REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **20.627.225**

VARGAS VASQUEZ

APELLIDOS

MARIA YANETH

NOMBRES

FIRMA





ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 24-DIC-1981

GUACHETA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.54	O+	F
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

15-AGO-2000 GUACHETA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-1524700-01078927-F-0020627225-20190702 0065838542A 1 9908356140

ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS

HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES

Nombre completo: MARIA YANETH VARGAS VASQUEZ
Documento de identificación: C.C_X__ **C.E**__ **PS**_ **PEP**_ **No.** 20627225
Lugar de nacimiento: Día: 24 Mes: 12 Año: 1981
País: Colombia _X_ Dpto. Cundinamarca **Municipio:** GUACHETA
Nacionalidad: Colombiana
Libreta militar: Primera clase: ____ **Segunda Clase:** _____ **No.** _____ **N.A** ___
Dirección: CLL 3 D No 5-50 **Teléfonos**: **fijo**: _____ **celular:** 3124623226
Correo electrónico

CARGO AL QUE ASPIRA

Cargo: Personal Aseo e higiene- personal de alimentos

FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BASICA Y MEDIA:

Secundaria: Día: 25 **Mes:** Noviembre **Año**: 2000

Titulo Obtenido: _ Bachiller Academico _X_ NA _____

EXPERIENCIA LABORAL (DE LA MAS RECIENTE A LA MAS ANTIGUA)

EMPRESA O ENTIDAD: COMPENSAR

Departamento: _Cundinamarca_ **Municipio**: _Bogotá___

Teléfono: 4280666 EXT 13900 OPC 1

Fecha de ingreso: **Día:** 05**Mes:** 06 **Año**: 2017 **Fecha de retiro**: **Día:**15 **Mes:** 12 **Año**:2017

Fecha de ingreso: **Día:** 15**Mes:** 01 **Año**: 2018 **Fecha de retiro**: **Día:**14 **Mes:** 12 **Año**:2018

Fecha de ingreso: **Día:** 14**Mes:** 01 **Año**: 2019 **Fecha de retiro**: **Día:**13 **Mes:** 12 **Año**:2019

Cargo: AUXILIAR DE COCINA

FIRMA DEL EMPLEADO

Manifiesto bajo la gravedad de juramento que SI ___ No _X_ me encuentro dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad de la ley 1918 de Julio de 2018, el cual establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores.

Para todos los efectos legales, certifico que los datos por mi anotados en el presente formato de hoja de vida son veraces (artículo 5° de la ley 190/95).

Ciudad y fecha de diligenciamiento:

Bogotá 10 de Enero 2025

MARIA YANETH VARGAS

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

y en su nombre

El Colegio Departamental
Nuestra Señora del Transito
Guachetá - Cundinamarca

Oficializado según ordenanza No. 078 de enero 2 de 1996 y autorizado por el Ministerio de Educación Nacional según resolución No. 001878 del 29 de octubre de 1997

Confiere a

Vargas Vásquez María Yaneth

IDENTIFICACION 20.627.225 GUACHETA

El Titulo de

Bachiller Académico

Con Enfasis en Digitadores de Sistemas

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Académica, según los planes y programas vigentes (Ley 115 y Decreto 1860 de 1994)

Rector (a)

Secretario (a)

Dado en Guachetá a 25 *de* Nov. *de* 2000

No requiere Registro - Decreto No 921 del 6 de Mayo de 1994

Acta de Grado

COLEGIO DEPARTAMENTAL
NUESTRA SEÑORA DEL TRANSITO
De Guachetá - Cundinamarca
Telefax: 85561 - 40
Nit: 832001250 - 8

Inscripción S.E. ACTA 007 FOLIO 7
DANE 32531700243

Dirección CALLLE 4 No 2-24 GUACHETA Teléfono 091 855 6140

Jornada MAÑANA

En la ciudad de GUACHETA a los VEINTICINCO (25) días del mes de NOVIEMBRE Del año 2000 se reunierón ,con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de último grado, los suscritos Rector Secretario de la Rectoria del

