
REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO 1.143.168.889
MEJIA MARTINEZ
APELLIDOS
SINTIA DEL CARMEN
NOMBRES
FIRMA


INDICE DERECHO
FECHA DE NACIMIENTO 11-MAY-1999
BARRANQUILLA
(ATLANTICO)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60
ESTATURA
B+
G.S. RH
F
SEXO
12-MAY-2017 BARRANQUILLA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA
P-0300150-00911814-F-1143168889-20170609
0055737321A 1
48268588

SINTIA DEL CARMEN MEJÍA MARTÍNEZ

PERFIL PROFESIONAL.

Soy una persona respetable con aspiraciones, deseos de superación y metas basadas en los logros de mis objetivos tanto personales como profesionales; aprendo con rapidez y me intereso por cumplir con puntualidad, honestidad, responsabilidad y ante todo el respeto en cada una de las actividades que realizo.
Dispuesto a cumplir con las funciones laborales que me encomiendan.

DATOS PERSONALES.

CÉDULA	:	1.143.168.889 DE BARRANQUILLA.
FECHA DE NACIMIENTO	:	11 DE MAYO DE 1999.
LUGAR DE NACIMIENTO	:	BARRANQUILLA – ATLÁNTICO.
ESTADO CIVIL	:	SOLTERA.
DIRECCIÓN	:	CALLE 48J SUR No.5D – 90 BARRIO BOCHICA SUR.
CELULAR	:	3155457399
E-MAIL	:	SINTHIAMM17@GMAIL.COM

ESTUDIOS REALIZADOS.

		INSTITUCIÓN EDUCATIVA NOROCCIDENTAL DE SOLEDAD.
SECUNDARIA	:	BACHILLER TÉCNICO SOLEDAD 2016.
		ARTICULACIÓN SENA – MERCADEO Y VENTAS.
TÉCNICO.	:	ALISTAMIENTO DE LABORATORIO ANÁLISIS Y ENSAYO. BOGOTÁ 2022. SENA.

EXPERIENCIA LABORAL.

ELECCIÓN TEMPORAL. (1) 5426998	:	03 FEBRERO 2021 HASTA 04 MAYO 2021
IMAL S.A 3223507314	:	10 DE SEPTIEMBRE 2019 HASTA 07 DE ABRIL.
FAYAD MOURAD S.A.S	:	11 DE ENERO 2019 HASTA EL 17 DE AGOSTO 2019.
LA HEROICA & CURRAMBA	:	28 DE JULIO 2021 HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2022.

REFERENCIAS PERSONALES.

NOMBRE	:	JHON FREDY FERREIRA CASTRO.
OCUPACIÓN	:	ING. DE SISTEMAS.
TELÉFONO	:	3167721838

REFERENCIAS FAMILIARES.

NOMBRE	:	JASMÍN MEJÍA CÁRDENAS.
OCUPACIÓN	:	AUXILIAR DE DELIKDSSE EN OLÍMPICA PLAZA.
TELÉFONO	:	3173878351
PARENTESCO	:	TÍA

_____

SINTIA DEL CARMEN MEJÍA MARTÍNEZ

C.C. No. 1.143.168.889 DE BARRANQUILLA - ATLÁNTICO.

República de Colombia



Soledad - Atlántico

y en su Nombre la

Institución Educativa Noroccidental de Soledad

Aprobado Oficialmente mediante Resolución N° 0302 del 10 de Julio de 2008
Expedida por la Secretaria de Educación Municipal

Confiere a:

Mejia Martinez Sintia Del Carmen

Identificado (a) con T.I. No. 99051117499 De Barranquilla

El titulo de

Técnico laboral en Venta de Productos y Servicios

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media, según los planes y programas vigentes

