HOJA DE VIDA



GLORIA JANETH MORENO ZAPATA

DATOS PERSONALES

Identificación
51.821.481

Fecha de nacimiento
9 de julio 1966

Dirección
Cra 87 m # 59 - 70 sur

Teléfono
314 209 1143

E-mail
janethmoreno66@hotmail.com

PERFIL

Soy una persona comprometida con mi trabajo, con grandes capacidades para la organización de espacios y el aseo de los mismos.
Cuento con alto grado de compromiso y responsabilidad por mis funciones y cumplimiento de objetivos.

EXPERIENCIA LABORAL

2014 - 2016 — **Cafam CDI YACHAI**
Operaria de cocina
Eliana Bocanegra
6 46 8000

EDUCACIÓN

2008 - 2014 — **Colegio Gimnasio Union Nacional**
Bachiller

1972 - 1977 — **San Pio Bogotá**
Básica Primaria

HABILIDADES

Personales

- Adaptación al cambio
- Disciplina
- Relaciones interpersonales
- Colaboración
- Capacidad de seguir instrucciones

Servicios Generales

- Destreza para la cocina
- Limpieza Detallada
- Atención de personal
- Destreza en diligencias
- Organizada

REFERENCIAS

PERSONAL — **DAVID FERIA MORENO**
Diseñador Gráfico
320 813 1528

PERSONAL — **SILVIA JUDITH MORENO**
Docente
310 6130885

CEDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 51.821.481



Apellidos
MORENO ZAPATA

Nombres
GLORIA JANETH

Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.60	F

Fecha de nacimiento
14 JUL 1966

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
BOGOTA D.C. (CUNDINAMARCA)

Fecha y lugar de expedición
03 SEPT 1984, BOGOTA D.C.

Firma

Fecha de expiración
08 SEPT 2033

.CO

0303551152

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL0303551524150O1<<<<<<<<<<
6607146F3309081COL51821481<<<7
MORENO<ZAPATA<<GLORIA<JANETH<<

La República de Colombia

El Ministerio de Educación Nacional

y en su nombre

Gimnasio Unión Nacional

Institución de Educación Formal para Jóvenes y Adultos
Según Decreto 3011 de 19 de Diciembre de 1994
Autorizado por la Secretaría de Educación de Bogotá, D.C.
No. 344 del 11 de Febrero de 2.000
Inscripción D.A.N.E. No. 1536

Confiere a:

Moreno Zapata Gloria Janeth

T.I / C.C. No. 51.821.481 de Bogotá, D.C.

El Título de:

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes
al Nivel de Educación Media Academica (Articulo 28 Ley 115 de 1994)
según los programas vigentes

Rector

Secretario

Registro Interno: Acta No. 027 Folio No. 039.

Dado en Bogotá, D.C., a los 20 días del mes de Junio de 2014

Se requiere registro de la Secretaría de Educación, según decretos 921 del
6 de mayo de 1994 y 2150 del 5 de Diciembre de 1995
de la Presidencia de la República

Nº 0424

Registrar Firma Notaría 62

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

CERTIFICA

Que GLORIA JANETH MORENO ZAPATA identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 51.821.481 de Bogotá, realizó y aprobó el curso de EXCEL BÁSICO con una intensidad horaria de Veinte (20) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá, a los trece (13) días del mes de agosto de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
JORGE ALBERTO BETANCOURT RODRIGUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JORGE ALBERTO BETANCOURT RODRIGUEZ
SUBDIRECTOR CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

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 940500392786CC51821481E.

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

CERTIFICA

Que GLORIA JANETH MORENO ZAPATA identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 51.821.481 de Bogotá, realizó y aprobó el curso de EXCEL INTERMEDIO con una intensidad horaria de Veinte (20) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá, a los treinta (30) días del mes de agosto de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
JORGE ALBERTO BETANCOURT RODRIGUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JORGE ALBERTO BETANCOURT RODRIGUEZ
SUBDIRECTOR CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

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 940500398249CC51821481E.

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

CERTIFICA

Que GLORIA JANETH MORENO ZAPATA identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 51.821.481 de Bogotá, realizó y aprobó el curso de MANEJO DE POWERPOINT PARA EL DISEÑO DE PRESENTACIONES con una intensidad horaria de Veinte (20) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá, al primer(1) día del mes de agosto de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
JORGE ALBERTO BETANCOURT RODRIGUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JORGE ALBERTO BETANCOURT RODRIGUEZ
SUBDIRECTOR CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

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 940500388869CC5182148 1E.

