporal de residuos Los contenedores de residuos también deben ser limpiados, al menos una vez por semana, utilizando material desinfectante y agua a presión, de este modo se evitarán malos olores, propagación de bacterias o acumulación de residuos y sobras que sirvan de alimentos para animales e insectos no deseados. **NOTA:** También se realizará la respectiva fumigación para control de plagas mensual.

El Decreto 3075 de 1997 y Resolución 267 4 de 2013 establece los Requisitos Sanitarios o Buenas Prácticas de Manufactura. Estos requisitos deben ser cumplidos por todas las empresas dedicadas a la producción de alimentos, con el fin de prevenir o evitar la contaminación de los alimentos por algún agente físico, químico o biológico, protegiendo así a las personas. Teniendo en cuenta que eres un manipulador de alimentos si transportas, cocinas, distribuyes o sirves alimentos, razón por la cual debes cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, ayudando así a eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los peligros para la inocuidad de los alimentos elaborados para el consumo humano.

*Figura 3. Fuente trabajador como contaminador.*



*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego*

## a) El manipulador como principal fuente de contaminación de alimentos

Los manipuladores de alimentos pueden ser portadores asintomáticos, es decir que alojan y transmiten bacterias patógenas sin mostrar sintomatología, esto lo convierte en un peligro potencial para los alimentos ya que desconocen esta condición.

Si usted es manipulador de alimentos tiene la obligación de asegurarse de que no contamina los alimentos que manipula por descuido en su higiene personal, recuerde que el desconocimiento de la norma no lo exime de su cumplimiento.

Figura 4. Diversos focos de contaminación

### FOCOS DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS

Esta contaminación por microorganismos proviene de distintos focos como:



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego

Un adecuado lavado de manos y el cumplimiento de sencillas prácticas higiénicas nos previene de la contaminación por microorganismos patógenos que pueden afectar gravemente la salud tales como:

Lavarse las manos es una de las mejores formas de protegerse y proteger a su familia para no enfermarse. Sepa cuándo y cómo se debe lavar las manos para mantenerse sano.

## b) ¿Cómo se propagan los microbios?

Lavarse las manos puede mantenerlo sano y prevenir la propagación de infecciones respiratorias y diarreas de una persona a otra. Los microbios se

pueden propagar de una persona a otra persona o de las superficies cuando usted:

- Se toca los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Prepara o consume alimentos o bebidas con las manos sin lavar.
- Toca una superficie o un objeto contaminado.
- Se suena la nariz o se cubre la nariz y la boca con las manos cuando tose o estornuda y luego le toca las manos a otra persona o toca objetos de uso común.

Figura 5. Partes de extremo cuidado por riesgo de contaminación.

**BACILLUS SP** - Contaminante Normal  
**STREPTOCOCCUS** - Causa afecciones de garganta  
**SHIGELLA** - Causante de Diarreas  
**INFLUENZA** - Causa Neumonía  
**KLEBSIELLA** - Causa Infección en heridas  
**CLOSTRIDIUM DIFFICILE** - Causa Colitis  
**STAPHYLOCOCCUS** Causante de Infecciones  
**BACTERIOIDE** - Causante de Infecciones  
**HAEMOPHILLUS** - Causa Conjuntivitis  
**PROTEUS** - Infecciones urinarias  
**ESCHERICHIA COLI**: Puede causar disentería generalmente después de 12 a 72 horas de ingestión de un alimento contaminado.  
**CAMPYLOBACTER**: enfermedad diarreica Causante de  
**LYSTERIA MONOCYTOGENES**: Puede ocasionar síntomas parecidos a la gripe, incluyendo fiebre, así como síntomas gastrointestinales.  
**SALMONELLA SPP** Se encuentra en tracto intestinal de animales y humanos y puede ocasionar enfermedad diarreica.



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM

### c) Momentos clave para lavarse las manos

Usted puede ayudar a que tanto usted como sus seres queridos se mantengan sanos al lavarse las manos a menudo, especialmente durante los siguientes momentos claves en que tiene más probabilidades de contraer y propagar microbios:

- Antes, durante y después de preparar alimentos
- Antes y después de comer algo
- Antes y después de cuidar a alguien en su casa que tenga vómitos o diarrea

- Antes y después de tratar una cortadura o una herida
- Después de ir al baño
- Después de cambiar pañales o limpiar a un niño que haya ido al baño
- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- Después de tocar a un animal, alimento para animales o excrementos de animales
- Después de manipular alimentos o golosinas para mascotas
- Después de tocar la basura

Figura 6. Momentos para lavar tus manos.



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego

La guía para la lista de momentos clave para lavarse las manos se elaboró a partir de la información de una serie de estudios. También puede haber otros momentos en los que sea importante lavarse las manos. Para prevenir la propagación de microbios durante la pandemia de COVID-19, también debe lavarse las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos o usar un desinfectante de manos con al menos un 60 % de alcohol para limpiarse las manos ANTES Y DESPUÉS de lo siguiente:

- Tocarse los ojos, la nariz o la boca
- Tocar su mascarilla
- Entrar y salir de un lugar público
- Tocar un artículo o una superficie que otras personas podrían tocar frecuentemente, como las manijas de las puertas, las mesas, las bombas de gasolina, los carritos para las compras, las pantallas o cajas registradoras electrónicas

#### d) Siga cinco pasos para lavarse las manos de la forma correcta

Lavarse las manos es fácil, y es una de las formas más eficaces de prevenir la propagación de microbios. Las manos limpias pueden detener la propagación de microbios de una persona a otra y dentro de toda una comunidad; esto incluye su hogar, su lugar de trabajo, guarderías infantiles y hospitales. Siga siempre estos cinco pasos:

- Mojarse las manos con agua corriente limpia (tibia o fría), cerrar el grifo y enjabonarse las manos.
- Frotarse las manos con el jabón hasta que haga espuma. Frotarse la espuma por la parte de atrás de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
- Restregarse las manos durante al menos 20 segundos. ¿Necesita algo para medir el tiempo? Tararee dos veces la canción de "Feliz cumpleaños" de principio a fin.
- Enjuagarse bien las manos con agua corriente limpia.
- Secárselas con una toalla limpia o al aire.

Figura 7. Prácticas obligatorias para los trabajadores

## PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego

Durante, antes y después de la manipulación de alimentos, ya sea que presente contacto esporádico, temporal, o continuo, el trabajador debe contar con los respectivos elementos EPP y de buenas prácticas de manufactura, tales como delantal, guantes, zapatos de seguridad cerrados y limpios, gorro, tapabocas, uñas cortas entre otras.

Adicionalmente, se hace extremadamente necesario, que todo el personal evite prácticas como las que se evidencian en el siguiente gráfico, lo anterior debido a su evidente riesgo de contaminación e infección.

Figura 8. Hábitos a evitar en la manipulación de alimentos.

## AHORA FÍJATE EN LO QUE NO DEBEN HACER LOS MANIPULADORES



Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.



No fumar, no escupir no comer ni beber alimentos durante la manipulación



Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.



Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar



Ubicar o mantener objetos detrás de las orejas.



Portar joyería o accesorios.



Abstenerse de utilizar maquillaje.



Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta

Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego

## V. NORMATIVIDAD EN INSTALACIONES

### a) Condiciones básicas de las instalaciones

Así como el manipulador debe cumplir con unos requisitos mínimos de buenas prácticas, la resolución 2674 también establece el cumplimiento de unos requisitos mínimos para las instalaciones físicas de la planta productora de alimentos.

- la planta debe estar ubicada lejos de cualquier foco de insalubridad o contaminación como aguas residuales, malos olores, humo, polvo y gases.
- Las áreas deben estar separadas acorde a la actividad desarrollada.
- Los materiales con que está construida deben ser resistentes, de fácil limpieza y que impidan el acceso de plagas.
- Las áreas deben estar bien iluminadas. Ya sea natural o artificialmente con lámparas de seguridad para evitar contaminación.
- La ventilación directa o indirecta, debe ser libre de condensación de vapor. Permitiendo una fácil limpieza y asegurando un flujo de aire al exterior.
- Los pisos deben ser de material resistente, no porosos impermeables. No absorbentes
- no deslizantes y libres de grietas que dificultan la limpieza y desinfección.

## b) Otras Condiciones de las instalaciones

Así como el manipulador debe cumplir con unos requisitos mínimos de buenas prácticas, la resolución 2674 también establece el cumplimiento de unos requisitos mínimos para las instalaciones físicas de la planta productora de alimentos.

Las áreas deben estar bien iluminadas. Ya sea natural o artificialmente, con lámparas de seguridad para evitar contaminación. La ventilación directa o indirecta debe ser libre de condensación de vapor permitiendo una fácil limpieza y asegurando un flujo de aire al exterior. Los pisos deben ser de material resistente, no porosos impermeables, no absorbentes, y libres de grietas como se mencionó con anterioridad.

*Figura 9. Normas básicas en instalaciones*



*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego*

## VI. FACTORES QUE AFECTAN EL CRECIMIENTO BACTERIANO A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA

Las bacterias en condiciones óptimas en cuanto a nutrientes y humedad y temperatura son capaces de multiplicar su número por dos en tan solo 10 a 20 minutos. Esta reproducción la llevan a cabo por un proceso que se denomina fisión binaria.

Las bacterias responsables de intoxicaciones alimentarias tienen una temperatura óptima de crecimiento de 37°C. Sin embargo, puede crecer entre 5°C y 60°C; por encima de 60°C pueden morir y por debajo de 5°C su crecimiento se detiene. Se debe verificar que los alimentos no sean almacenados en la zona de peligro.

Las bacterias prefieren alimentos con alto contenido de proteína y agua como son las carnes y los lácteos, también llamados alimentos de alto riesgo. Los alimentos tienen riesgo de contaminación biológica cuando:

- La higiene deficiente de los utensilios de cocina utilizados en la manipulación de los alimentos son fuentes de contaminación. así como la ropa, trapos etc.
- Las personas pueden ser portadores asintomáticos, es decir que albergan gérmenes en su cuerpo y los van expulsando periódicamente sin presentar ningún síntoma.

Adicionalmente, la contaminación biológica puede ser de dos tipos como se presenta en la siguiente imagen.

*Figura 10. Contaminación cruzada directa e indirecta.*



*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego*

Debemos garantizar que los alimentos no se mantengan en esta zona de peligro entre los 65 y 5 grados, sino temperaturas superiores a 65 o por debajo de 5 grados. De acuerdo a su proceso de producción la planta debe elaborar un análisis de peligros a los cuales podría estar expuesto el alimento durante todo el proceso productivo, iniciando desde la recepción de la materia prima y que esta cumpla con unos estándares de calidad determinadas por la empresa, pasando por los procesos de transformación, empaque y envasado, almacenamiento y distribución. Este análisis de peligros es lo que nos garantiza obtener alimentos inocuos.

Además de esto, la contaminación puede darse de otras formas, como la química o física:

Estos pueden estar presentes en los alimentos de forma natural. como toxinas animales y vegetales. pero también existen agentes como aditivos para alimentos. herbicidas. pesticidas. restos de medicamentos. productos de limpieza. productos de maquinaria. estos contaminan los alimentos de forma accidental. Por su parte, la contaminación física, constituidos por partículas o cuerpos extraños como vidrio. madera. plástico, huesos. cabello. uñas. restos de comida. relojes. anillos. Entre otros. los cuales pueden caer de forma accidental en el alimento en las diferentes etapas de producción.

## VII. PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El plan de saneamiento básico de los establecimientos de alimentos debe contener como mínimo los siguientes programas:

Figura 11. Programa saneamiento básico.



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego

Es el proceso de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables, control de los desechos sólidos, control de plagas programado, abastecimiento de agua. Para comprender qué es limpiar, higiene o desinfectar, se debe remitir al manual específico con dicho nombre.

### c) Recolección de residuos.

Deben ser removidos frecuentemente en áreas de producción para eliminar malos olores y evitar ser refugio de animales y plagas. Disponer de recipientes adecuados en locales e instalaciones. Se debe contar con un área para almacenamiento temporal de residuos sólidos. Los residuos orgánicos de fácil descomposición deben ser almacenados en cuartos refrigerados.