Xiomara J. Ropain Palmera
C.C. 32.819.477 Soledad
Rectora

Wilkinson Navarro
C.C. 8.777.120 Soledad
Secretario

REPUBLICA DE COLOMBIA

Libro de registro No. 01 Acta No. 018
Orden No. 84 Folio No. 037

Dado en Soledad a los 9 dias del mes de Diciembre de 2016

INSTITUCION EDUCATIVA NOROCCIDENTAL DE SOLEDAD

NIT: 802.005.167-3
DANE SEDE PRINCIPAL 108758003693 DANE SEDE MUVDI 108758078880
Oficializada mediante decreto 029 del 23 de Julio de 1994
Aprobación de estudios Nivel Pre-escolar y nivel Básica en sus ciclos
Primaria y Secundaria según Decreto 00919(BIS) de oct. De 2002
Secretaria de Educación Departamental y resolución 0169 del 21 de mayo/03
Aprobación Oficial No. 0302 del 10 de julio de 2008- Estudios de Educación Media Técnica
Emanada de la Secretaria de Educación de Soledad
Creación y Oficialización sede Muvdi según Resolución No. 0635 de septiembre 16 de 2001.

Acta de Graduación No. 018

En el Municipio de Soledad a los 09 días del mes de Diciembre del año 2016 se reunieron, con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes del último grado, los suscritos Rectora y Secretario de la Institución Educativa Noroccidental de Soledad con Licencia de Funcionamiento según Resolución No. 0302 del 10 de Julio de 2008, Emanada por la Secretaria de Educación de Soledad.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno (a) de los (a) estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Técnica se procedió a otorgar el título de Bachiller Técnico y Académico al Graduando (a) cuyos Apellidos, Nombres y número de documento de identidad se relacionan a continuación.

Mejía Martínez Sintia Del Carmen 99051117499 de Barranquilla.
Nombres y Apellidos T.I.

Es fiel copia del acta original No. 018 de fecha 09 de Diciembre del año 2016 que consta de 132 estudiantes que comienzan con el nombre de Acevedo Taborda Brayan Manuel y cierra con el nombre de Vizcaíno Contreras Carolina Isabel.

En constancia se firma la presente por quienes intervienen en el cumplimiento de lo ordenado en el Artículo 88 de la Ley 115 del 8 de febrero de 1994 y el Artículo 11 del Decreto 1860 de Agosto de 1994.

Ximenara J. Ropain Palmera
C.C. 32.819.477 Soledad
Rectora.

Wilkinson Navarro N.
Wilkinson Navarro N.
C.C. 8.777.120 Soledad.
Secretario

Dada en soledad a los 09 días del mes de Diciembre del 2016.

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

SINTIA DEL CARMEN MEJIA MARTINEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 1143168889

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
ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE ANALISIS Y ENSAYOS

En testimonio de lo anterior. se firma el presente Titulo en Bogotá. a los veintitres (23) dias del mes de marzo de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

SANTIAGO JULIO CAMACHO PEÑA
SUBDIRECTOR CENTRO DE MATERIALES Y ENSAYOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

59194097 - 23/03/2022
No y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9215001835886CC1143168889C.

Elección Temporal S.A.S.
NIT: 900.340.316-5

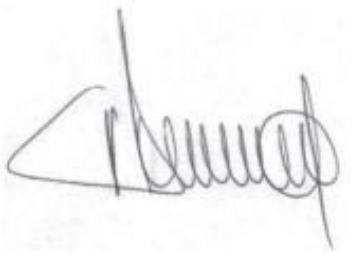
CERTIFICACIÓN

El Departamento de RECURSOS HUMANOS certifica que **MEJIA MARTINEZ SINTIA DEL CARMEN** identificada con cédula de ciudadanía número 1143168889, laboro en nuestra compañía desde el día 03 de febrero del 2021 hasta el día 04 de Mayo del 2021, desempeñándose como **OPERARIO DE PLANTA** con un sueldo de NOVECIENTOS OCHO MIL QUINIENTOS VEINTISEIS PESOS ($908.526).