REGIONAL DISTRITO CAPITAL

EL CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

CERTIFICA

Que GLORIA JANETH MORENO ZAPATA identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No 51.821.481 de Bogotá, realizó y aprobó el curso de WORD AVANZADO con una intensidad horaria de Veinte (20) y obtuvo una evaluación Apto (A) con una equivalencia de (4.5).

Equivalencia de Evaluaciones:

D: Reprobó
A: Aprobó

Se expide en Bogotá, a los once (11) días del mes de julio de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
JORGE ALBERTO BETANCOURT RODRIGUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JORGE ALBERTO BETANCOURT RODRIGUEZ
SUBDIRECTOR CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

SENA: Una Organización con Conocimiento

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 940500380869CC51821481E.

Av. Cra. 68 N° 90-88
Sede Administrativa La Floresta
PBX (57)1 646 8000
Fax (57)1 271 6916
www.cafam.com
Bogotá - Colombia

EL SUSCRITO JEFE DE SECCION ADMINISTRACION DE PERSONAL

DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR CAFAM

HACE CONSTAR:

1. QUE MORENO ZAPATA GLORIA JANETH
   IDENTIFICADO (A) CON CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 51.821.481
   EXPEDIDA EN BOGOTA ESTUVO VINCULADO (A) A LA CAJA,
   MEDIANTE CONTRATO OBRA O LABOR DETERMINADA DESDE EL
   DÍA 25 DE FEBRERO DE 2014 HASTA EL DÍA 15 DE FEBRERO
   DE 2015, CON UN HORARI HORAS 240 MENSUALES.
2. QUE A LA FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE TRABAJO OCUPABA
   EL CARGO DE AUXILIAR DE COCINA
   EN CDI YACHAY
   CON UNA ASIGNACION MENSUAL DE $616.000.
3. QUE LA CAUSAL DE RETIRO FUE: FINALIZACION CONTRATO TERMINO FIJO

DADA EN BOGOTÁ, D.C A LOS 15 DÍAS DEL MES DE FEBRERO DE 2015.

JOSÉ ARMANDO CUARÁN PASOS
JEFE SECCIÓN ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL

Av. Cra. 68 Nº 90-88
Sede Administrativa La Floresta
PBX (57)1 646 8000
Fax (57)1 271 6916
www.cafam.com
Bogotá - Colombia

LA SUSCRITA JEFE DE RELACIONES LABORALES

DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR CAFAM

Nit. 860.013.570-3

HACE CONSTAR:

Que el(a) señor(a) **GLORIA JANETH MORENO ZAPATA**, identificado(a) con Cédula de ciudadanía N° **51.821.481** de BOGOTA D.C., estuvo vinculado(a) a la Caja mediante Contrato **OBRA O LABOR** desde el **19 de febrero de 2016** hasta el **27 de septiembre de 2016**, con un horario de **240** horas mensuales. Siendo la última asignación mensual $ **689.500**.

A la fecha de terminación del contrato de trabajo ocupaba el cargo de **OPERARIA DE COCINA**, en **YACHAY CDI.**

Se expide la presente constancia en la ciudad de Bogotá, el lunes, 21 de noviembre de 2016.

Cordialmente,

ANDREA PARRA BOLIVAR
Jefe Relaciones Laborales

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 05:44:50 PM horas del 30/07/2024, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **51821481**

Apellidos y Nombres: **MORENO ZAPATA GLORIA JANETH**

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

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 martes 30 de julio de 2024, a las 17:52:24, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	51821481
Código de Verificación	51821481240730175224

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

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 251574581

PIB
17:56:43

Bogotá DC, 30 de julio del 2024

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) GLORIA JANETH MORENO ZAPATA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 51821481:

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.

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) **GLORIA JANETH MORENO ZAPATA,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **51821481** de BOGOTA D.C.
(CINCUENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIUN MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UNO).
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

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 30/07/2024 07:10:24 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **51821481 .**

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. **99292488** . 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

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Colpensiones

LA ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES - COLPENSIONES

CERTIFICA QUE

Verificada la base de datos de afiliados, el/la señor/a **GLORIA JANETH MORENO ZAPATA** identificado/a con documento de identidad **Cédula de Ciudadanía** número **51821481,** se encuentra afiliado/a desde **18/07/1985** al Régimen de Prima Media con Prestación Definida (RPM) administrado por la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES**.