Todo establecimiento debe tener una ruta sanitaria para los residuos sólidos, la cual debe ser respetada para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos al pasar de áreas sucias a áreas limpias sin ningún tipo de restricción, debe ir siempre en un solo sentido y de las áreas limpias hacia las áreas sucias hasta llegar al depósito destinado para las basuras, el cual debe estar ubicado de preferencia hacia el exterior de la planta, facilitando la recolección de la empresa encargada del destino final.

Figura 12. Contenedores según el tipo de residuos sólidos



Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego

### d) Control de plagas

Se debe realizar un diagnóstico con el fin de definir las plagas potenciales que hay en la zona de cafetería, el diagnóstico y la fumigación lo deberá realizar una empresa certificada.

El plan de acción para manejo de plagas debe tener un enfoque preventivo y posterior al diagnóstico y de acuerdo al resultado que arroje se debe tomar las acciones que pueden ir desde mantenimiento de instalaciones hasta definir el uso de productos químicos los cuales no afecten la inocuidad de los alimentos

#### i. Cebaderos y trampas

Trampas y sistemas de control de plagas tales como ratones y cucarachas deben estar dispuestos en sitios estratégicos para impedir el ingreso de estos a la planta.

*ii. Insectocutores*

Insectocutores y sistemas de control de insectos tales como moscas y zancudos deben estar dispuestos en sitios estratégicos para impedir su presencia en la planta.

*iii. Aplicación de productos de control de plagas*

La aplicación de productos para control de plagas debe ser realizado por personal especializado para prevenir la contaminación de los alimentos.

*Figura 13. Control de plagas*



CEBADEROS Y TRAMPAS



INSECTOCUTORES



APLICACIÓN DE PRODUCTOS  
DE CONTROL DE PLAGAS

*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego*

## VIII. REQUISITOS PARA EL MANTENIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS A TEMPERATURAS CONTROLADAS

Debe controlar los inventarios de primeras entradas y primeras salidas, nunca descongele alimentos que han sido descongelados y no usados, además, verifique y registre diariamente la temperatura y humedad de las áreas dispuestas para tal fin, evite el choque térmico al abrir y cerrar la puerta de neveras y congeladores de forma constante (evite mantener la puerta abierta por tiempos prolongados)

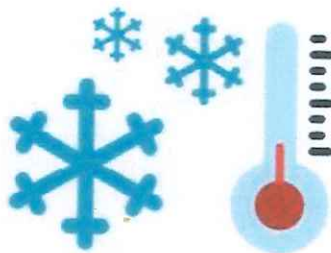
No almacene alimentos calientes inmediatamente al refrigerador, almacene rápidamente los alimentos para evitar su descomposición acelerada, pero teniendo en cuenta las recomendaciones anteriores, mantenga adicionalmente una temperatura de refrigeración menor a 5°C y los congelados a -18°C. Mantenga los alimentos no perecederos en ambientes frescos, secos y ventilados. La siguiente imagen presenta dichas recomendaciones.

Siempre se debe garantizar que los alimentos que están expuestos a algún riesgo de contaminación directa, cruzada, biológica, química o física sea manipulados de la forma idónea, garantizando que el consumidor final de dicho alimento reciba un producto inocuo, higienizado y limpio que no ponga en riesgo su salud e incluso su vida. Por lo anterior, es menester de quienes manipulan los alimentos, garantizar perfectas condiciones en los alimentos y si llegado el caso se encuentran con evento de grave y alarmante, denunciar ante las autoridades sanitarias de la ciudad.

**Figura 13. Contaminación cruzada directa e indirecta.**

¿CUANTO TIEMPO SE MANTIENEN LOS ALIMENTOS EN EL REFRIGERADOR?

- Pescado fresco(limpio) y carne picada: 2 DIAS
- Carne y pescado cocidos: 2-3 DIAS
- Leche ya abierta, postres caseros, verdura cocida: 3-4 DIAS
- Carne cruda bien conservada: 3 DIAS
- Verdura cruda y conservas abiertas (cambiar a otro recipiente): 4-5DIAS
- Huevos: 2-3 SEMANAS
- Productos lácteos y otros con fecha de caducidad: HASTA LA FECHA DE VENCIMIENTO



Evite sobrecargar el refrigerador, si es sobrecargado posiblemente no alcance la temperatura necesaria para conservar los alimentos.

*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego*

## IX. APLICACIÓN DE LAS BMP EN RESTAURANTES Y EXPENDIOS DE ALIMENTOS.

**Figura 13. Contaminación cruzada directa e indirecta.**

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

No colocar lápices u otros objetos detrás de la oreja.

Usar tapabocas en las áreas de contacto directo con el alimento.

Delantal atados al cuerpo de forma segura.

Usar guantes limpios, sin roturas, al estar en contacto directo con el alimento.

Sin anillos, zarcillos, cadenas, adornos en la cabeza, piercing, pestañas postizas.

Aseo Corporal Diario.

Cabello recogido y cubierto con gorro.

Rasurado diario (Hombres). Sin maquillaje (Mujeres).

Uñas cortas, limpias y sin esmalte y/o postizas.

Uniforme Limpio.

Zapatos de seguridad, limpios y cerrados.



*Fuente: Resolución 2674 DE 2013, BPM. Lab. San Diego*

Al igual que en la fábrica de alimento la resolución 2674 establece el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura en estos establecimientos cuyo principal objetivo es que su funcionamiento no ponga en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad

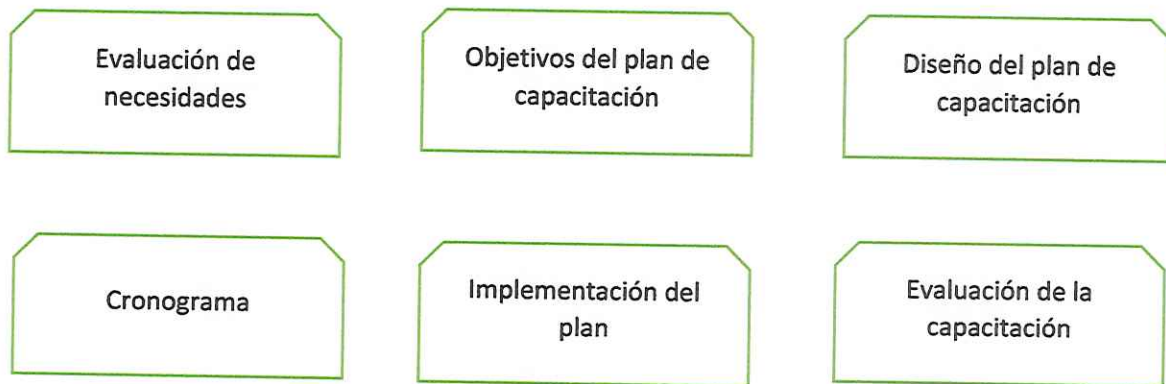
El propietario la administración del establecimiento Y el personal que labora como manipulador de alimentos son responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor

Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben contar con una certificación médica donde conste su actitud y recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos por esta razón todos los empleados que laboren para este establecimiento tipo cafetería, deberán realizar los exámenes médicos de ingreso los exámenes para el carnet de manipulación de alimentos y el curso de intensidad horaria de 10 horas mínimas externas a la institución sobre BPM.

## PROGRAMA TRIMESTRAL DE CAPACITACIÓN A LOS EMPLEADOS

Una buena capacitación puede ayudar a ahorrar dinero, prevenir accidentes y fallas, optimizar procesos, crear mejores productos, manejar información, habilidades, actitudes y conceptos culinarios y generales del mundo gastronómico, así como habilidades de comunicación u organización que la cafetería y el restaurante requieran. Además, un personal más capacitado puede ser de gran ayuda al momento de aplicar prestar un mejor servicio y que cada una de las personas que compren en la cafetería pasen una experiencia agradable y satisfactoria.

Se consideran 6 elementos importantes y principales para reforzar la mejora constante en el funcionamiento de la cafetería, siendo:



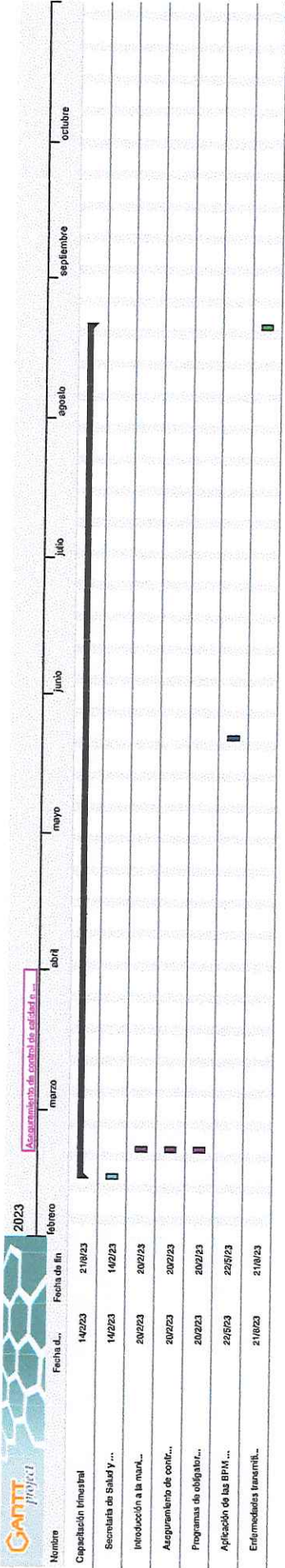
El programa de capacitación trimestral se realizará con el siguiente contenido:

# Programa trimestral de capacitación a los empleados

10 feb. 2023

3

## Diagrama de Gantt



# Programa trimestral de capacitación a los empleados

10 feb. 2023

2

## Tarea

### Nombre

Nombre	Fecha de inicio	Fecha de fin
Capacitación trimestral	14/2/23	21/8/23
Secretaría de Salud y ambiente de Bucaramaga	14/2/23	14/2/23
Introducción a la manipulación e higiene de los alimentos	20/2/23	20/2/23
Aseguramiento de control de calidad e inocuidad	20/2/23	20/2/23
Programas de obligatorio cumplimiento en las buenas prácticas de manufactura	20/2/23	20/2/23
Aplicación de las BPM en la preparación de los alimentos	22/5/23	22/5/23
Enfermedades transmitidas por alimentos	21/8/23	21/8/23