COLEGIO DEPARTAMENTAL NUESTRA SEÑORA DEL TRANSITO

Institución aprobada hasta EL AÑO 2000 INCLUSIVE en el nivel de Educación MEDIA ACADEMICA

Autorizada por EL M.E.N. (MINISTERIO DE EDUCACIÓN NAL) Para otorgar el Titulo de Bachiller en la modalidad ACADEMICA según Resolución No. 001878 De 29 De OCTUBRE de 1997

Comprobada la situación Legal y Académica de cada uno de los alumnos que cursarón y aprobarón los estudios correspondientes al Nivel de Educación MEDIA ACADEMICA se procedió a otorgar el TITULO DE BACHILLER ACADEMICO al graduando cuyo nombre, Apellidos y número del documento de identificación se relacionan a continuación

VARGAS VASQUEZ MARIA YANETH IDENTIFICACION No. 20'627.225 GUACHETA

Es fiel copia tomada del Acta original General No. 1 De fecha 25 DE NOVIEMBRE DE 2000

Que consta de 72 alumno que comienza con el nombre de AREVALO ALBA GLORIA ISABEL

Y cierra con el nombre de ZAMORA LOPEZ BLANCA LILIA

Firmado y sellado por PBRO. JAIRO HERNANDO BERMUDEZ MARTIN rector y

MARIA CECILIA CORTES CORTES Secretaria

Dado en GUACHETA CUND. a los 25 dias del mes de NOVIEMBRE de 2000

FIRMADO Y SELLADO

El Rector o Director
C.C. No. 79.145.273 de Usaquén

La Secretaria
C.C. No. 20.624.830 de Guachetá

LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR COMPENSAR
NIT. 860.066.942-7

CERTIFICA QUE

La señora **MARIA YANETH VARGAS VASQUEZ**, identificada con cédula 20.627.225, ha tenido los siguientes contratos:

Fecha Inicio	Fecha Vencimiento	Nombre del Cargo	Proceso	Tipo de Contrato	Ingreso Mensual
05/06/2017	15/12/2017	AUXILIAR DE COCINA	RECREACIÓN, EDUCACIÓN Y DEPORTE-RED	TERMINO FIJO	
15/01/2018	14/12/2018	AUXILIAR DE COCINA	RECREACIÓN, EDUCACIÓN Y DEPORTE-RED	TERMINO FIJO	
14/01/2019	13/12/2019	AUXILIAR DE COCINA	RECREACIÓN, EDUCACIÓN Y DEPORTE-RED	TERMINO FIJO	$ 887.900

La presente certificación se expide a solicitud del interesado con destino A QUIEN INTERESE, de conformidad con los registros existentes en el proceso de Talento Humano, el 21/03/2019, en la ciudad de Bogotá D.C.

Sujeta a verificación por el Proceso de Talento Humano, teléfono 4280666 Ext.13900 opción 1.

ALEXANDRA CASTELLANOS GUTIERREZ
LÍDER DE GESTIONAR TALENTO HUMANO

SD508940/ SD892818

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 261232336

PIB
17:38:08

Bogotá DC, 09 de enero del 2025

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) MARIA YANETH VARGAS VASQUEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 20627225:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene 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. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del 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 Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento 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.

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 enero de 2025, a las 17:39:40, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	20627225
Código de Verificación	20627225250109173940

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.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
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) **MARIA YANETH VARGAS VASQUEZ,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **20627225** de GUACHETA

(VEINTE MILLONES SEISCIENTOS VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO)

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.

VÍCTOR JULIO URIBE GÓMEZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 06:55:50 PM horas del 09/01/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **20627225**

Apellidos y Nombres: **VARGAS VASQUEZ MARIA YANETH**

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.