La presente certificación se expide en Bogotá, el día 30 de julio de 2024.



Rosa Mercedes Nino Amaya
Dirección de Afiliaciones

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Nota: Certificado generado desde la página Web. Este documento no es válido para el reconocimiento de prestaciones económicas, está sujeto a verificación y no tiene costo alguno.

EPS

sura

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN AL PBS DE EPS SURA

EPS SURAMERICANA S.A. en desarrollo de su programa especial para la garantía del Plan de Beneficios en Salud denominado **EPS SURA**

CERTIFICA

Que **GLORIA JANETH MORENO ZAPATA** identificado(a) con **CÉDULA DE CIUDADANÍA** número **51821481** está registrado(a) en el PBS EPS SURA con la siguiente información:

TIPO Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CC 51821481
NOMBRES Y APELLIDOS	GLORIA JANETH MORENO ZAPATA
TIPO DE AFILIADO	BENEFICIARIO
PARENTESCO	COMPAÑERO (A) PERMANENTE
ESTADO DE AFILIACIÓN	TIENE DERECHO A COBERTURA INTEGRAL
CAUSA ESTADO DE LA AFILIACIÓN	COBERTURA INTEGRAL
FECHA DE INGRESO A EPS SURA	28/06/2018
FECHA RETIRO EPS SURA	ACTIVO(A)
SEMANAS COTIZADAS EN EPS SURA	313
SEMANAS COTIZADAS ÚLTIMO AÑO	52

DIRECCIÓN DE AFILIACIONES
Fecha de generación: **31/07/2024**

ESTE DOCUMENTO NO ES VÁLIDO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, NI PARA TRASLADOS

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

RESOLUCIÓN N.° 536 DE 2015

Por la cual se autoriza a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos.

EL GERENTE DEL HOSPITAL CHAPINERO E.S.E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con el contrato 419 / 2006, la Secretaria Distrital de Salud, convino con el Hospital Chapinero E.S.E, autorizar a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de alimentos en toda la jurisdicción del Distrito Capital.

Que en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo tercero de la Resolución 378 de Mayo de 2012, para efectos de obtener su autorización presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes **CLAUDIA PATRICIA BUITRAGO HERNÁNDEZ** con cédula de ciudadanía **No. 51.934.571** propietaria del establecimiento de comercio **LABORATORIO CLÍNICO BIOTEK** en su condición de persona natural relacionando a la siguiente profesional:

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
CLAUDIA PATRICIA BUITRAGO HERNÁNDEZ	51.934.571	BACTERIÓLOGA Y LABORATORISTA CLÍNICO

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 378 de Mayo de 2012 según acta de revisión de documentos No. 5261 de fecha 24 de Noviembre de 2015, se comprobó que las personas relacionadas en el considerando anterior cumplen con los mismos.

Razón por la cual,

RESUELVE:

ARTICULO 1. Autorizar a **CLAUDIA PATRICIA BUITRAGO HERNÁNDEZ** con cédula de ciudadanía No. **51.934.571** propietaria del establecimiento de comercio **LABORATORIO CLÍNICO BIOTEK** como capacitadora en manipulación higiénica de alimentos en calidad de capacitador particular, a través de la siguiente profesional:

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
CLAUDIA PATRICIA BUITRAGO HERNÁNDEZ	51.934.571	BACTERIÓLOGA Y LABORATORISTA CLÍNICO

ARTICULO 2. La autorización de que trata el artículo anterior le permite ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y tiene una vigencia de dos (2) años según lo dispuesto en el artículo quinto de la Resolución 378 de Mayo de 2012.
ARTICULO 3. El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones establecidas en el artículo cuarto de la Resolución 378 de Mayo de 2012 será causal de la suspensión de la autorización otorgada en la presente Resolución.
También será causal de suspensión, la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año. Según lo dispuesto en el artículo sexto de la Resolución 378 de Mayo de 2012
ARTICULO 4. La presente Resolución rige a partir de su expedición y contra la misma solo procede el recurso de reposición ante esta Gerencia.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D.C., a los