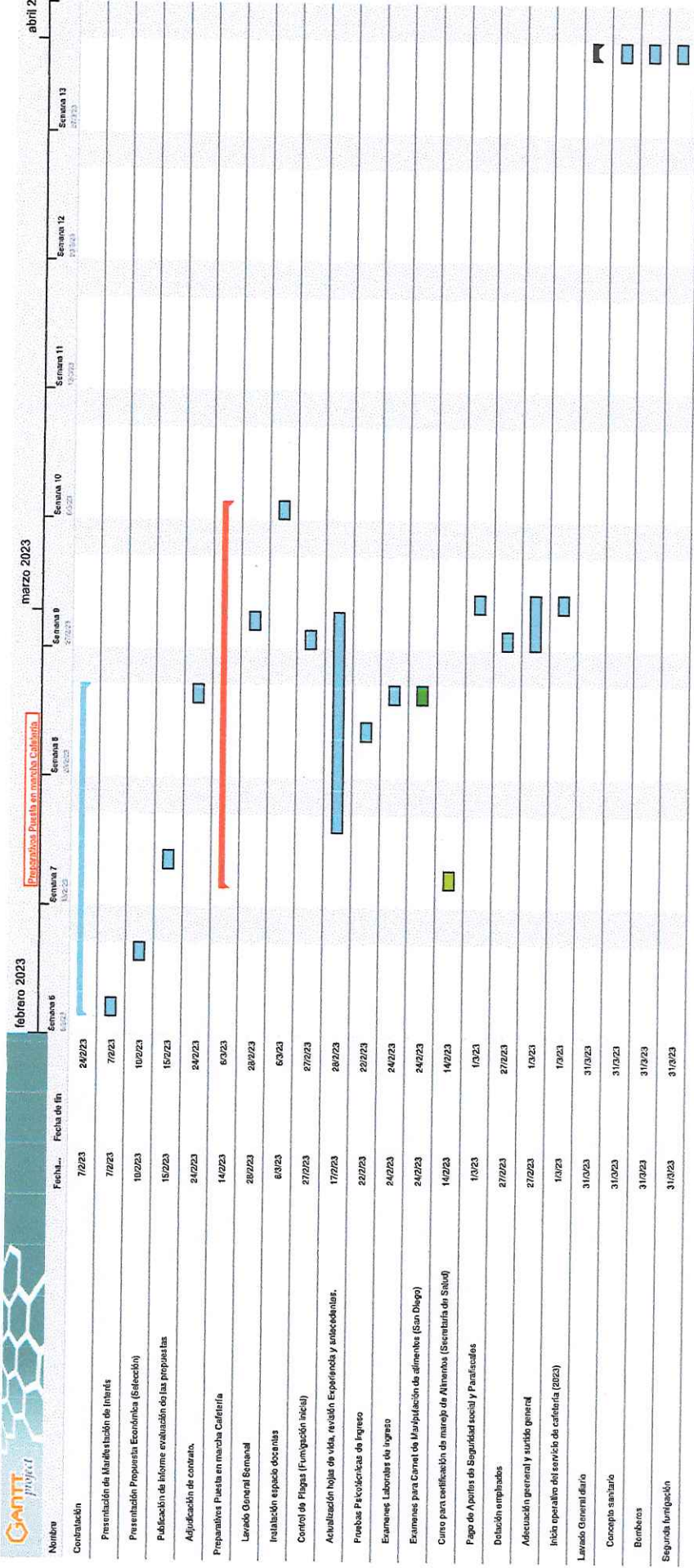
# Untitled Gantt Project

10 feb. 2023

## Tarea

2

Nombre	Fecha de inicio	Fecha de fin
Contratación	7/2/23	24/2/23
Presentación de Manifestación de Interés	7/2/23	7/2/23
Presentación Propuesta Económica (Selección)	10/2/23	10/2/23
Publicación de informe evaluación de las propuestas	15/2/23	15/2/23
Adjudicación de contrato.	24/2/23	24/2/23
Preparativos Puesta en marcha Cafetería	14/2/23	6/3/23
Lavado General Semanal	28/2/23	28/2/23
Instalación espacio docentes	6/3/23	6/3/23
Control de Plagas (Fumigación inicial)	27/2/23	27/2/23
Actualización hojas de vida, revisión Experiencia y antecedentes.	17/2/23	28/2/23
Pruebas Psicotécnicas de ingreso	22/2/23	22/2/23
Exámenes Laborales de ingreso	24/2/23	24/2/23
Exámenes para Carnet de Manipulación de alimentos (San Diego)	24/2/23	24/2/23
Curso para certificación de manejo de Alimentos (Secretaría de Salud)	14/2/23	14/2/23
Pago de Aportes de Seguridad social y Parafiscales	1/3/23	1/3/23
Dotación empleados	27/2/23	27/2/23
Adecuación geeneral y surtido general	27/2/23	1/3/23
Inicio operativo del servicio de cafetería (2023)	1/3/23	1/3/23
Lavado General diario	31/3/23	31/3/23
Concepto sanitario	31/3/23	31/3/23
Bomberos	31/3/23	31/3/23
Segunda fumigación	31/3/23	31/3/23



**MEDICID**

Salud Ocupacional S.A.S.

NIT. 900364267-6

MEDICINA, CONTROLES Y DIAGNOSTICOS EN  
SALUD OCUPACIONAL IPS S.A.S.

CR 35A No. 52-70 Tel. (607)6574516 Cel.  
3164738129, Bucaramanga, Santander



**Certificación de Reconocimiento  
Médico de Manipulación de Alimentos**

**SEBASTIAN LEON PARDO**  
CC 1102387215

**EXAMENES REALIZADOS**

Coprológico	NORMAL
Frotis de Garganta	NORMAL
KOH de Uñas	NORMAL

Válido hasta:  
01/12/2023

Dr(a): RAMIRO ANDRES CRUZ BORNACELLY  
RM. 1143131035 Lic. SO. 20532

	<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO</b> Creada según Decreto N° 0525 del 23 de marzo de 1958 NIT: 890201286-1 DANE: 168001000398	Código: FR-GR-90
		Versión: 01
	<b>COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN</b>	Página 1 de 2

## FORMATO No. 5

### COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Señores

**I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA**  
**Calle 55 Diagonal 14-54, Calle de los estudiantes.**  
**Ciudadela Real de Minas. Bucaramanga, Santander**  
**E.S.D.**

**Referencia:** Compromiso anticorrupción

**Asunto:** Proceso de Contratación- Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC -002-2023, en adelante el "Proceso de Contratación"

**Objeto:** "La I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA- SEDE A, entrega a título de Arrendamiento el espacio de terreno para el funcionamiento de la cafetería de la institución educativa, así: Un espacio destinado para la elaboración y venta de alimentos, paquetes y bebidas y un comedor escolar con carácter social. Lo anterior a fin de que, en estos espacios institucionales, se preste el servicio de Cafetería Escolar, y se ofrezcan a precios accesibles conforme al mercado, productos comestibles con altos estándares de calidad, para que exclusivamente en los horarios denominados descansos, puedan prestar dicho servicio."

Sebastian León Pardo identificado como aparece al pie de mi firma, en mi propio nombre manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de la Institución Educativa Técnico Nacional de Comercio para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía No SAMC-002-2023.
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía No SAMC-002-2023.
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación Selección Abreviada de Menor Cuantía No SAMC-002-2023 nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

SEDE A: Calle 55 Diagonal 14-54 Real de Minas Teléfonos: 6443890- 3007771467 -3144742066

SEDE B: Carrera 13 No. 42-46 Centro Teléfono: 6522299

Página Web: [www.instenalcobucaramanga.edu.co](http://www.instenalcobucaramanga.edu.co)

Bucaramanga, Colombia

61



# INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO

Creada según Decreto N° 0525 del 23 de marzo de 1958

NIT: 890201286-1 DANE: 168001000398

Código: FR-GR-90

Versión: 01

## COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Página 2 de 2

En constancia de lo anterior firmo este documento a los 09 días del mes de febrero de 2023.

FIRMA Sebastian León Pardo.

<b>Nombre del Proponente</b>	Sebastian León Pardo
<b>C. C. No.</b>	1.102.387.215
<b>Dirección de correo</b>	Diagonal 22 125-68
<b>Correo electrónico</b>	Sebastianleonpardo3@gmail.com

SEDE A: Calle 55 Diagonal 14-54 Real de Minas Teléfonos: 6443890- 3007771467 -3144742066

SEDE B: Carrera 13 No. 42-46 Centro Teléfono: 6522299

Página Web: [www.instenalcobucaramanga.edu.co](http://www.instenalcobucaramanga.edu.co)

Bucaramanga, Colombia



Señores

**I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA****Calle 55 Diagonal 14-54, Calle de los estudiantes.****Ciudadela Real de Minas. Bucaramanga, Santander**

E.S.D.

**Referencia:** Certificación de inhabilidades e incompatibilidades

**Asunto:** Proceso de Contratación- Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC -002-2023, en adelante el "Proceso de Contratación"

**Objeto:** "La I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA- SEDE A, entrega a título de Arrendamiento el espacio de terreno para el funcionamiento de la cafetería de la institución educativa, así:

Un espacio destinado para la elaboración y venta de alimentos, paquetes y bebidas y un comedor escolar con carácter social. Lo anterior a fin de que, en estos espacios institucionales, se preste el servicio de Cafetería Escolar, y se ofrezcan a precios accesibles conforme al mercado, productos comestibles con altos estándares de calidad, para que exclusivamente en los horarios denominados descansos, puedan prestar dicho servicio."

Estimados señores,

El suscrito a saber: Sebastian León Pardo **identificado** con la cédula de ciudadanía No.1.102.387.215, expedida en Piedecuesta, quien obra en calidad de persona natural, quien en adelante se denominará **EL PROPONENTE**, manifiesta su voluntad de asumir de manera unilateral, el presente compromiso dentro del **PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA NO. 002 de 2023- SAMC -002-2023**, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Que es interés y expresa voluntad del proponente apoyar la acción de la Institución Educativa Técnico Nacional de Comercio de Bucaramanga, para fortalecer la transparencia en las modalidades de selección, mediante el cual se escoge al contratista, y la responsabilidad de rendir cuentas.
2. Que es mi interés en calidad de proponente participar en el presente proceso de contratación precitado, así mismo, manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna inhabilidades e incompatibilidad previstas en los artículos 8°, 9° y 10° de la Ley 80 de 1993, en especial en el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y en las demás normas que la modifiquen o adicionen, en cuanto sean pertinentes.

Por lo anterior se presume la manifestación de no estar incurso en inhabilidades e incompatibilidades con la sola presentación de la propuesta.



# INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO

Creada según Decreto N° 0525 del 23 de marzo de 1958  
NIT: 890201286-1 DANE: 168001000398

FR-GR-89

Versión:01

## CERTIFICACIÓN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Página 2 de 2

La presente certificación se expide en Bucaramanga a los 09 (nueve), días del mes de febrero, del año 2023, para efectos del **PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA NO. 002 de 2023- SAMC - 002-2023**, y para los fines de la celebración del contrato si a este hay lugar.

Cordialmente,

FIRMA Sebastian León Pardo.

Nombre del Proponente	Sebastian León Pardo
C. C. No.	1.102.387.215
Dirección de correo	Diagonal 22 125-68
Correo electrónico	Sebastianleonpardo3@gmail.com

64



# INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO

Creada según Decreto N° 0525 del 23 de marzo de 1958  
NIT: 890201286-1 DANE: 168001000398

Código: FR-GR-91

Versión: 01

## CERTIFICACIÓN SANCIONES ADMINISTRATIVAS

Página 1 de 1

### FORMATO No. 6

## CERTIFICACIÓN SANCIONES ADMINISTRATIVAS

Señores

**I.E. TECNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA**  
Calle 55 Diagonal 14-54, Calle de los estudiantes.  
Ciudadela Real de Minas. Bucaramanga, Santander  
E.S.D.

**Referencia:** Certificación Sanciones Administrativas

**Asunto:** Proceso de Contratación- Selección Abreviada de Menor Cuantía No. SAMC -002-2023, en adelante el "Proceso de Contratación"

**Objeto:** "La I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO DE BUCARAMANGA- SEDE A, entrega a título de Arrendamiento el espacio de terreno para el funcionamiento de la cafetería de la institución educativa, así: Un espacio destinado para la elaboración y venta de alimentos, paquetes y bebidas y un comedor escolar con carácter social. Lo anterior a fin de que, en estos espacios institucionales, se preste el servicio de Cafetería Escolar, y se ofrezcan a precios accesibles conforme al mercado, productos comestibles con altos estándares de calidad, para que exclusivamente en los horarios denominados descansos, puedan prestar dicho servicio."

El suscrito Sebastian León Pardo acredita que la persona natural, identificada con Cédula de Ciudadanía 1.102.387.215, de acuerdo con lo señalado en el artículo 5 de la Ley 828 de 2003, **DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO**, que me encuentro a paz y salvo.

La presente certificación se expide Bucaramanga a los 09 (nueve), días del mes de febrero, del año 2023, para efectos del **PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA NO. 002 de 2023- SAMC -002-2023**, y para los fines de la celebración del contrato si a este hay lugar.

Cordialmente,

FIRMA Sebastian León Pardo.

Nombre del Proponente	Sebastian León Pardo
C. C. No.	1.102.387.215
Dirección de correo	Diagonal 22 125-68
Correo electrónico	Sebastianleonpardo3@gmail.com

65

### CONCEPTO NUTRICIONAL:

Se realiza asesoría nutricional a la minuta realizada y presentada por el señor Sebastian León Pardo, para realizar los ajustes pertinentes, con el fin que cumplan con lineamientos de alimentación saludable, inocua, cubriendo los requerimientos nutricionales de la población objetivo (escolares).