DIJIN

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

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 18:58:30 horas del 09/01/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **20627225,** Apellidos y Nombres **VARGAS VASQUEZ MARIA YANETH**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS**, con NIT **830122190-0** 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

© 2025

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

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÒGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

El (La) suscrito(a) María Yaneth Vargas Vasquez (a) con C.C./ C.E./ P.P No 20627225 expedida(o) en Gachetá 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 **Asociación Generadora De Bienestar Show Kids**, 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 Secretaría Distrital de Integración Social 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 09 de 01 de 2025

Firma María Yaneth Vargas Vasquez

Nombre María Yaneth Vargas Vasquez

Cedula 20627225

Powered by CamScanner

CONSTANCIA DE CAPACITACION

C-0482-24

En cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 Hago constar que:

Maria Yaneth Vargas Vasquez

CC : 20627225

Asistió a las siguientes sesiones de capacitación en Manipulación de Alimentos

Sesión 1(5H)	FECHA Julio 30 de 2024	LUGAR Soacha - Cundinamarca	SELLO DE VALIDACION Claudia Lamy Cárdenas ING. DE ALIMENTOS T.P 25254153991 CND. UNIV. INCCA DE COLOMBIA
Sesión 2(5H)	FECHA 31 JUL 2024	LUGAR Soacha - Cundinamarca	SELLO DE VALIDACION Claudia Lamy Cárdenas ING. DE ALIMENTOS T.P 25254153991 CND. UNIV. INCCA DE COLOMBIA

Certifica:

Claudia Yaneth Lamy Cárdenas
Ing. Alimentos UNINCCA
Mat. Profesional 25254153991CND
Cel. 3103409890

PLAN DE CAPACITACION BPM

1. OBJETIVOS

- Desarrollar un programa continuo y permanente de capacitación para todos los manipuladores de Alimentos basado en la legislación sanitaria vigente: articulo 13 Resolución 2674 de 2013
- Incentivar actitudes de conducta personal que beneficien su labor: Higiene Personal, Limpieza y Desinfección de las Instalaciones, Equipos y Utensilios, Organización del trabajo, Sentido de Responsabilidad.
- Prevenir la contaminación directa o indirecta de los alimentos elaborados y /o comercializados en los diferentes establecimientos como Restaurantes, Cafeterías, Fruterías y Expendios de alimentos en General.
- Dar a conocer a los operarios las normas de obligatorio cumplimiento antes, durante y después de los procesos, así como el comportamiento pertinente durante la manipulación de los alimentos para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS).
- Entrenar a los operarios en la comprensión, manejo del control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad tales como el plan de Saneamiento Basico el cual comprende: 1)Programa de Control de Agua Potable,Programa de control de Residuos Solidos,Programa de Conrtrol de Limpieza y Desinfeccio y Programa de Control de Plagas.

2. ALCANCE

- Involucra a todo el personal operativo y administrativo del establecimiento dedicado a la manipulación de los Alimentos.

3. RESPONSABILIDADES

- Es responsabilidad del área Administrativa garantizar el cumplimiento y ejecución del presente Plan de Capacitación.
- Es responsabilidad de los manipuladores, operarios y personal administrativo asistir proactivamente a las sesiones de capacitación programadas.
- Es responsabilidad del capacitador realizar las evaluaciones correspondientes al personal participante en la capacitación
- Es responsabilidad el personal administrativo y operativo garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, el buen desempeño de los operarios, la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

El INVIMA consciente de la necesidad de facilitar la gestión de los manipuladores de alimentos y la **capacitación** al personal, emitió la resolución 2674 de 2013, la cual abarca diferentes temas como el control de salud, Practicas Higiénicas de los manipuladores de Alimentos y conductas que son inherentes a la calidad de los productos elaborados, igualmente un plan de saneamiento para las instalaciones de proceso.

"**Artículo 12.** ***Educación y capacitación.*** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. **Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales**, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. ***Plan de capacitación.*** El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida."

4. **METODOLOGIA DE LA CAPACITACION**: La capacitación se llevara a cabo mediante clase presencial interactiva, Charla o taller, acompañado de ayudas audiovisuales, y dinámicas cuyo objetivo será la sensibilización comprensión y apropiación de los temas conceptos y su aplicación en las labores diarias.