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHAPINERO
DIRECCION

12 7 NOV 2015

ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

Proyectó: Elcy P.
Digitó: Ximena B. / Sonia A.
VoBo: Elias S. C.S.P (E)
VERIFICÓ: Carlos M. Asesor jurídico

Secretaría Distrital de Salud
Subsecretaría de Salud Pública
Territorios Saludables - PIC
RECIBIDO

Escaneado con CamScanner

-

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CLAUDIA PATRICIA BUITRAGO HERNANDEZ C.C. No. 51.934.571 PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LABORATORIO CLINICO BIOTEK UBICADO EN LA DIAGONAL 69C 78C 36 SUR TELEFONO 3207001403

CAPACITADORA EN MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS EN CALIDAD DE CAPACITADOR PARTICULAR

Con base en lo establecido en la Resolución 2674/2013, Decreto 1500 de 2007 ,Resolución 604 de 1993 y el Decreto 2270 de 2012 (que lo modifica) *del Ministerio de Salud Y Protección social - Capitulo III Personal Manipulador de Alimentos, Articulo 12 Educación y capacitación, La capacitación puede ser efectuada por la entidad, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.*

Cuando la capacitación se realiza a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. El programa de capacitación sanitaria diseñado es asumido como un proceso de sensibilización, mediante el cual promueve el cambio de hábitos. Para ello se realizan charlas, talleres, evaluaciones, talleres durante el año para dar cumplimiento de diez (10) horas del plan de capacitar

OBJETIVO GENERAL

Educar, capacitar al personal manipulador de alimentos mediante charlas y talleres periódicos de conceptos básicos de Buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente desde la recepción de materia prima hasta la obtención del producto terminado.

METODOLOGIA

1. Número de Integrantes:

Cada sesión se realizara con un grupo máximo de 30 personas, las cuales serán citadas con 15 días de anticipación, previa confirmación de horario y espacio, (preferiblemente un salón grande con tablero o pizarra y sillas de acuerdo al número de personas).

2. Tiempo:

Teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social – Capitulo III Personal Manipulador de Alimentos. Articulo 12 Educación y Capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, desde el momento de su contratación y ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. El plan debe ser de por lo menos diez (10) horas anuales. Las sesiones se distribuirán según organización y necesidad de cada unidad operativa.

3. Recurso Material

- *Computador*
- *Video beam*
- *Extensión eléctrica de acuerdo a la necesidad*
- *Presentación en diapositivas*
- *Video*
- *Carteleras*
- *Fotocopias para realizar el post test*
- *Formato de control de asistencia a la capacitación*

4. Desarrollo del Plan de Capacitación

La capacitación se efectuara por sesiones máximo de tres horas, desarrollando actividades con metodologías lúdico pedagógicas y el enfoque de la capacitación será acorde con el servicio que presta el personal a capacitar. La unidad operativa debe demostrar a través de desempeño en Buenas Prácticas de Manufactura de los manipuladores de alimentos y las condiciones sanitarias del servicio. La efectividad de la capacitación impartida.

TEMAS GENERALES

1. *INTRODUCCION*
2. *OBJETIVO GENERAL*
3. *OBJETIVOS ESPECIFICOS*
4. *NORMATIVIDAD*

II CONCEPTOS BASICOS

- *Manipulador de Alimentos*
- *Buenas Prácticas de Manufactura (B P M)*
- *Alimento*
- *Alimento adulterado*
- *Alimento alterado*
- *Alimento contaminado*
- *Alimento fraudulento*
- *Concepto Sanitario*
- *Inocuidad de los Alimentos*

III CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

- *Alimentos de Mayor Riesgo en Salud Publica*
- *Alimentos de Menor Riesgo en Salud Publica*
- *Alimentos de Mediano Riesgo en Salud publica*

IV MICROORGANISMOS

- *Generalidades*
  - *Definición*
  - *Clasificación0000*
  - *Los microorganismos en los alimentos*
  - *Variables que inciden en el crecimiento de los Microorganismos*
- *Contaminación microbiana en los alimentos*
  - *carga microbiana normal y proliferación*
  - *microorganismos indicadores y patógenos*

V CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS -

- *Definición*
- *Tipos de contaminación*
  - *Física- química- biológica*
- *Causas de contaminación*
- *90*
  - *Primaria*
  - *Secundaria*
  - *Terciaria*
  - *Otras causas*
- *Contaminación cruzada*
  - *Definición*
  - *Causas*
  - *Medidas preventivas*

VI ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- *Definición ETAS*
- *Causas ETAS*
- *Que es intoxicación alimentaria*
- *Tipos de intoxicación alimentaria*
  - *Intoxicaciones generadas por bacterias*
  - *Intoxicaciones generadas por virus*
  - *Intoxicaciones generadas por priones*
  - *Intoxicaciones generadas por parásitos*

VII PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- *Estado de salud*
  - *Exámenes de laboratorio*
  - *Certificado medico*
- *Educación y Capacitación*
  - *Certificado de capacitación*
- *Prácticas de higiene personal*
  - *Cuerpo: cabello, manos, uñas, oído nariz y boca*
  - *Uniforme, calzado, guantes*
  - *Joyas, perfumes, lociones*
- *Que hacer en caso de enfermedades en la piel o enfermedades infectocontagiosas*
- *Hábitos inadecuados en la manipulación de alimentos*
- *Beneficios de una buena práctica higiénica*
- *Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario.*

VII ANALISIS DE HACCP (ANALISIS DE Puntos de control críticos)

- *Prerrequisitos HACCP*
- *Estándares de ejecución sanitaria*
- *Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento POES*
- *Sistema de análisis de Peligros y puntos críticos de control HACCP*
- *Plan de análisis de peligros y puntos críticos de control*

VII PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

- *Compra de Alimento*
  - *Identificar y seleccionar los proveedores*
  - *Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos*
- *Transporte: requisitos de los vehículos Transportadores de Alimentos.*
- *Recibo*
  - *Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos*
  - *Medidas preventivas para el termómetro*
  - *Verificación de la calibración del termómetro para alimentos*
- *Almacenamiento*
  - *Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados*
  - *Almacenamiento en congelación*
  - *Almacenamiento en refrigeración*
  - *Almacenamiento en seco*
- *Preparación*
  - *Pre-alistamiento de materias primas*
  - *Pelado, corte y picado*
  - *Pesado*
  - *Cocción de los alimentos Servido y distribución*
  - *Asignación de las personas responsables de la cocina*
  - *Organización del área destinada para servir los alimentos*
  - *Alistamiento de los implementos para el servido*
  - *Conocer las porciones a servir según el grupo atareo y la preparación del alimento*
  - *Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar*

IX PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

- *Definición*
- *Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico*
- *Bases para elaborar el Plan de Saneamiento*
  - *Introducción*
  - *Objetivos*
  - *Alcance*
  - *Definiciones*
  - *Procedimiento*
- *Programas del Plan de Saneamiento Básico Programa de limpieza y desinfección*
  - *Programa de control integral de plagas*
  - *Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos*
  - *Programa de abastecimiento de agua potable*
  - *Quien hace el plan de saneamiento*
  - *Formatos o registros*
  - *Supervisión o seguimiento.*

PROYECCION DE TIEMPO

El plan de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura debe ser de por lo menos diez (10) horas anuales, El tiempo destinado para la conferencia, está distribuido de la siguiente manera:

Julio 25 de 2024

TEMAS	*DURACION*
Generalidades	*20 minutos*
Conceptos básicos	*30 minutos*
Clasificación de los alimentos	*45 minutos*
microorganismos	*60 minutos*
Enfermedades transmitidas por los alimentos	*45 minutos*
Características de personal manipulador de alimentos	*60 minutos*

Julio 26 de 2024

TEMAS	*DURACION*
Contaminación de alimentos	*60minutos*
Procesos en el servicio de alimentos • *de alimentos*	*10 minutos*
• *transporte*	*10 minutos*
• *Recibo*	*40 minutos*
• *Almacenamiento*	*30 minutos*
• *Preparación*	*30 minutos*
• *Servido y Distribución*	*30 minutos*
Análisis de peligros y puntos de Control Críticos	*40minutos*
Plan de Saneamiento básico	*90minutos*