Se sugiere que cumpla con las siguientes condiciones:

1. Que la frecuencia de la proteína sea así: Pollo 2 v/sem, Carne roja 2 v/sem, pescado 1 v/sem.
2. Que todos los almuerzos aporten una porción de carbohidrato y una porción de cereal.
3. Que todos los almuerzos aporten por lo menos una porción de verdura, ya sea tipo ensalada o de cocción.
4. Que todos los almuerzos aporten una sopa en donde predomine ingredientes de verduras o de granos
5. Que todos los almuerzos aporten un jugo de fruta de cosecha, pero con variedad, bajos de azúcar y se ofrezca la opción de jugo sin azúcar para aquellas personas que lo deseen.

  
Joyce Farley Almeyda Sánchez  
NUTRICIONISTA  
MND 0 12 



6. Las porciones serán de la siguiente manera, tanto para almuerzos corrientes como para almuerzos mini:

- a. Proteínas 150 gr almuerzo corriente – 100 gr almuerzo mini
- b. Carbohidratos:

Alimento	Porción corriente	Porción mini
Papa pastusa	1 unidad mediana	1 unidad pequeña
Papa criolla	5 unidades pequeñas	3 unidades pequeñas
Platano	1/3 de la unidad	¼ de la unidad
Yuca	1 astilla grande	1 astilla pequeña
Ñame	80 gr	50 gr

- c. Cereales

Alimento	Porción corriente	almuerzo	Porción almuerzo mini
Arroz cocido	100 gr		50 gr
Pastas	80 gr		50 gr

- d. Granos: 120 gr para almuerzo corriente (ya cocido el producto) – 80 gr para almuerzo mini
- e. Frutas: 50 gr en promedio (podrá variar según el tipo de fruta). Cantidad del jugo: 300 ml para almuerzo corriente, 210 ml almuerzo mini
- f. Sopas: 250 ml almuerzo corriente, 210 ml almuerzo mini

7. Anexo: Menús de 4 semanas, asesorados en la composición y porción para cumplir lineamientos (están firmados y sellados referente a la revisión)

Se expide a los 26 días del mes de Enero del 2023

 *Joyce Almeyda Sanchez*  
 NUTRICIONISTA  
 M.D.

**JOYCE ALMEYDA SANCHEZ**  
**NUTRICIONISTA DIETISTA UIS**  
**TP MND 02932**

OBSERVACIONES	MINUTA SEMANA 1				
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Sopa: Aporte de verduras o granos	Sopa de Lentejas	Sopa de patacón	Frijolada	Crema blanca (cebolla)	Sopa de sancocho
Proteína: 2 v/sem pollo, 2 v/semana carne, 1 v/sem Pescado	Pechuga de pollo	Filete de mojarra	Carne molida		Pemil de pollo asado
Cereal	Aroz al curry	Aroz con verduras (zanahoria, habichuela y arveja)	Aroz blanco	Pasta bokifesa	Aroz blanco
Carbohidrato	Tajadas de plátano maduro	Puré de papa	Patacón	Papas fritas	Papa al vapor con hogan
Vegetales	Ensalada fresca	Ensalada tropical (zanahoria, pepino, lechuga Batavia y piña calada)	Ensalada (aguacate, tomate, mango)	Ensalada: tomate, zuki, mix de lechuga, uchuvas y vinagreta	Ensalada agrodulce
Fruta	Jugo de tomate de arbol	Jugo de lulo	Jugo de guayaba	Jugo de maracuyá	Jugo de papaya
Aporte extra verduras (promover consumo)					Torta de espinaca

Revisado: 

OBSERVACIONES	MINUTA SEMANA 2				
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Sopa: Aporte de verduras o granos	Crema de ahuyama	Sopa de Arveja tiema	Crema de arracacha	Crema de mazorca	Crema de espinaca
Proteína: 2 v/sem pollo, 2 v/semana carne, 1 v/sem Pescado	Aroz con pollo	Fajitas de carne magra	Milanesa de pescado al wok	Carne desmechada	Pemil de pollo en salsa de naranja
Cereal		Aroz blanco	Macarrones blancos	Aroz con zanahora o verde	Aroz blanco
Carbohidrato	Moneditas de plátano	Tajadas de plátano maduro	Deditos de yuca		Garbanzo
Vegetales	Rodajas de tomate con pepino	Ensalada fresca	Ensalada tropical (zanahoria, pepino, lechuga Batavia y piña calada)	Guiso de berenjena	Ensalada fresca
Fruta	Jugo de fresa	Limonada	Jugo de mora	Jugo de guayaba	Jugo de zanahora con naranja
Aporte extra verduras (promover consumo)				Guiso de yota	

Revisado: 

Joyce  
 NUTRICIONISTA  
 MNL

OBSERVACIONES	MINUTA SEMANA 3				
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Sopa: Aporte de verduras o granos	Sopa de verdura	Frijoles blancos en sopa	Crema de cebolla	Crema de zanahora	
Proteina: 2 v/sem pollo, 2 v/sem carne, 1 v/sem Pescado	Carne sudada	Trozos de pechuga al wok	Filete de pescado apanado	Albondigas	Canelones matos
Cereal	Aroz blanco	Aroz blanco	Aroz blanco	Enxada de tomillos con verduras	
Carbohidrato	torta de platano maduro	Papa enchaquetada		Platano maduro cocado	Papas fritas
Vegetales	Calabacin en guiso	Ensalada fresca	Rodajas de tomate y aguacate	Pepino zucchini en cuadrillos, tomate, mix lechugas, cilantro	Ensalada: Manzana verde, espinaca, tomate y mango.
Fruta	Jugo de tomate de arbol	Jugo de piña	Jugo de mango	Jugo de guayaba	Naranja
Aporte extra verduras (promover consumo)			torta de zanahoria		

*[Handwritten signature]*  
Revisado:

OBSERVACIONES	MINUTA SEMANA 4				
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Sopa: Aporte de verduras o granos	Sopa de lentejas	Sopa de verduras	Crema de champiñon	Sopa de leguminosas (frijol tierno, habas, arveja tierna)	Crema de arracacha
Proteina: 2 v/sem pollo, 2 v/sem carne, 1 v/sem Pescado	Colombinas de pollo con salsa bbq	Carne con chimichurri	Filete de pescado en salsa de maracuya	Pechuga a la plancha	Chuleta mel mostaza
Cereal	Aroz	Aroz con ajonjolí	Aroz	Tomillos con guiso	Aroz
Carbohidrato	Platano al horno	Yuca cocida	Criollitas doradas	Papa en casquitos	puré de papa
Vegetales	Ensalada verde	Torta de calabacin	verdura salteada	Ensalada tropical	Ensalada con aguacate
Fruta	Limonada de panela	Jugo de guayaba	Jugo de papaya	Jugo de mango	Jugo de maracuyá
Aporte extra verduras (promover consumo)					

*[Handwritten signature]*  
Revisado:

Joyce Farley Filminga Jimenez  
NUTRICIONISTA  
MND 0: 32

# Cafetería

I.E Técnico Nacional de Comercio

*(Propuesta Nutricional y Económica)*



BY: SEBASTIAN LEÓN



# EQUILIBRIO NUTRICIONAL

Porciones ajustadas por  
nutricionista UIS



*Lun-Vie*

## ALMUERZO

Proporción de raciones para  
almuerzo corriente 1700 [Kcal],

- Proteína 150 [gr]
- Carbohidrato 50 - 60 [gr]
- Cereales 150 [gr]
- Granos 150 [gr]
- Fruta o Vaso de jugo 300 [ml]
- Sopa (opcional) 250 [ml]

**\$12.000**

## MINI ALMUERZO

Proporción de raciones para  
mini almuerzo 1300 [Kcal],

- Proteína 100 [gr]
- Carbohidrato 40 [gr]
- Cereales 150 [gr]
- Granos 150 [gr]
- Fruta o Vaso de jugo 210 [ml]
- Sopa (opcional) 200 [ml]

**\$8.000**

EMPAQUE PARA LLEVAR ----- \$1.000  
BY SEBASTIÁN LEÓN

# Menú Salados

## DELÉITATE...

Empana de trigo	\$2.500
Pastel de Yuca	\$2.500
Papa rellena	\$2.500
Arepa Rellena Mixta	\$2.500
Arepa de Huevo	\$2.000
Flauta de pollo-Queso	\$2.000
Flauta de Pollo	\$2.000
Flauta Hawaiana	\$2.000
Pastel de Pollo	\$3.000
Panzerotti	\$3.000
Porción de Pizza	\$2.000
Perro caliente	\$2.000
Hamburguesa.	\$3.000
Sandwich Jamón y queso	\$2.000
Bebida combo, valor adicional 500 pesos.	



# Delicias y Dulces

## SABORÉA...

Hojaldras	\$1.500
Donas	\$1.500
Churros	\$1.500
Palitos de Queso	\$1.500
Deditos de Queso	\$1.700
Palomitas de maíz	\$1.000
Vaso de Gelatina	\$1.000
Croissant	\$1.500
Buñuelo	\$1.500



# Desayunos

## TE OFRECEMOS...

Caldo con huevo	\$5.000
Huevos revueltos con arepa	\$5.000
Huevos revueltos con pan	\$4.000
Huevos perico con pan	\$4.500
Tamal con pan	\$5.000
Porción de Arepa	\$2.000



## BEBIDAS CALIENTES

### ACOMPAÑA...

Tinto	\$1.000
Café con leche	\$2.000
Chocolate	\$2.000
Capuchino	\$3.000
Milo caliente	\$2.000
Aromática	\$1.500

## BEBIDAS FRÍAS PREPARADAS

### REFRÉSCATE...

Jugos Naturales (Agua)	\$3.000
Jugos Naturales (Leche)	\$4.000
Fresa, Mango, Guanabana, Maracuyá, Mora, entre otros.	\$3.500
Frappe	\$2.000
Milo Frío	



By Sebastián León

# Fruteria

## DESGUSTA...

Porción de fruta (Picadito en vaso 7 [Oz]).	\$1.000
Porción de fruta (Picadito en vaso 10 [Oz])	\$1.500
Ensalada de frutas	\$3.500
Ensalada de frutas con helado (1 bolita)	\$4.000
Vaso de Salpicón	\$1.500
Vaso de Fresa con crema	\$1.500
Vaso de ciruela	\$1.000
Vaso de Naranja	\$1.500
Manzana verde	\$2.000
Manzana rosada	\$2.000
Pera	\$2.000
Banano	\$1.000



# Heladeria

## CONGÉLATE...

Helado Paleta de Agua	\$1.500
Aloha Vaso Raspado	\$2.800
Helado Casero	\$1.500
Helado Artesanal	\$1.900
Vaso de Helado	\$1.200
Paleta chocolista	\$1.600
Paleta Jet	\$3.400
Choco Cono	\$2.000
Platillo	\$2.000
Polet	\$3.500
Entre otros....	