5. **EVALUACION Y SEGUIMIENTO DE LA CAPACITACION**: al finalizar la sesión de capacitación se realizara una evaluación tipo selección múltiple, para verificar el nivel de asimilación de conceptos y procedimientos adquiridos, así como la puesta en práctica de estos.

6. TEMAS A TRATAR EN LA CAPACITACION

Primera Sesión, Intensidad 5 Horas

- Inocuidad Alimentaria
- Alimento Inocuo
- Instalaciones
- Practicas Higienicas
- Funciones del manipulador de Alimentos
- Compromiso del Manipulador de Alimentos

Segunda Sesión Intensidad: 5 Horas

- Cadena de Frio
- Programa de control de Agua Potable
- Programa de control de Residuos Solidos
- Programa de Limpieza y Desinfeccion.
- Programa de Control de Plagas
- Importancia de llevar a cabo correctamente el plan de Saneamiento

7. CRONOGRAMA DE CAPACITACION

ESTABLECIMIENTO	colsubsidio				
NOMBRES (Adjunto Lista de asistencia)				CC:	
Maria Yanath Vargas Vasquez				20627225	
☐ ENERO	☐ FEBRERO	☐ MARZO	☐ ABRIL	☐ MAYO	☐ JUNIO
☒ JULIO	☐ AGOSTO	☐ SEPTIEMBRE	☐ OCTUBRE	☐ NOVIEMBRE	☐ DICIEMBRE

Fecha Elaboración del Cronograma: 30 07 24 Fecha 2ª Sesión 31 07 24

Firma del responsable de la Ejecución
Nombre: Maria Yanath Vargas
CC: 20627225

Firma del capacitador
Nombre: Claudia Y. Lamy Cárdenas
CC: 39.663.775 MP 25254153991 CND
ING DE ALIMENTOS UNINCCA

REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA

COPNIA



MATRICULA PROFESIONAL No.

25254153991CND

INGENIERA DE ALIMENTOS

DE FECHA **17/04/2008**

CLAUDIA YANETH
LAMY CARDENAS
C.C. 39663775
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

INSTITUTO DE EXTENSIÓN E INVESTIGACIÓN - IEI
FACULTAD DE INGENIERÍA
SEDE BOGOTÁ

CERTIFICAN QUE

Claudia Yaneth Lamy Cardenas

CON IDENTIFICACIÓN C.C.39663775

ASISTIÓ Y APROBÓ EL CURSO

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) PARA LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA, COSMÉTICA NORMAS HACCP PARA ALIMENTOS

REALIZADO DEL 24 DE SEPTIEMBRE AL 29 DE OCTUBRE DE 2022 EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C., MEDIANTE MODALIDAD VIRTUAL, CON UNA INTENSIDAD DE 39 HORAS.

DADO EN BOGOTÁ D.C., EL 08 DE NOVIEMBRE DE 2022.

LUIS FRANCISCO BOADA ESLAVA
SECRETARIO(A) ACADÉMICO(A)
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

La autenticidad de este documento puede ser verificada en la página web http://www.hermes.unal.edu.co, bajo el número: 7DO7NOBO10GRZ

PROGRAMA DE CAPACITACION BPM	1-24
EVALUACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS	

Fecha: 30/07/2024
Nombre: Yaneth Vargas Vasquez
CC: 20627225
Establecimiento: colsubsidio
Calificación 10

Marque con una X la respuesta correcta:

1.La Inocuidad Alimentaria nos permite:

a)Garantizar que podemos vender un producto de calidad.

b)Asegurar que el producto no ocasionara enfermedades al consumidor.

X c)Todas las anteriores .

2 .La inocuidad de los alimentos se controla teniendo en cuenta:

X a)Instalaciones, Control de tiempo y Temperaturas, Plan de Saneamiento, Practicas Higiénicas.

b) cantidad de pedidos, Practicas Higiénicas,exhibición de los alimentos.

c)Control de Humedad, Recorrido del producto,color del etiquetado.