Dra. Claudia P. Bautrago
BACTERIOLOGA C.M.C.
Reg 51934571

Próximas capacitaciones

Contaminación de alimentos Septiembre 14 de 2024

Enfermedades Transmitidas Por alimentos Octubre 22 de 2.024

Se envía el link de la capacitación el día de la misma por el número Whatsaap agendado

Nota: en caso de no recibir el link favor comunicarse al Teléfono 3207001403 antes de las 3:00pm el día de la capacitación

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO (5,25%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión.
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión

BIOTEK

Capacitación y asesorías
Diagonal 69C Sur 78C 36
Cel. 3207001403

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Toda persona que tenga contacto directo con alimentos, ya sea en establecimientos de comidas, restaurantes, hoteles, comedores escolares o incluso las amas de casa, son manipuladores de alimentos.

HÁBITOS QUE HACEN QUE SEAS UN EXCELENTE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. **Lavado constante de manos**
2. **Buenos hábitos de higiene personal**
3. **Reportar heridas, cortaduras y enfermedades**
4. **Adecuada vestimenta**
5. **Vigilar el estado de salud**
6. **Capacitación constante**

CORRECTO LAVADO DE MANOS



Aplicar la técnica de lavado de manos para obtener manos seguras

- Mojarse las manos

- aplicarse un agente de limpieza simple (jabón)

- Masaje de manos y antebrazos

- Enjuague

- Secado con papel de un solo uso

- una vez termine el lavado el grifo de agua no debe tocarse con las manos.

- EL USO DE GUANTES NO EXIME AL TRABAJADOR DE LAVARSE LAS MANOS.

Cuando realizar el lavado de manos

- Cada vez que cambie de actividad
- Después de usar el baño
- Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados
- Después de desechar los desperdicios o basuras

CLAVES DE LA INOCUIDAD

INOCUIDAD ES GARANTIZAR QUE UN AMBIENTE O UN ALIMENTO ES SEGURO ES DECIR QUE NO VA A CAUSAR NINGÚN DAÑO

- **Mantener la limpieza y desinfección**
- **Separar alimentos crudos de los cocinados**
- **Cocción segura**
- **Mantener los alimentos a temperaturas seguras**
- **Uso de materias seguras en la preparación de alimentos**



LIMPIEZA Y DESINFECCION

La limpieza y desinfeccion son un conjunto de operaciones cuyo objetivo es la eliminacion de la suciedad, son procesos distintos y complementarios uno no sustituye al otro

LIMPIEZA: eliminacion de residuos y suciedad adheridos a las superficies

DESINFECCION: proceso por el que se eliminan o reducen los microorganismos a un nivel seguro sin que altere la calidad de los productos

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA



La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier material anormal en el alimento que compromete su calidad.

CONTAMINACION QUIMICA

Ocurre cuando el

CONTAMINACION FISICA cuando hay presencia de cuerpos extraños de diferente naturaleza, generalmente apreciados alimento entra en contacto con sustancias químicas por el ojo humano

CONTAMINACION BIOLOGICA: Es debido a la acción de seres vivos que contaminan los alimentos

CONTAMINACION CRUZADA

Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro,

Dr OSCAR JESUS DELPORTILLO GOENAGA
Médico Cirujano
Especialista Seguridad y Salud en el Trabajo
NIT 79243755 3
CALLE 71 # 21 – 44 BOGOTÁ
Resolucion STT # 12510/13

CERTIFICADO DE EXAMEN MEDICO DE APTITUD

DIVISION SALUD – SALUD OCUPACIONAL



	DIA	MES	AÑO
FECHA	30	Julio	2024
NOMBRE	Gloria Janeth Moreno Zapata		
DOCUMENTO	51821481	EDAD	58 AÑOS
EMPRESA			
CARGO	psicosocial		

TIPO DE EXAMEN			
INGRESO SI	PERIODICO NO	EGRESO NO	POSTINCAPACIDAD NO

EVALUACIONES Y/O PRUEBAS DIAGNOSTICO REALIZADAS			
APTITUP PARA EL CARGO SI			
OPTOMETRIA SI	AUDIOMETRIA NO	ESPIROMETRIA NO	ENFASIS DERMORESPIRATORIO SI

RECOMENDACIONES GENERALES (Marque con una X)