# Bebidas Frías

## ENVASADOS LISTOS PARA CONSUMIR...

Botella de agua 600 [ml]	\$2.000
Botella de agua 280 [ml]	\$1.000
Botella de agua con Gas [600ml]	\$2.000
Jugo Hit Caja 200 [ml]	\$1.200
Jugo Hit Pet 500 [ml]	\$2.200
H2O Botella de 600 [ml]	\$2.600
Bebida Aqua	\$1.000
Mr. Tea 500[ml]	\$2.200
Gatorade	\$3.500
Squash	\$2.500
Soda Bretaña	\$2.200
Pony Malta pet 200 [ml]	\$1.500
Pony Malta Pet 330 [ml]	\$2.200
Jugo del valle Personal	\$1.500
Tampico	\$800



# Bebidas Lácteas

## QUE NO TE FALTEN...



Yogurth Bolsa	\$1.000
Yogurth Loncherín	\$1.500
Vaso de Yogurth Alpina	\$2.400
Vaso Yogurth Finesse	\$2.700
Yogurth Griego	\$5.000
Bonyurth de Alpina	\$3.700
Regeneris	\$3.000
Kumis Alpina	\$3.300
Alpín Chocolate	\$2.000
Avena en Bolsa Alpina	\$2.000
Avena en Vaso Alpina	\$3.000

# Paquetes

## PAQUETES DE SIEMPRE...

DeTodito (Mix, BBQ, Natural)	\$2.600
Papas Margarita (Pollo, Mayonesa, BBQ, Tomate, Limón, Naturales)	\$2.100
Choclitos	\$1.600
Doritos	\$2.100
Tostacos	\$1.700
Natuchip	\$1.600
Cheetos	\$1.600
Boliqueso	\$1.600
Chesse Tris	\$1.600
Mixto La Victoria	\$2.000
Tocineta La Victoria	\$ 800
Trocipollo	\$1.000
Chicharrón picante	\$ 800
Chicharrón carnudo (Americano)	\$2.200
Papa (económica)	\$1.200
Platanitos verde	\$1.200
Platanitos Maduro	\$1.200



# Galletas

## EMPAQUETADOS...

Galleta Festival	\$ 800
Galleta Milo	\$ 800
Galleta Oreo	\$1.000
Galleta Tosh Miel	\$ 700
Galleta Club Social (normal/integral)	\$ 700
Galleta Bridge	\$ 700
Cocosette	\$1.500
Mini Chips	\$1.200
Mini Oreo	\$1.200
Chocorramo	\$2.000
Mini Chocorramo	\$1.000
Gala	\$1.600
Brownie Arequipe	\$2.200
Gansito	\$1.200
Barra de Chocolate	\$1.200



# Dulces y Chocolates



Chocolatina Jet Pequeña	\$ 500
Chocolatina Jet Grande	\$2.000
BurbuJet (chocolatina)	\$2.500
Jumbo Jet mini	\$ 800
Jumbo Jet mediana	\$2.500
Burbuja	\$ 700
Chocolatina Wafer	\$2.000
Chocolatina GOL	\$1.000
Mani salado (Manicero)	\$1.000
Mani con pasas	\$1.700
Mani con limón.	\$1.700

# Dulces y Chocolates

## DELEITE AL PALADAR...

Gomitas de sabores	\$1.400
Coffie de lighth	\$ 100
Barrilette	\$ 200
Snickers	\$3.300
M&M	\$3.300
Nucita	\$ 600
Quipitos	\$ 600
Kicks	\$1.200
Banderitas	\$ 200
Mentas	\$ 100
Rondallas (Mu)	\$ 400
Frunas	\$ 400
Super Acido	\$ 200
Tubo de Lecherita	\$ 900
Piazza (arequipe y chocolate)	\$ 400
Arequipe (tubo)	\$1.200
Arequipe (tarro)	\$1.700
Masmelos	\$ 200
Halls barra	\$1.200
Halls (dulce unidad)	\$ 200
Chocolatina Hershey's	\$3.300
Supercoco	\$ 100
Pingüino Bimbo	\$3.500
Chocoso Bimbo	\$1.500
Ponqué Bimbo	\$3.500



# MOJARRA\*

ARROZ +  
ENSALADA +  
PATACON +  
JUGO



\*Puedes pedirlo, frito o en Salsa

By Sebastián León

72

# Costillitas de Cerdo

ACOMPAÑADO CON:

Papitas a la francesa.

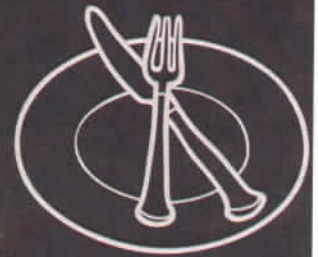
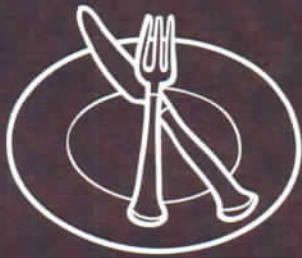
Ensalada Fresca

Jugo del día

Por tan sólo: **\$15.000**



By Sebastián León



# BANDEJA PAISA



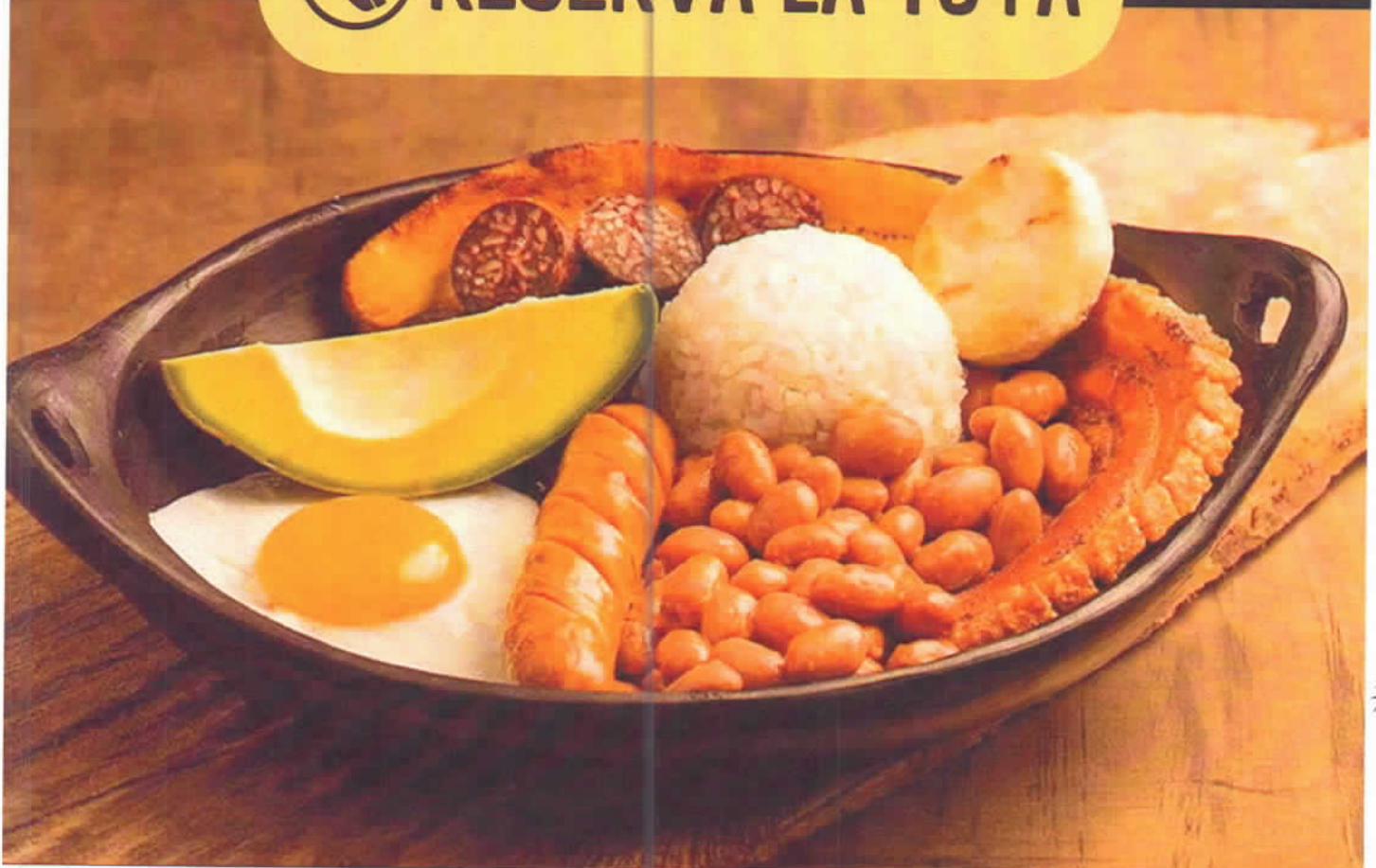
**\$15.000**



SACIA TUS ANTOJOS



**RESERVA LA TUYA**



# LENGUA EN SALSA DE LA CASA

+

ARROZ +  
PAPA A LA  
FRANCESA +  
ENSALADA FRESCA +  
JUGO DEL DÍA

**RESERVA EL TUYO**



*Special*

# CHATAS

PAPA A LA FRANCESA +  
ENSALADA FRESCA +  
JUGO DEL DÍA



SEPARA EL TUYO

BY SEBASTIÁN LEÓN

*Special*

# LASAGNA

*delicias*



Reserva la tuya

**Mixta, Pollo o Carne+**  
**Tostadas de ajo**  
**Jugo del día**

By Sebastián León

# PECHUGA

## GRATINADA O EN SALSA



**RESERVA LA TUYA**

PAPA A LA FRANCESA +  
ENSALADA FRESCA +  
JUGO DEL DÍA

By Sebastián León

# Mute

## SANTANDEREANO



RESERVA  
**el Tuyo**  
AHORA

ARROZ +  
YUCA +  
JUGO DEL DÍA

By Sebastián León

84

## VALORES AGREGADOS

En caso de que me sea adjudicado el arrendamiento de la cafetería de la institución, deseo aportar lo siguiente:

### Diariamente

- 2 termos de café para los docentes en la jornada de la mañana y 2 termos de café para los docentes en la jornada de la tarde.
- 1 termo de café para el área administrativa en la jornada de la mañana y 1 termo de café para la jornada de la tarde.
- 10 mini almuerzos diarios para estudiantes definidos por las directivas (Sin restricción de menú).

### Específicamente

- 2.000.000 para la celebración del día del alumno.
- Refrigerios para los participantes de los consejos directivos y académicos, cada vez que sean llamados a reunirse.
- 2.000.000 para la celebración del día del maestro.
- 2.000.000 de pesos para fiesta de fin de año docentes.



**Jorge Leonardo Gómez Jiménez**

**Persona Natural**

**E-mail: [jorge.lgi1992@gmail.com](mailto:jorge.lgi1992@gmail.com)**

**Celular: 3123186425**

Cocinero o chef con experiencia de 10 años, con conocimiento en todas las áreas

Para ello anexo: hoja de vida, fotocopias, certificados que me acreditan como  
persona  
idónea para desempeñar dicho cargo, documento de identidad, y certificados.

**DATOS PERSONALES**

---

Nombre: Jorge Leonardo

Apellido: Gómez Jiménez

Fecha De Nacimiento: 3 De diciembre De 1992

Lugar De Nacimiento: barranquilla, atlántico

Lugar De Residencia: Barichara, Santander

Nacionalidad: Colombia

Cedula De Ciudadanía: 1.126.906.159 con puerto la cruz

Edad: 28 Años

Tipo De Sangre: "A" Positivo

Estado Civil: Soltero

---

**FORMACIÓN UNIVERSITARIA**

**Colombia college**

**FORMACIÓN SECUNDARIA**

2005 – 2010

**Corporación coocercas**

Título: undécimo

---

**ESTUDIOS DE BASE PRIMARIA**

1999 – 2004 colegio metropolitano de malambo

---

**FORMACIÓN TÉCNICA Y NO FORMAL**

Técnico en gastronomía gourmet y atención turística

**EXPERIENCIA LABORAL**

*Entidad* hotel hicasua

*Cargo* auxiliar en mesa y bar y sub chef

*Tiempo* dos años

*Entidad* panadería villa luz

*Cargo* atención al cliente y organizador de bodega

*Tiempo* año y medio

*Entidad* hotel terra barichara

*Cargo* auxiliar de cocina y panadería

*Tiempo* 8 meses

*Entidad*     *hotel mansión barichara*  
*Cargo*       *chef*  
*Tiempo*     *6 meses*

---

**REFERENCIAS PERSONALES**

Rodrigo avendaño Celis            chef Independiente  
Avela restaurante, Bucaramanga  
Teléfono 3184438411

Juan camilo Lezcano                chef  
Hotel Mansión Barichara  
Teléfono 3504895829

Daniel Ricardo toro                chef  
Hotel terra Barichara  
Teléfono 3012028266

Anderson Cancino                 gerente  
Restaurante terramonti  
Teléfono 3124940827

Niní Johana león                    administradora  
Panadería villa luz  
Teléfono

Jorge sarmiento                    gerente  
Estadero y casino la playa  
Teléfono 3207323400



República de Colombia  
Ministerio de Educación Nacional  
Secretaría de Educación Departamental de Santander  
y La Fundación



Aprobada por la Gobernación de Santander  
con Procuraduría Jurídica N° 05162 del 23 de mayo de 2007  
y Licencia de Funcionamiento N° 1437 del 25 de septiembre de 2007  
expedida por la Secretaría de Educación de Bucaramanga.