3.La definición de Alimento Inocuo es:

X a.Aquel que no se encuentra contaminado y es apto para el consumo.

b.Es aquel que ha sido transformado.

c.Es aquel que no ha sido transformado

4.Las principales funciones del Manipulador de Alimentos son:

a.Velar por la limpieza ,el orden y la adecuada disposición de los Alimentos.

b.Proteger los alimentos de la Humedad ,el calor y los cambios químicos .

c.Mantener excelentes practicas higiénicas y conciencia de su responsabilidad.

X d.Todas las anteriores.

5.Escriba enfrente de cada una de las claves para mantener la inocuidad de los productos por ud elaborados ,manipulados o comercializados su compromiso como manipulador de alimentos:

a)Practicas Higienicas: lavado de manos, limpieza y desfecion, bpm

b)Control de Temperaturas asegurar la cadena de frio, y la codon de dimentos

c) Limpieza y Desinfeccion No mesclar productos de limpieza Quitar suciedad visible y alimnar microorganismos desficar los productos

Firma Yaneth

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR:	**Claudia Yaneth Lamy Cárdenas**- Ing. de Alimentos, UNINCCA	Lugar: Soacha	Car 6 N - 16 - 17
Mat. Profesional	25254153991 CND	Fecha: B. San Luis	Julio 30 / 2024

CONTROL DE ASISTENCIA

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	ESTABLECIMIENTO	FIRMA	CONSTANCIA N°	CALIFICACIÓN
1	Shirley Samanda Céspedes	52758672	3193394552	mini mercado Pico	Shirley C.	C-0480-24	10
2	Ana Julia Gutiérrez	39643527	3212943527	mi mercado pico	Ana Julia Gutiérrez	C-0481-24	10
3	Maria Yaneth Vargas Vasquez	20627775	3124623224	colsubsidio		C-0482-24	10
4	July Vanessa Tabares Garcia	1024475805	3003490873	colegio pradito		C-0479-24	10
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

Claudia Lamy Cárdenas
Ing. de Alimentos
Mat. Prof. 25254153991 CND.
UNINCCA

Firma Instructor

PROGRAMA DE CAPACITACION
BPM

EVALUACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Fecha: 31 / 07 / 2024
Nombre: Maria Yaneth Vargas Vasquez
CC: 20627225
Establecimiento: colsubsidio
Calificacion 10

1. Encierre en un círculo la respuesta correcta:
Las condiciones ideales para el almacenamiento de la carne y productos cárnicos son:
a.En Refrigeracion: -20ºC . 18 ºC. (4ºC)
b.En Congelacion: 5ºC. (-18ºC) 35ºC
Marque con una X en la letra la Respuesta correcta
2.la Regla de las tres R se trata de:

a.Retirar,Revisar,Rutinizar

b.Reducir,Reutilizar,Reciclar

c.Reiterar,Ridiculizar,Relacionar

3. La definición de Limpieza es:
a.Retirar los residuos visibles de una superficie, con la ayuda de un implemento abrasivo y detergente
b.Restregar una superficie con un cepillo. Y enjuagar
c.Jabonar , restregar y juagar

4. La Definicion de Desinfección es:
a.Enjuagar con desinfectante , pasar un paño
b.Reducir la cantidad de microorganismos de una superficie con la ayuda de agentes químicos.
c.Aplicar una esponja mojada en desinfectante antes de limpiar la superficie.