Se expide en la ciudad de Bogota D.C. a los 05 del mes de mayo del año 2021.

OBSERVACIONES: Trabajo en misión para la empresa **CARLOS BUITRAGO BUITRAGO**, tipo de contrato por **OBRA O LABOR CONTRATADA**.

Atentamente,



Maria Andrea Gonzalez
Recursos Humanos - Elección Temporal S.A.S.

CP-R-02 | 2018/09/14

GHC-198-14

INDUSTRIAS METALICAS ASOCIADAS IMAL S.A
NIT 860, 001,781-9

HACE CONSTAR

Que la Señora **MEJIA MARTINEZ SINTIA DEL CARMEN** identificada con cedula de ciudadanía N° **1143168889** de Barranquilla, se desempeñó en nuestra Compañía como **Aprendiz Sena** en el área de **Calidad** por medio de un contrato de Aprendizaje Sena desde el 10 de Septiembre de 2019 hasta el 07 de Abril de 2020 con un apoyo de sostenimiento mensual de **Ochocientos setenta y siete mil ochocientos tres pesos M/CTE (877.803)**

Se expide la presente certificación sin enmendaduras en la ciudad de Bogotá, el día 30 de Abril de 2020.

Cordialmente,



MARITZA BACCA GRANADA

Coordinadora de Gestión Humana

IMAL S.A

Teléfono de contacto 3223507314 - 5551333 ext 1043
Correo electrónico Maritza.bacca@somosgrupo-a.com
Dirección Calle 22B No. 127 - 69

FAYAD MOURAD SAS

NIT: 830.513.148-4

CERTIFICACIÓN LABORAL

Por medio de la presente certificamos que la señorita SINTIA DEL CARMEN MEJIA MARTINEZ, , identificada con cedula de ciudadanía No. **1.143.168.889**, laboró en esta empresa desde el 11 de ENERO de 2019, hasta el 17 de AGOSTO del mismo año, en el Cargo de ASISTENTE DE VENTAS , presentando un buen comportamiento y desempeñándose con honradez y honestidad y muy cumplidora con sus obligaciones

Se expide el siguiente certificado al primer (1) días del mes de febrero de 2021.

Para ampliar o confirmar la información aquí contenida, por favor comunicarse al teléfono 6068723 de la ciudad de Bogotá D.C.

Cordialmente,



HALA MOURAD

Coordinadora Area Adminsitrativa

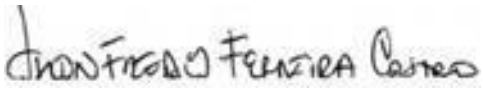
La Heroica y Curramba

Certificación

LA HEROICA Y CURRAMBA con NIT **1143168889-2** se permite
certificar que la señora **SINTIA DEL CARMEN MEJIA MARTINEZ**, mayor de edad, identificado con cedula de ciudadanía numero **1143168889**, laboro al servicio de mi empresa desde 28/07/2021 hasta el 31/12/2022 mediante un contrato de obra a labor, desempeñando el cargo de auxiliar de cocina

La presente se expide a solicitud del trabajador dirigida a quien leinterese, con fecha 04/01/2023.

Atentamente



Jhon Fredy Ferreira castro
Gerente y propietario
3167721838



El (La) suscrito(a) Sintia del Carmen Mejia Martinez identificado (a) con C.C./ C.E./ P.P No. 1143168889 expedida(o) en Barranquilla, autorizo libre, expresa e inequívocamente, y exclusivamente para los fines y en los términos señalados en la Ley 1918 de 2018 reglamentada por el Decreto 753 de 2019, a **LA FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS** a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de edad que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a mi eventual vinculación laboral, contractual o legal y reglamentaria y, de llegarse a formalizar, cada cuatro (4) meses a partir del inicio de la misma y mientras se encuentre vigente.