Certifica que:

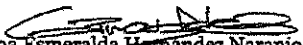
**Jorge Leonardo Gomez Jimenez**

Identificado con C.C. 1.126.906.159 de Puerto de la cruz

Cumplió satisfactoriamente con las exigencias legales y reglamentarias  
para obtener el certificado de Técnico Laboral por competencias,  
con una duración de 1000 horas que corresponden al programa de:

**Gastronomía, Gourmet y Turismo**

En constancia de lo anterior se firma y sella este certificado  
en la ciudad de San Gil, Santander  
a los 15 días del mes de junio de 2016

  
Gina Esmeralda Hernández Naranjo  
Rectora

Registrado en el folio 12 del libro 2, acta 314



Personería jurídica 05192 del 23 de mayo de 2007,  
expedida por la Gobernación de Santander

**ACTA DE GRADO No. 314**  
Folio N. 12 libro 1

El consejo académico de la Fundación Colombia College con Nit. 900.159.756 – 8 y personería jurídica No. 05192 del 23 de mayo de 2007, en reunión sostenida el 09 de junio de 2016,

Constató que:

**JORGE LEONARDO GOMEZ JIMENEZ** identificado con cédula de ciudadanía número 1.126.906.159 expedida en Puerto de la cruz, Córdoba.

Cumplió satisfactoriamente las exigencias legales y reglamentarias para obtener el certificado de Técnico Laboral por competencias con una duración de 1000 horas que corresponden al programa de:

**GASTRONOMÍA, GOURMET Y TURISMO**

En constancia de lo anterior se firma la presente acta en San Gil a los nueve (15) días del mes de junio de 2016.

**GINA ESMERALDA HERNÁNDEZ NARANJO**  
Rectora



Bucaramanga: Sede Principal: Cl# 58 #32-12 / Pbx 6831000 - Cel: 3176490516  
Barranquilla: Cl# 57 #27-107 / Barrio Galán / Pbx 6202270 - Cel: 3162320690  
San Gil: Cl# 12 # 416 / Barrio La Playa / Pbx 222173 - Cel: 3156226984

#YoSoyColombiaCollege

www.college.edu.co



**CONSTANCIA DE ASISTENCIA A JORNADA DE LOS ACTORES TURÍSTICOS DE  
LOS MUNICIPIOS QUE INTEGRAN LA RED TURÍSTICA DE PUEBLOS  
PATRIMONIO DE COLOMBIA**

El presente documento es una constancia de asistencia a la jornada realizada en el municipio de Barichara los días 14 y 15 de Marzo, en el Instituto Aquileo Parra de 8 a 5 pm del 2016.

**Nombre Asistente: Jorge Leonardo Gómez Jiménez**  
**CC V 126 906 159**

**Entrega**  
**Nombre: Sara Duque Baquero**  
**ACD Consultores**



El Ministerio de Comercio Industria y Turismo,  
el Fondo Nacional de Turismo - Fontur a través del Politécnico Granacolombiano  
Institución Universitaria y la Organización Aviatur


Certifican que:

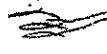
**JORGE LEONARDO GÓMEZ SIMENES**  
C.C. 1126906159

Participó en el Seminario - Taller:


**INMERSIÓN DE APRENDIZAJE EN LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS MUNDIALES EN  
SERVICIO AL CLIENTE APLICADAS AL SECTOR TURISMO**

Con una duración de 16 horas, del 24 al 25 De Sept de 2018.

  
**MARY AMALIA VASQUEZ MURILLO**  
Directora de Calidad y Desarrollo Sostenible de Turismo  
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo



**JOHN JAIME MARÍN NIÑO**  
Director de Servicios Educativos para Gobierno y Empresa  
Politécnico Granacolombiano Institución Universitaria

  
**JEAN-CLAUDE BESSUDO**  
Presidente  
Grupo AVIATUR

BOGOTÁ, D.C., 2018  
Resolución Juntas, Resolución 19349 del 4 de noviembre de 1980, Ministerio de Educación Nacional, Reforma Estatutaria 8963 del 11 de septiembre de 1991



**AVIATUR**

**AVIA EXPORT**

REPUBLICA DE COLOMBIA  
IDENTIFICACION PERSONAL  
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.126.906.159**

**GOMEZ JIMENEZ**

APELLIDOS

**JORGE LEONARDO**

NOMBRES

*Jorge Leonardo Gomez*

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **03-DIC-1992**  
**BARRANQUILLA**  
(ATLANTICO)

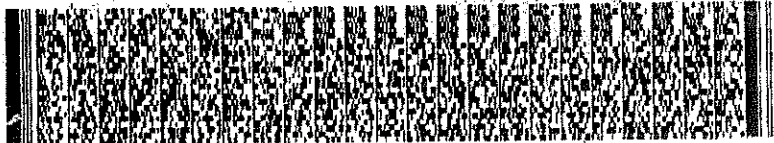
LUGAR DE NACIMIENTO  
**1.66**      **A+**      **M**

ESTATURA      G.S. RH      SEXO

**26-MAY-2011 CON PUERTO LA CRUZ VEN**

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL  
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES



A-0300150-00441226-M-1126906159-20130618

0033469236A 1

1032410750

Hoja de Vida

## *Ilda Benavides Ortiz*

---

*Me considero una persona servicial, amable, cumplidora con mi deber, responsable, dinámica, con capacidad de adaptarme fácil a cualquier ambiente y enfocada al excelente resultado de mi trabajo.*

## *Información Personal*

Nombre	ILDA
Apellidos	BENAVIDES ORTIZ
Cédula de Ciudadanía	28.262.327 de Ocamonte
Fecha de Nacimiento	03 de Diciembre de 1967
Lugar de Nacimiento	Ocamonte Santander
Estado Civil	Soltera
Dirección Residencia	Calle 10 No. 8-27
Celular	313-8932508
Email	<a href="mailto:ildaortiz1203@gmail.com">ildaortiz1203@gmail.com</a>
Ciudad	San Gil

## *Formación Académica*

Primaria	COLEGIO GUANENTÁ San Gil, Santander
Secundaria	CENTRO EDUCATIVO CAJASAN San Gil
TÍTULO OBTENIDO	BACHILLER ACADÉMICO
OTROS ESTUDIOS	SENA CURSO DE GASTRONOMÍA CURSO MANICURE

## *Experiencia Laboral*

Entidad **HOGAR NIÑO JESUS BELEN**  
Cargo desempeñado Cuidadora de jóvenes y niños y manipuladora de alimentos  
Tiempo Laborado Mayo de 2008 a Abril de 2017  
Ciudad San Gil

Entidad **Sra. LUZ ALBA SUAREZ**  
Cargo desempeñado Cuidadora de Adulto mayor  
Tiempo Laborado 10 meses  
Teléfono 314-4039334  
Ciudad San Gil

Entidad **Sra. CONSUELO APARICIO**  
Cargo desempeñado Cuidadora de Adulto mayor  
Tiempo Laborado 22 meses  
Teléfono 312-3158579  
Ciudad San Gil

*Referencias Personales*

**FABIAN BENAVIDES**  
Tel. 315-347 1370

**CLAUDIA MARTINEZ**  
Tel. 316-2690450

---

*Ilda Benavides Ortiz*



La República de Colombia  
y en su nombre el

## Centro Educativo Cajasan

Bucaramanga - Santander

Reconocido oficialmente por la Secretaría de Educación Departamental según Resolución  
No. 00074 del 8 de enero de 2002 y de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Nacional  
No. 3011 del 19 de diciembre de 1997,

Confiere a

***Uda Benavides Ortiz***

Identificado(a) con C.C. No. 26.262.327 Expedida en Ocamonte

El Título de

## Bachiller Académico

Por haber alcanzado y aprobado los logros de formación integral  
correspondientes al Nivel de Educación Media Académica, de acuerdo al  
Proyecto Educativo Institucional - P.E.I. - del Centro Educativo.

Rectora,

Secretaria,



Este Diploma no requiere de registro en Secretaría de Educación  
(Decreto Nacional No. 321 de 1994)

Anotado en el control interno del plantel en el

Libro No. 02... Folio No. 054... Diploma No. 878...

Dado en Bucaramanga, a 17 de Diciembre del año 2004

INVALUERO EDITORES



www.minsalud.gov.co

La salud es de todos    Minsalud    **MiVacuna**

**4 Certificado de vacunación**

Nombres: **Ilda**

Apellidos: **Benavides Ortiz**

Documento de identidad: C.C. T.I. Pasaporte PEP otro cual: No. **28 262 327**

Fecha de nacimiento: Día **03** Mes **12** Año **1967**

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante	Lote	IPS vacunadora	Nombre vacunador	Cédula del vacunador
COVID-19	1	12/07/14	Andersen	21324 A	ESE HIGA Chorrera	Milena Pico	
	2	23/02 2022	Pfizer	34511 TP	CLINICA ESCAL Vacunación - Covid	Giselle M. Chipagna Jaimes Aux. en Enfermería C.C. 1095819600	

Este carné es válido en Colombia  
Será exigido para entrar a zonas de riesgo

**Consérvelo**

En caso de requerir el certificado Internacional de Vacunación o Profilaxis, solicite su transcripción en los sitios autorizados.

Libertad y Orden

**POR MÍ Y POR COLOMBIA, YO ME VACUNO**



MinSalud

Ministerio de Salud



**Certificado de Vacunación del Adulto**

Nombres: **Ilda**

Apellidos: **Benavides**

Documento de identidad: C.C. T.I. Pasaporte No. **28 262 327**

Fecha de Nacimiento: Día **03** Mes **12** Año **1967**

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante y Lote	Firma
Sarampión Rubéola	1			
	1			
Toxoide Tetánico Diftérico Td	2			
	3			
	4			
	5			
Contra Hepatitis B	1			
	2			
	3			
	R			

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante y Lote	Firma
Contra Fiebre Amarilla				
Contra Influenza				
Virus de Papiloma Humano				

## HOJA DE VIDA



### DATOS PERSONALES

<b>NOMBRES Y APELLIDOS:</b>	Irma Isabel pardo
<b>LUGAR Y FECHA DE NACIMIEINTO:</b>	6 de octubre de 1970
<b>CÉDULA DE CIUDADANÍA:</b>	63.364.009 de Los Santos
<b>SEXO:</b>	Femenino
<b>ESTADO CIVIL:</b>	Casada
<b>DIRECCIÓN:</b>	Cra 3ª #1n-27 Piedecuesta, Santander
<b>TELÉFONO:</b>	3168954108
<b>E-MAIL:</b>	irmaisabelpardo@gmail.com

### PERFIL PROFESIONAL

Soy una persona honesta, comprometida, responsable, emprendedora y perseverante con una facilidad de adaptarme a todos los cambios que se me presente en mi lugar de empleo, retener nuevos conocimientos y dedicada a mis labores, tengo facilidades para la comunicación y la atención al usuario con buena actitud para el trabajo en equipo y con facilidad para relacionarme en grupo.

## FORMACIÓN ACADÉMICA

### | BACHILLERATO ACADÉMICO

BÁSICA PRIMARIA  
1983

## EXPERIENCIA LABORAL

### | CARGO

Oficios varios

### | LUGAR

Piedecuesta

### | FUNCIONES

Lavar , cocinar , hacer aseo en general , planchar.