RECOMENDACIONES	SI	NO	RECOMENDACIONES	SI	NO
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN	X		CORRECCIÓN ÓPTICA		X
PAUSAS ACTIVAS	X		REALIZACION PRUEBAS COMPLEMENTARIAS		X
HIGUIENE POSTURAL	X		VALORACIÓN MEDICA GENERAL POR EPS		X
HIGUIENE AUDITIVO		X	VALORACIÓN OFTALMOLOGICA POR EPS		X
RECOMENDACIONES DIETARIAS	X		VALORACIÓN OTORRINO POR EPS		X
DIETA HIPOCALORICA		X	CONTINUAR MANEJO MEDICO POR EPS		X
MANEJO DE CARGAS O POSTURAS	X		REMITIR A LA ARL		X
ACTIVIDAD FISICA	X		CONTROL PERIODICO OCUPACIONAL	X	

CONCEPTO	NO PADECE SIGNO - SINTOMATOLOGIA DERMORESPIRATORIA CONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD
RESTRICCIONES MEDICAS	NINGUNA
OBSERVACIONES	• MANTENGA UN ASEO ADECUADO DE SUS IMPLEMENTOS DE TRABAJO/LÁVESE LAS MANOS ANTES DE CPSOMENZAR LA LABOR Y CON FRECUENCIA AL REALIZAR LA MISMA/LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE IR AL BAÑO O DE HABER ESTADO FUERA DEL ÁREA DE TRABAJO/MANTENGA LAS UÑAS CORTAS Y BIEN ASEADAS/UTILICE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL ASIGNADOS POR LA EMPRESA/SI PRESENTA ALGUNA SINTOMATOLOGÍA (DIARREA, TOS, NAUSEA, BROTES,) AVISE A SU SUPERVISOR Y ACUDA A SU SERVICIO MÉDICO/ • PAUSAS ACTIVAS, RESPOSOS AUDITIVO Y VISUAL DESPUES DE LA JORNADA LABORAL • LAS RECOMENDACIONES MEDICOLABORALES HAN SIDO COMUNICADAS AL USUARIO DURANTE LA CONSULTA •

MEDICO	FIRMA ASPIRANTE O TRABAJADOR	FOTO
Dr Oscar Jesús Del portillo Goenaga Medico - Cirujano Especialista Gerencia Salud Ocupacional RM 79243755 CRC S.O 12510 / 13		

CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Yo CLAUDIA PATRICIA BUITRAGO HERNÁNDEZ identificada con C.C 51934571 de Bogotá en mi calidad de Capacitadora particular en Manipulación Higiénica de alimentos Según resolución 536 de 2015.

Certifico Que:

Gloria Janeth Moreno Zapata

con numero de documento **51821481**

Asistió y aprobó el curso de Manipulación de Alimentos Que se dictó los dias 25 de julio y 26 de julio de 2024 con una intensidad de 10 horas.

El curso de Manipulación de Alimentos está dirigido a empresas y personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. *Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 en Colombia, decreto 1500 de 2007 modificado por Decreto 2965 de 2008 , 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 1917 y 2270 de 2012 y resolucion 242 de 2013*

Nuestro objetivo es instruir al personal asistente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), concientizarlo de su importancia en la cadena de manipulación y promover hábitos higiénicos que garanticen la inocuidad y calidad del alimento.

Los temas a tratar son los siguientes:

- Normatividad Vigente
- Glosario
- Clasificación alimenticia
- Tipos de contaminación en alimentos.
- ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos)
- Métodos de conservación
- El manipulador de alimentos
- Plan de saneamiento

Material a entregar:

- Carnet de certificación del curso vigente por un año
- Folleto resumen

Dra. Claudia P. Buitrago
BACTERIOLOGA C.M.C.
Reg. 51934571

Laboratorio Clínico Biotek
320 7001403

curso de
Manejo Integral de Alimentos



Gloria Janeth
Moreno Zapata
ID **51821481**

Fecha de Aprobación
26 de julio de 2024
Valido hasta 25 de julio de 2025

Asistió al taller MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS
con intensidad de **10 horas(10h)**
Según resolución 2674 de 2013, decreto 3075 de 1997
y resolución 604 de 1993
Este carné es personal e intransferible

LABORATORIO CLINICO
BIOTEK

Cap. Claudia Patricia Buitrago Acta 5261 Res 536 de Nov 20 de 2015
BACTERIOLOGA U.C.M.C.
REG Nº 51934571