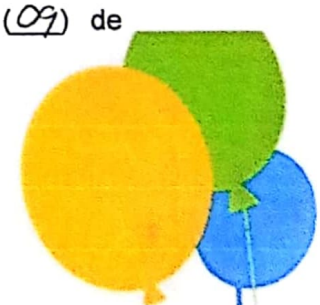


Así mismo, declaro que he sido informado(a) de forma clara, suficiente y conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales.

"Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de **LA FUNDACION SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS** no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013."



Se suscribe en la ciudad de Bogota, el día nueve (09) de Mayo de 2024.



Firma Sintia Mejia M

Nombre Sintia del Carmen Mejia Martinez





Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá

TEL 7506704

CEL 3214620034

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 09:21:15 AM horas del 09/05/2024, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1143168889**

Apellidos y Nombres: **MEJIA MARTINEZ SINTIA DEL CARMEN**

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: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República

Ministerio de Defensa Nacional

Portal Único de Contratación

GOV.CO

Todos los derechos reservados.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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 09 de mayo de 2024, a las 08:55:40, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1143168889
Código de Verificación	1143168889240509085540

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

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

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 09 de mayo de 2024, a las 08:55:40, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1143168889
Código de Verificación	1143168889240509085540

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

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

LA PERSONERÍA DE BOGOTÁ, D.C.

CERTIFICA

Que una vez consultado el sistema de Registro de Sanciones e Inhabilidades Disciplinarias de la Personería de Bogotá D.C., el señor(a) **SINTIA DEL CARMEN MEJIA MARTINEZ,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **1143168889** de BARRANQUILLA

(MIL CIENTO CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y NUEVE)

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

Esta Certificación es válida, siempre y cuando el número consignado en el respectivo documento de identificación, coincida con el aquí registrado. El certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Personería de Bogotá D.C., contiene las anotaciones de sanciones e inhabilidades disciplinarias que reporten las Entidades Distritales y las dependencias de la Personería de Bogotá D.C., con atribuciones Disciplinarias.

ADVERTENCIAS:

* El certificado de antecedentes disciplinarios ordinario deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes (Inciso 3°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* 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, en el certificado de antecedentes disciplinarios especial (Inciso 4°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* Tres o más sanciones disciplinarias en los últimos cinco (5) años por faltas graves o leves dolosas o por ambas, constituye inhabilidad para desempeñar cargos públicos. Esta inhabilidad tendrá una duración de tres (3) años contados a partir de la ejecutoria de la última sanción. (numeral 2°, artículo 42 - Ley 1952 de 2019).

* Certificado expedido de conformidad con el numeral 5, artículo 102 del Decreto Ley 1421 de 1993, artículo 238 de la Ley 1952 de 2019, numeral 4.5, artículo 16 y numeral 6, artículo 21 del Acuerdo Distrital 755 de 2019.

* Para todos los efectos esta certificación debe ser complementada con la expedida por la Procuraduría General de la Nación.

* Certificado expedido sin costo alguno.

ANDRÉS EDUARDO REY ORTIZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 09:06:20 horas del 09/05/2024, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1143168889,** Apellidos y Nombres **MEJIA MARTINEZ SINTIA DEL CARMEN**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS AVESOL**, con NIT **900119083-0** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

© 2024

Horario: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Teléfonos: 515 97 00 ext. 30552 (Bogotá D.C.) | 01 8000 112 712 (resto del país)
Correo: dijin.araic-atc@policia.gov.co
Web: www.policia.gov.co/dijin
Instagram: /dijinpolicia
Twitter: @DIJINPolicia

Presidencia de la República Ministerio de Defensa Nacional Colombia compra eficiente GOV.CO

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.051.924 – 8
CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: SINTIA DEL CARMEN

APELLIDOS: MEJIA MARTINEZ

DOCUMENTO: 1143166889

VIGENCIA: MARZO 11 DE 2024 – MARZO 10 DE 2025

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644 – 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higier
manipulación de alimentos desde el día 11 de Marzo de 2024, con i
intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan
capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.017.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17295