## REFERENCIAS

### | REFERENCIA PERSONAL

Lisset Yadira Almeida Pardo

Madre comunitaria

Teléfono: 3103484522

### | REFERENCIA PERSONAL

Juliana León León

Oficios varios

Teléfono: 3223283948

**| REFERENCIA LABORAL**

Yuli Pérez Pérez

Ingeniera de sistemas

Teléfono: 3168736954

**CARMEN ROSA VARGAS MONTENEGRO**  
*Auxiliar de Cocina*

---



**DATOS PERSONALES**

**DOCUMENTO DE IDENTIDAD** 36.452.216 de Fundación  
**FECHA DE NACIMIENTO** 18 de marzo de 1973  
**LUGAR DE NACIMIENTO** Fundación, Magdalena, Colombia  
**ESTADO CIVIL** Unión Libre  
**DIRECCIÓN** Diagonal 22 # 125 – 68 Barrio Palomita  
**CIUDAD** Florida Blanca Santader  
**TELÉFONO** 3004350633  
**E-MAIL** [mirbran2009@hotmail.com](mailto:mirbran2009@hotmail.com)

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Técnicos:**

- Servicio Nacional de Aprendizaje SENA  
Técnico en seguridad ocupacional  
2016
- Corporación Educativa Técnica Empresarial De  
La Costa Caribe CETEC  
Técnico en salud ocupacional  
2013

**Media Vocacional:**

Institución Educativa Técnico Acuícola Nuestra Señora De Monteclaro  
Bachiller Académico con énfasis en artes y oficios  
2010

**CURSO:**

Fuerzas Militares De Colombia, Armada Nacional  
Socorrista de Combate  
2013

**EXPERIENCIA LABORAL**

**TRABAJADOR INDEPENDIENTE**

**CARGO:** Auxiliar de Cocina  
**TELEFONO:** 3004350633  
**TIEMPO DE SERVICIO:** 1 años

**PARTIME S.A. SERVICIOS TEMPORALES.**

**CARGO:** Censista  
**JEFE INMEDIATO:** PARTIME  
12/09/2014 – 25/11/2014

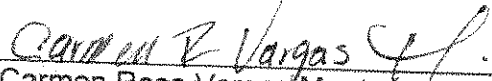
**ATIEMPO RECURSOS HUMANOS**

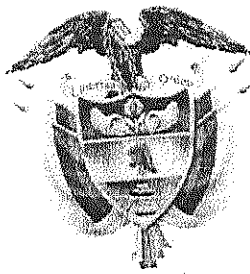
**CARGO:** Censista Resto Narp  
**JEFE INMEDIATO:** Constanza Lozano  
**DIRECCION:** CR 50#100-40  
26/05/2018 – 02/08/2018

**REFERENCIAS PERSONALES**

**NOMBRE(S):** Manuel Castro Garizao  
**DIRECCIÓN:** Barrio Sur Kra 17  
**OCUPACIÓN:** Comerciante  
**TELÉFONO:** 3046104792

**NOMBRE(S):** Yenis Colon Monrroy  
**DIRECCIÓN:** Barrio Sur Kra 17  
**OCUPACIÓN:** Comerciante  
**TELÉFONO:** 3148541228

  
Carmen Rosa Vargas Montenegro  
Auxiliar de Cocina  
C.C: 36.452.216 de Fundación  
Tel: 3004350633



Libertad y orden  
REPÚBLICA DE COLOMBIA

# El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que*

**CARMEN ROSA VARGAS MONTENEGRO**  
*Con Cedula de Ciudadanía No. 36.452.219*

*Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral  
y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el*

**Título de**

**TÉCNICO EN  
SEGURIDAD OCUPACIONAL**

*En testimonio de lo anterior, se firma el presente Título en Cienega,  
a los diez (10) días del mes de junio de dos mil dieciseis (2016)*

Firmado Digitalmente por  
BIBIANA CECILIA PINTO TOVAR  
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA  
Autenticidad del Documento  
Bogotá - Colombia

BIBIANA CECILIA PINTO TOVAR  
Subdirectora CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO  
REGIONAL BOLÍVAR



REPUBLICA DE COLOMBIA  
DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA  
SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL DEL MAGDALENA

CORPORACION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DE LA COSTA CARIBE



**CETEC**

CORPORACION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DE LA COSTA CARIBE  
*Formando Emprendedores para el Futuro!*

**Formación para el Trabajo y el desarrollo Humano**

Con licencia de funcionamiento según resolución No. 0949 del 18 de Octubre de 2011 y con registro de programa según resolución No. 0949 - 9 del 18 de Octubre de 2011  
Emanada de la Secretaría de Educación Departamental del Magdalena

**CONFIERE EL CERTIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL POR  
COMPETENCIAS COMO TECNICO LABORAL EN:**

**SALUD OCUPACIONAL**

A:

*Carmen Vargas Montenegro*

CEDULA DE CIUDADANIA No: 36.452.219 De: FUNDACION - MAGDALENA

Por haber cursado y aprobado el programa de **SALUD OCUPACIONAL**, con una intensidad total de **1400** horas.

Dado en **SANTA ANA - MAGDALENA** a los **29** días del mes de **ABRIL** de 2013

  
**JOSE CANTILLO RUDAS**  
Director

  
CORPORACION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DE LA COSTA CARIBE

  
**ANA OTALORA ORTIZ**  
Secretaria



FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA  
 ARMADA NACIONAL  
 BATALLON FLUVIAL DE I.M. N°17



Por haber reunido los requisitos establecidos en la

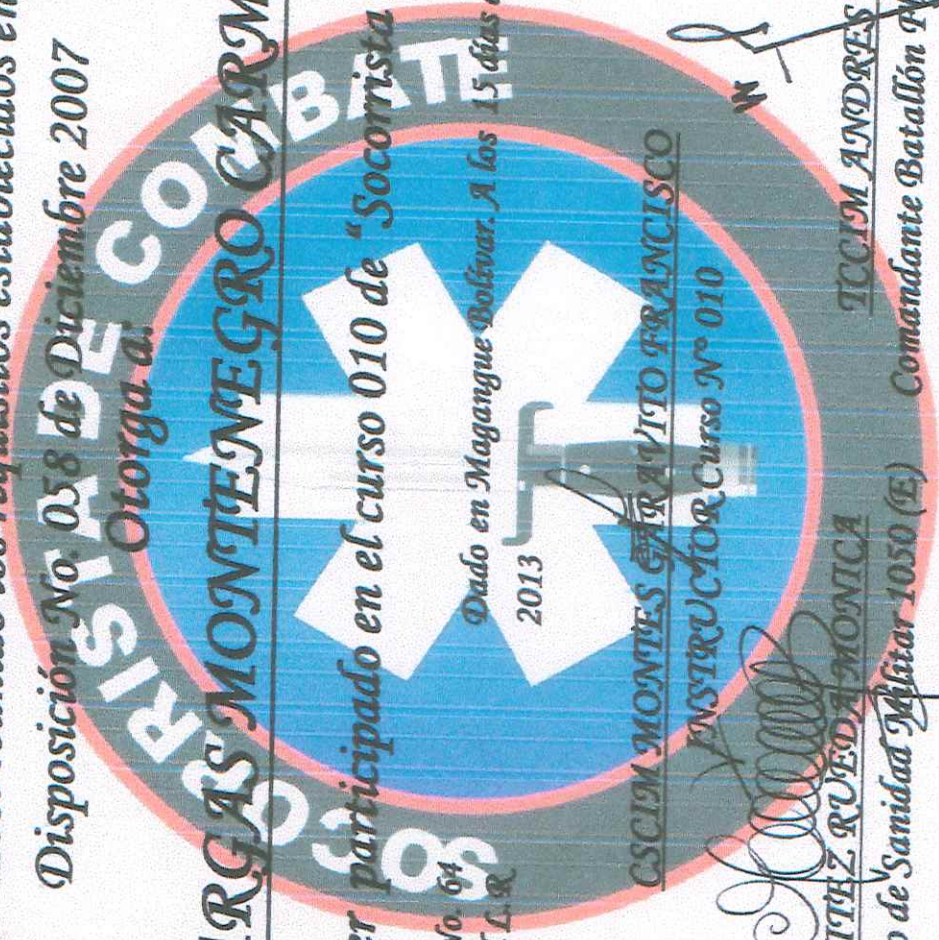
Disposición No. 058 de Diciembre 2007  
 Otorga a:

L.V. VARGAS MONTENEGRO CARMEN ROSA

Por haber participado en el curso 010 de "Socorrista de Combate"

Registrado al folio No. 64  
 Bajo el No. 2320 del L.R.

Dado en Magangué Bolívar. A los 15 días del mes de Julio de  
 2013



CSCIM MONTES CARAVITO FRANCISCO  
 INSTRUCTOR Curso N° 010

*[Signature]*

TINASMG BENTHEZ RUEDA MONICA

Jefe Establecimiento de Sanidad Militar 1050 (E)

TCCIM ANDRES PERDOMO VEGA

Comandante Batallón Fluvial de I.M. N° 17



# LAURA VICTORIA DUARTE LEON

BACHILLER CON  
ESPECIALIDAD EN ARTE Y  
CULTURA

---

Me describo como una persona alegre, honesta, responsable y respetuosa, con facilidad para trabajar en equipo y resolver situaciones de manera eficiente en pro de la visión de la organización. Me gusta asumir con agrado y entusiasmo todo tipo de proyectos para ejecutarlos con integridad, compromiso y dedicación. Si tienes un proyecto, soy la persona indicada a contratar.

## CONTACTO

Teléfono:  
3108863104

Correo:  
laura23858@gmail.com

Dirección:  
transversal 1J norte 4E-29  
Barrio la  
argentina/Piedecuesta

## INFORMACION PERSONAL

Cédula de Ciudadanía:  
1.102'391.749, Bucaramanga

Fecha de Nacimiento:  
23 de Noviembre de 1999

Lugar de Nacimiento:  
Bucaramanga, Santander

Edad: 22 años

Estado Civil: Soltera

## EDUCACION

TITULO: Bachiller Técnico con  
especialidad en Arte y Cultura  
ENTIDAD: Colegio Humberto  
Gómez Nigrinis  
GRADO: 4 de Diciembre 2017

TITULO: Técnico en Diseño e  
Integración de Multimedia  
ENTIDAD: SENA - CIDM,  
Floridablanca, Colombia.  
GRADO: 19 de junio 2018

ESTUDIANTE DE  
ADMINISTRACION DE  
EMPRESAS  
ENTIDAD: Universidad Autónoma  
de Bucaramanga (UNAB)  
3 Semestre (EN PAUSA)

# LAURA VICTORIA DUARTE LEON

## CONTACTO

☎ 3108863104

✉ laura23858@gmail.com

## EXPERIENCIA LABORAL

DALCOSS

Cargo: Agente Teleoperadora y  
Community Manager

Duración del contrato: 12/04/2019 -  
31/10/2019

Tipo de contrato: (Temporal) Prestación  
de servicios

Jefe inmediato: Deysi Katherine  
Amorocho Teléfono: 313 - 468 - 8382

## FUNCIONES

Realizar sondeos de opinión sobre la intención de voto entre los diferentes candidatos a la gobernación de Santander y varias alcaldías del departamento. Monitorear publicaciones en las redes sociales, seguir trending topics y redactar informes. Realizar publicaciones de interés político en las redes y responder comentarios..

## **EXPERIENCIA LABORAL**

LA ESQUINA DE LAS DELICIAS

Cargo: Auxiliar en restaurante

Duración: 28/01/2017 - 30/07 2017

Jefe Inmediata: María Susana Delgado Rico - 3175082513

### **FUNCIONES**

- Recibir a los clientes y acompañarlos hasta sus mesas.
- Asesorarlos, ayudarles a escoger y resolver sus cuestiones y dudas.
- Tomar los pedidos y entregarlos a la cocina.
- Llevar y servir los platos y bebidas de forma adecuada hasta los clientes.
- Atender las reclamaciones cuando éstas se producían.
- Gestionar la cuenta y cobrar el consumo.
- Encargarse de la preparación de mesas y sillas, así como la disposición de los cubiertos.
- Ayudar a los cocineros en la preparación de alimentos.
- Asistir en la preparación de algunas comidas como salsas, comida rápida y postres.
- Controlar las existencias e informar al encargado para hacer pedidos.
- Desempaquetar y almacenar provisiones en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje.
- Mantener limpia y organizar la zona de trabajo.

## **EXPERIENCIA LABORAL**

DS MAX

Cargo: IMPULSADORA DIGITAL (VENTAS ONLINE)

Duración: 24/11/2021 - 18/06/2022

Tipo de contrato: Prestación de servicios

Jefe Inmediata: Sebastián Quintero - 3105980662

### **FUNCIONES**

- Impulsar y dar a conocer productos para el hogar y cuidado personal.
- Resolvía dudas e inquietudes a los clientes.
- Realizar trabajo de publicidad (Fotos, videos y contenido para redes.
- Atender llamadas telefónicas y tomar pedidos.
- Despachar y verificar que los productos salieran en buen estado.