5. Relacione las actividades que se deben realizar para un efectivo control integrado de Plagas

a.Eliminacion de Entradas — b Equipos en desuso,desorden o basura acumulada.
b.Eliminacion de Refugio — a Ventanas, puertas o agujeros.
c.Eliminacion de Alimento — c Restos de Alimento,suciedad y Basura

Firma

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR:	**Claudia Yaneth Lamy Cárdenas-** Ing. de Alimentos, UNINCCA	Lugar:	Soacha B. San Luis Car 6 N - 16 - 14
Mat. Profesional	25254153991 CND	Fecha:	Julio 31 /2024

CONTROL DE ASISTENCIA

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	TELEFONO	ESTABLECIMIENTO	FIRMA	CONSTANCIA Nº	CALIFICACIÓN
1	Shirley Samanda Céspedes	527586772	3193394552	mini mercado Pico	Shirley C.	C-0480-24	10
2	Ana Isabel Martinez Galvis	39643527	3212443527	mi mercado pico	Ana Isabel Martinez Galvis	C-0481-24	10
3	Maria Yaneth Vargas Vasquez	20627725	3124623224	colsubsidio	Yaneth Vargas	C-0482-24	10
4	July Vanessa Tabares Garcia	1024475805	3008490873	colegio pradito.	July Vanessa Tabares Garcia	C-0479-24	10
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

Claudia Lamy Cárdenas
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P. 25254153991 CND.
UNINCCA

Firma Instructor

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 800.229.739

Hace constar que:

El(la) Señor(a) **VARGAS VASQUEZ MARIA YANETH** identificado(a) con **CC** número **20.627.225** se encuentra afiliado(a) en Pensiones Obligatorias a PROTECCIÓN, desde el día 27 de marzo de 2003 y sus recursos se encuentran distribuidos como se enuncia a continuación, de conformidad con lo consagrado en el Decreto 2373 de 2010 así:

1. El 20% al FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PROTECCIÓN MODERADO
2. El 80% al FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PROTECCIÓN MAYOR RIESGO

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 09 de enero de 2025.

Cordialmente,



Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Línea de servicio Protección: Bogotá: **744 44 64** - Medellín y Cali **510 90 99**
Barranquilla: **319 79 99** - Cartagena: **642 49 99** - Nacional **01 8000 52 8000**
www.proteccion.com

2025010917452

Famisanar EPS

CERTIFICA QUE:

El(La) Señor(a) MARIA YANETH VARGAS VASQUEZ identificado(a) con CC. 20627225 se encuentra afiliado(a) a la EPS en condición de 2° COTIZANTE.

Fecha de Activación de Servicios:	**2012/10/01**
Estado de la Afiliación:	**ACTIVO**
IPS:	**CAFAM CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR**
Categoría:	**A**

La presente certificación se expide a solicitud del (de la) interesado(a) en Bogotá para **QUIEN INTERESE**, a los 09 días del mes de 01 del año 2025.

La certificación tiene validez de un mes con respecto a la fecha de generación.

Observaciones:

NO VÁLIDO PARA TRASLADO A OTRA EPS.

Cordialmente,

Fredy Alexander Caicedo Sierra
Director Operaciones Comerciales
EPS FAMISANAR S.A.S.

Powered by CamScanner

RECOMENDACIONES PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

La zona destinada para tal fin debe favorecer que se realicen las actividades de limpieza y desinfección.

En las diferentes áreas (manipulación, almacenamiento, preparación y consumo) es necesario mantener el control de plagas, roedores, evitando en todo momento la presencia de animales domésticos.

Contar con equipos que permitan la congelación y/o refrigeración de las materias primas, así como la conservación de los alimentos elaborados.

Utilizar agua potable o estar en capacidad de potabilizarla. Esta actividad deberá ser apoyada por las Direcciones Territoriales de salud. Si no se cuenta con agua potable para la preparación de los alimentos y las actividades de limpieza y desinfección en la cocina, hiérvala durante 3 minutos como mínimo, dejarla enfriar y guardarla en un recipiente limpio con tapa.

El área de preparación debe estar dotada de jabón y solución desinfectante para el lavado y posterior desinfección de manos del personal manipulador.

En el área de almacenamiento se debe mantener un control de las fechas de vencimiento de las diferentes materias, prestando atención a los productos perecederos y a las fechas de vencimiento de los productos enlatados.

En la organización interna del alojamiento debe existir un coordinador del área de preparación de alimentos, que verifique y haga cumplir las orientaciones que las autoridades competentes emitan.