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

FECHA: 11/03/2024

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de Alimentos a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Powered by CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Primera capacitación Charla teórica presencial, segunda y tercera capacitación metodología virtual
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico.
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA			
VISITA	FECHA	TEMAS	TIEMPO
1	11/03/2024	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. - características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos	4 horas
2	04/07/2024	- revisión de implementos - implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	3 horas
3	04/09/2024	- evaluar establecimiento - capacitación de debilidades	3 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	HORAS	FECHA 11/03/2024 FIRMA	HORAS	FECHA 2° 11/07/2024 FIRMA	HORAS	FECHA 3°. 11/09/2024 FIRMA
Santos del Carmen Mejia Fortuna	1123688859	4 hr	Santos Mejia F.				

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA



MATRICULA No 2525410944 ECND
INGENIERA DE ALIMENTOS

DE FECHA 15/07/2004
LOPEZ GALVIS
MYRIAM YOLANDA
C.C. 52013769
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Libertad y Orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

Con Cédula de Ciudadanía No. 52013769

Cursó y aprobó la acción de Formación

ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL ¿ HACCP

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los dos (2) días del mes de agosto de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Subdirectora (E)
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

92139007 - 02/08/2023
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9416602799517CC52013769C.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1 Nota:

NOMBRE: Sonia A. Carmona Rojas Instructora
IDENTIFICACIÓN: 1143169887

1. **ALIMENTO FRAUDULENTO** es aquel:

a. Que requiere registro y no lo tiene.
b. Que se expende con otro nombre o mal etiquetado.
c. Que no procede del verdadero fabricante declarado.
X d. Todas las anteriores

2. El concepto **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** se refiere a:

a. Características de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre.
X b. Características de un alimento que se perciben a través de los órganos de los sentidos.
c. Características de un alimento que lo catalogan como climatérico o no climatérico.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?**

a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo; y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
X d. Todas las anteriores.

4. La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina se denomina inocuidad.

5. El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada de que trata la resolución 2674 de 2013 debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

6. Si un establecimiento cuenta con menos de seis (6) manipuladores de alimentos, puede disponer de UN (1) BAÑO MIXTO.

a. Falso
X b. Verdadero

7. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
X b. Verdadero

8. Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.
a. Falso
X b. Verdadero

9. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.
X a. Falso
b. Verdadero

10. Un establecimiento DEBE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento.

a. Falso
X b. Verdadero

Powered by CamScanner

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 762 0035 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: ABRIL 1/2024 H.C. 52.536.559

Nombre: BLANCA JANNETH ABRIL PATIÑO

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Latorre O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
Reg. 19208489 S.S.S.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

Powered by CamScanner



LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel: 7620035
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: BLANCA JANNETH ABRIL PATIÑO **Edad:**
Documento : 52.536.559 **Fecha:** ABRIL 1/2024
Celular:

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA
Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana
Reg. 51.811.587
LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

Powered by CamScanner

ASESORIAS

NIT. 51.735.486 - 6
ING. GRACIELA MORA

HACE CONSTAR QUE:

NOMBRES: **BLANCA JANNETH**

APELLIDOS: **ABRIL PATIÑO**

IDENTIFICACION: **52.536.559**

SE CAPACITO EN:

EDUCACIÓN SANITARIA
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DURACIÓN: 10 HORAS. **RESOLUCION 2674/2013**

Profesional Responsable

Graciela Mora
INGENIERA DE ALIMENTOS
TP 2525-160147 CND

Fecha Expedición	Fecha de Vencimiento
01 ABR 2024	01 ABR 2025

PBX: 764 7923 - 312 424 6344 Cel.: 311 548 8572
E - Mail:gmascap@gmail.com

Powered by CamScanner

ASESORIAS
NIT. 51735486-6

FICHA TECNICA

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE EN EDUCACION SANITARIA, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