1-1



**LUZ MIRYAM CAMPOS GARAVITO**

Número de cédula **28.428.562**

Fecha de nacimiento: **05 DE OCTUBRE DE 1963**

Teléfono móvil: **3177804167**

Dirección: **CARRERA 3A # 1N-03**

Barrio: **BOSQUES DE ARANJUEZ**

Ciudad: **PIEDRECUESTA**

Estado civil: **Soltera**

Email: **Cacg228@gmail.com**

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

**PRIMARIA: RAFAEL POMBO BOGOTA DC**

**CURSO BASICO OPERATIVO TRABAJO SEGURO EN ALTURAS  
SENA 2013**

## **EXPERIENCIA LABORAL**

### **GYE GRUPO Y ESTRATEGIA SAS**

Cargo: Auxiliar de Servicios Generales

Tiempo laborado: 04 de junio de 2014 hasta 26 de febrero del 2015

### **CASA LIMPIA SA**

Cargo: Auxiliar de Aseo y Mantenimiento

Tiempo laborado: 1 año

### **OUTSOURCING SEASIN LTDA**

Cargo: Servicios Generales

Tiempo laborado: 06 de mayo de 2011 hasta 15 de mayo de 2012

## **REFERENCIAS PERSONALES**

### **YOLANDA BEOLLES**

Compañera de trabajo

3132945578

### **ARNULFO CAMPOS**

Hermano

3103739598

## REFERENCIAS LABORALES

**JULIANA LANDINEZ**

Ex Jefe

Teléfono: 321 5662926

**CARMEN ELISA DIAZ**

Propietaria de Acorralados

Teléfono: 314 4450973

---

*Luz Miryam Campos Garavito*

C.C 28.428.562 de Suaita

**LABORATORIO CLINICO**  
Bacterióloga - Rosa Amelia Martínez Pabón

**MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**  
Resolución 2674/13

NOMBRE: LUZ MIRYAM CAMPOS GARAVITO

C.C: 28.428.562

FECHA: ENE 31/2023 - VENCE: ENE 31/2024

CC POBLADO PLAZA / POBLADO - GIRÓN CEL: 304 113 9631

**EXAMENES DE LABORATORIO**

SEROLOGIA: NO REACTIVA  
 COPROLOGICO: NORMAL  
 FROTIS DE GARGANTA: NORMAL  
 KOH: (UÑAS): NEGATIVO  
 FÍSICO: NORMAL

*Dra. Rosa Amelia Martínez Pabón*  
Bacterióloga y Lab. Clínico  
C.C. Registro 4171 358  
ROSA A. MARTÍNEZ - BACTERIOLOGA

*Lr. José Sebastián Torres Quiroz*  
Médico General  
C.C. 3365892793  
Universidad Metropolitana  
JOSÉ SEBASTIÁN TORRES - MÉDICO

**FUNDISAM**  
Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1

**HACE CONSTAR QUE:**  
**LUZ MIRYAM CAMPOS GARAVITO**  
**C.C. 28.428.562**

Participó en el Seminario -Taller relacionado con las "BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS" realizada en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, cumpliendo satisfactoriamente con una duración de 10 horas.

Se expide en, Girón, a los 31 días del Mes de Enero del 2023

*Ingrid Tatiana Bueno Herrera*  
Ingeniera de Alimentos  
Mat. Prof. 54254206620NTS

**INGRID TATIANA BUENO HERRERA**  
INGENIERA DE ALIMENTOS  
MAT. PROF. 54254206620NTS

**FUNDISAM**  
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: ENERO 31/2024

**José Sebastián  
Torres Q.**

FECHA: ENERO 31 DE 2023  
NOMBRE: LUZ MIRYAM CAMPOS GARAVITO  
C.C: 28.428.562

## CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.

Examen físico dentro de límites normales.

Órganos de los sentidos normales.

**APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.**

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

*Dr. José Sebastián Torres Quintero*  
Medico General  
R.M. 1065892793  
Universidad Metropolitana

**DR. JOSE SEBASTIAN TORRES Q.**  
REG M. 1065892793



304 113 9631



# LABORATORIO CLINICO

Bacterióloga - Rosa Amelia Martínez Pabón

FECHA: ENERO 31 DE 2023  
NOMBRE: LUZ MIRYAM CAMPOS GARAVITO  
C.C: 28.428.562

## RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO

*Rosa Amelia Martínez Pabón*  
Bacterióloga y Lab. Clínico  
C.C. Registro 0475 S.S.S.

**ROSA A. MARTINEZ**  
Bacterióloga  
Reg. 0475 S.S.S.



CC POBLADO PLAZA / POBLADO GIRON



304 113 9631

# *Hoja de Vida*

**CATHERINE JOYA GARCIA**



Soy una persona puntual, responsable, honesta, y muy activa me caracterizo por querer aprender cada día para superarme en el ámbito laboral y personal, siempre con el mejor sentido de pertenencia, con experiencia en varios campos como las ventas servicio al cliente manejo de dinero y de personal administrando puntos de venta y en la fabricación de calzado.

## **DATOS PERSONALES**

<b>Nombre</b>	<b>CATHERINE</b>
<b>Apellidos</b>	<b>JOYA GARCIA</b>
<b>Fecha de Nacimiento</b>	<b>11 DE SEPTIEMBRE DE 1986</b>
<b>Lugar de Nacimiento</b>	<b>BUCARAMANGA</b>
<b>C.C</b>	<b>1.098.622.600 de Bucaramanga</b>
<b>Estado Civil</b>	<b>SOLTERA</b>
<b>Dirección</b>	<b>cll 57a 15a 38 interior 1 reposo</b>
<b>Celular</b>	<b>3243460717</b>
<b>Ciudad</b>	<b>FLORIDABLANCA</b>

## **ESTUDIOS REALIZADOS**

<b>PRIMARIA</b>	INSTITUTO JOSE ANTONIO GALAN Floridablanca 1996.
<b>SECUNDARIA</b>	INSTITUTO SANTA MARIA GORETTI BUCARAMANGA 2004.
<b>ADICIONAL</b>	Curso: DEFENSA CIVIL COLOMBIANA (Voluntaria). seccional Santander 2014.  Curso: Rescate Vehicular 2022.  Curso: Soporte Vital Primario DCC 2022. (Primeros auxilios).  Curso Captura y Manejo de Enjambres de Abejas. Sena, agosto del 2019.  Curso Manejo de Herramientas Microsoft office 2016: Excel. Sena, junio de 2020.  Curso Estructuración de un modelo de Negocio verde e inclusivo. Sena, junio del 2020.  Curso Sistema de Gestión en la Seguridad y Salud en el Trabajo SG- SST. Sena, julio del 2020.

## EXPERIENCIA LABORAL

**EMPRESA:** DIVERWEB  
**CARGO:** AUXILIAR OPERATIVA  
**JEFE:** MARGARITA AGUIRRE  
**TEL:** 3204527987  
**TIEMPO:** 2 AÑOS

**EMPRESA:** DORAL  
**GROUPS.A. CARGO:**  
**AUXILIAR OPERATIVA JEFE:**  
MAURICIO

PINZON  
**TEL:** 3163031080  
**TIEMPO:** 9 MESES

**EMPRESA:** GOLD GROUP  
**CARGO:** ASESORA COMERCIAL  
**JEFE:** KENDRIZ ADRIAN MORALES M.  
**TEL:** 3209259062  
**TIEMPO:** 2 AÑOS

**EMPRESA:** PEDIATRIA  
**CARGO:** ATENCION AL CIENTE  
**JEFE:** MARCELA GUZMAN  
**TEL:** 3168106551  
**TIEMPO:** 8 MESES

## **REFERENCIAS PERSONALES**

**ANA MILENA CACERES BUENO**

Cel. 3175303128

INGENIERA DE ALIMENTOS.

**ANDRES FUENTES**

Cel.

3176993161

INGENIERO

SISTEMAS

**CATHERINE JOYA GARCIA**

**1.098.622.600 Bucaramanga.**



# LAURA VICTORIA DUARTE LEON

BACHILLER CON  
ESPECIALIDAD EN ARTE Y  
CULTURA

---

Me describo como una persona alegre, honesta, responsable y respetuosa, con facilidad para trabajar en equipo y resolver situaciones de manera eficiente en pro de la visión de la organización. Me gusta asumir con agrado y entusiasmo todo tipo de proyectos para ejecutarlos con integridad, compromiso y dedicación. Si tienes un proyecto, soy la persona indicada a contratar.

## CONTACTO

Teléfono:  
3108863104

Correo:  
laura23858@gmail.com

Dirección:  
transversal 1J norte 4E-29  
Barrio la  
argentina/Piedecuesta

## INFORMACION PERSONAL

Cédula de Ciudadanía:  
1.102'391.749, Bucaramanga

Fecha de Nacimiento:  
23 de Noviembre de 1999

Lugar de Nacimiento:  
Bucaramanga, Santander

Edad: 22 años

Estado Civil: Soltera

## EDUCACION

TITULO: Bachiller Técnico con  
especialidad en Arte y Cultura  
ENTIDAD: Colegio Humberto  
Gómez Nigrinis  
GRADO: 4 de Diciembre 2017


TITULO: Técnico en Diseño e  
Integración de Multimedia  
ENTIDAD: SENA - CIDM,  
Floridablanca, Colombia.  
GRADO: 19 de junio 2018


ESTUDIANTE DE  
ADMINISTRACION DE  
EMPRESAS  
ENTIDAD: Universidad Autónoma  
de Bucaramanga (UNAB)  
3 Semestre (EN PAUSA)

# LAURA VICTORIA DUARTE LEON

---

## CONTACTO

 3108863104

 laura23858@gmail.com

## EXPERIENCIA LABORAL

DALCOSS

Cargo: Agente Teleoperadora y  
Community Manager

Duración del contrato: 12/04/2019 -  
31/10/2019

Tipo de contrato: (Temporal) Prestación  
de servicios

Jefe inmediato: Deysi Katherine  
Amorocho Teléfono: 313 - 468 - 8382

## FUNCIONES

Realizar sondeos de opinión sobre la intención de voto entre los diferentes candidatos a la gobernación de Santander y varias alcaldías del departamento. Monitorear publicaciones en las redes sociales, seguir trending topics y redactar informes. Realizar publicaciones de interés político en las redes y responder comentarios..

## **EXPERIENCIA LABORAL**

LA ESQUINA DE LAS DELICIAS

Cargo: Auxiliar en restaurante

Duración: 28/01/2017 - 30/07 2017

Jefe Inmediata: María Susana Delgado Rico - 3175082513

### **FUNCIONES**

- Recibir a los clientes y acompañarlos hasta sus mesas.
- Asesorarlos, ayudarles a escoger y resolver sus cuestiones y dudas.
- Tomar los pedidos y entregarlos a la cocina.
- Llevar y servir los platos y bebidas de forma adecuada hasta los clientes.
- Atender las reclamaciones cuando éstas se producían.
- Gestionar la cuenta y cobrar el consumo.
- Encargarse de la preparación de mesas y sillas, así como la disposición de los cubiertos.
- Ayudar a los cocineros en la preparación de alimentos.
- Asistir en la preparación de algunas comidas como salsas, comida rápida y postres.
- Controlar las existencias e informar al encargado para hacer pedidos.
- Desempaquetar y almacenar provisiones en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje.
- Mantener limpia y organizar la zona de trabajo.

## **EXPERIENCIA LABORAL**

DS MAX

Cargo: IMPULSADORA DIGITAL (VENTAS ONLINE)

Duración: 24/11/2021 - 18/06/2022

Tipo de contrato: Prestación de servicios

Jefe Inmediata: Sebastián Quintero - 3105980662

### **FUNCIONES**

- Impulsar y dar a conocer productos para el hogar y cuidado personal.
- Resolvía dudas e inquietudes a los clientes.
- Realizar trabajo de publicidad (Fotos, videos y contenido para redes.
- Atender llamadas telefónicas y tomar pedidos.
- Despachar y verificar que los productos salieran en buen estado.