Los manipuladores de alimentos deberán seguir las buenas prácticas higiénicas (lavado y desinfección de manos, indumentaria limpia, así como uso permanente del tapaboca), de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados.Evitar cocinar más alimentos que las raciones a entregar diariamente. Las raciones sobrantes deben almacenarse adecuadamente, procurando que sean distribuidas rápidamente entre la población alojada.

CARRERA 6 # 13A - 15 Soacha - San Luis Telefonos: 8410171
WhatsApp: 3003817785
Email: laboratorioclinicosoacha@gmail.com

LABORATORIO CLINICO
MEDICINA GENERAL
MEDICINA DEL TRABAJO

XUACHA MUNICIPIO

LABORATORIO CLINICO

REGISTRO DE SALUD DE C/MARCA
257545106701

MEDICINA GENERAL

REGISTRO DE SALUD DE C/MARCA
257545298801

CERTIFICACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CERTIFICADO QUE PUEDE SER VALIDADO CON SCAN

0



USUARIO: MARIA YANETH VARGAS VASQUEZ

DOC: CC 20627225

FECHA: viernes, 10 de enero de 2025 CONS 83

EDAD: 43 años y 1 meses.

Verificacion de auntenticidad

LEY 9 de 1979

DECRETO 3075 DE 1997.CAPITULO III.Articulo 13

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

DECRETO 1575 DE 2007

RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

CARRERA 6 # 13A - 15 Soacha - San Luis
Telefono: 601-8410171
WhatsApp- CELULAR: 3003817785 Email: laboratorioclinicosoacha@gmail.com VISITANOS EN WWW.LABORATORIOGAEL.COM

USUARIO: MARIA YANETH VARGAS VASQUEZ

DOC: CC 20627225

FECHA: viernes, 10 de enero de 2025 CONS 83

EDAD: 43 años y 1 meses.

LABORATORIO CLINICO

REGISTRO DE SALUD DE C/MARCA 257545106701

EXAMENES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

COPROLOGICO # 1

COLOR: Amarilla CONSISTENCIA: Blanda

MOCO: Negativo SANGRE MACRO: Negativo

OLOR S.G

FLORA BACTERIANA Mixta Aumentada

ACIDOS GRASOS: +++

JABONES + GRASAS NEUTRAS: Negativas

ALMIDONES:Negativos F.VEGETALES: Negativas

OTROS: Negativos LEVADURAS: Negativas

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS PARASITARIAS EN MUESTRA OBSERVADA

MICROBIOLOGIA

20627225

KOH UÑAS DE MANOS

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS EN MUESTRA OBSERVADA

FROTIS DE GARGANTA

NEGATIVO PARA ASOCIACION FUSOESPIRULAR DE VINCENT, NO SE OBSERVARON ESTRUCTURAS FUNGICAS. FLORA MIXTA NORMAL.

FIRMA DEL PROFESIONAL-
Reg 79524608
LABORATORIO CLINICO
Cra 6#13A-15 SOACHA CENTRO
FIRMA Y SELLO

MEDICINA GENERAL

REGISTRO DE SALUD DE C/MARCA 257545107201

CERTIFICADO MEDICO GENERAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

De acuerdo a exámenes paraclínicos, FROTIS DE GARGANTA, KOH DE UÑAS Y COPROLOGICO dentro de parametros adecuados,el suscrito médico certifica que el paciente anteriormente identificado no evidencia al examen físico enfermedad infectocontagiosa alguna. Y puede trabajar sin restricciones para manipular alimentos siguiendo Buenas Practicas en Manipulación de los mismos.

CERTIFICADO QUE PUEDE SER VALIDADO CON SCAN

Verificacion de auntenticidad

FIRMA PROFESIONAL
MEDICINA GENERAL
Cra 6 No 13A-15 Tel 841 0422
Soacha Centro (Cund.)

ECOMPROMISO LABORATORIO CLINICO/MEDICINA GENERAL