VALIDO PARA: **BLANCA JANNETH ABRIL PATIÑO**		COD: PCCES-001 VERSION:001-2024	PROFESIONAL RESPONSABLE:
INTENSIDAD ANUAL: 10 HORAS	No. DE SESIONES: 2	LEGISLACION RES. 2674 /2013	

Tel. 7647923-3115488572-3124246344

1. OBJETIVO: Todas las personas que realizan actividades en manipulación de alimentos, deben de tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, proteger la salud pública y evitar medidas sanitarias al establecimiento, dando cumplimiento a la Res. 2674 de 2013 en su capítulo III, art. 12 y 13.

2. ALCANCE: La capacitación en Educación Sanitaria, se aplica a todo el personal que labora en donde se fabrican, procesan, transportan, preparan, sirven y comercializan alimentos para consumo humano, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura en áreas, equipos y utensilios que entran en contacto con los productos alimenticios.

3. METODOLOGIA: La capacitación continua en Manejo Higiénico de Alimentos se realizará acorde a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

Capacitación inicial: Se dictará en fecha, lugar e intensidad horaria acordada con la empresa a capacitar, utilizando la siguiente metodología:

- Charla magistral, orientada al tipo de establecimiento, acompañada de videos referentes al tema y con participación activa de los asistentes.
- Respuesta a las preguntas e inquietudes de los participantes.
- Evaluación escrita a los manipuladores de alimentos al finalizar la charla.
- Se entrega plan de capacitación, lista de asistencia y evaluación final al representante o administrador del establecimiento capacitado, para efectos de supervisión ante las entidades sanitarias.

Refuerzos: Siguiendo los lineamientos de la Res. 2674 de 2013, se harán refuerzos en el transcurso del año, con el fin de completar las 10 horas de capacitación, de igual forma en fechas, lugar e intensidad horaria acordadas con la empresa a capacitar, los cuales quedarán consignados en el cronograma.

Powered by CamScanner

GM ASESORIAS
NIT.51735486-4

ING. GRACIELA MORA
CEL. 3124248344-3115402572

4.5/5.0

EVALUACION EN EDUCACION SANITARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre: Blanco Janneth Abril P. Fecha: 01 [illegible] 2024

MARQUE CON UNA X SEGÚN SEA FALSO O VERDADERO	F	V
1. La norma que rige higiénicamente la preparación y servido de los alimentos es la resolución 2674/2013?		X
2. Un alimento perecedero es aquel que tiene una vida útil corta y necesita condiciones especiales de almacenamiento en frío.		X
3. Es correcto que el manipulador de alimento en caso de ser portador de alguna enfermedad de transmisión alimentaria, pueda trabajar con elementos de protección personal?	X	
4. La contaminación biológica se presenta por la presencia de bacterias, virus y hongos en el alimento?		X
5. La fumigación contra plagas es considerada como una medida preventiva para evitar su presencia?		X
6. Para una adecuada cocción de alimentos la temperatura ideal sebe ser menor a 75°C. Para refrigeración la temperatura será de -4°C y para congelación la temperatura debe ser de 18°C.	X	
7. La contaminación física en alimentos se refiere a la presencia de bacterias en el mismo.	X	
8. Según la definición, limpieza es: Quitar suciedad que se ve a simple vista con agua y jabón.		X
9. La sigla ETA, significa "Enfermedad Transmitida por Alimentos"?		X
10. No es necesario hacer separación de residuos sólidos en el establecimiento, pues eso lo debe hacer es la empresa recolectora de basuras.	X	
11. La limpieza y desinfección se pueden realizar en un solo proceso	X	
12. BPM, significa " Buenas Prácticas de Manufactura.		X
13. La contaminación cruzada se presenta por el mal manejo de equipos y utensilios?		X

Powered by CamScanner