

Elsy Moreno Barón
Identificación: 39.798.580 de Bogotá
Celular: 3137975428
3229223330
e-mail: el_moreno2164@hotmail.com
Estado civil: Soltera

Perfil Profesional

Soy una persona orientada al estudio y la superación, me adapto al trabajo en equipo. Soy responsable, enfocada al logro de resultados y me esfuerzo por mejorar mi desempeño a nivel personal, laboral y educativo.

Información académica

Colegio Distrital Reino Unido de Holanda
30 de Noviembre de 1991

Información Laboral

CASA DE FAMILIA

Cargo desempeñado: Empleada doméstica
Teléfono: 3105663981
(Inicio el 19 / Febrero /2024 – finalizo 24/Febrero/2025

CASA DE FAMILIA

Cargo desempeñado: Empleada doméstica
Teléfono: 3177114565
(Inicio el 08 / Julio /2023 – finalizo 12/ febrero /2024



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 39.798.580
MORENO BARON

APELLIDOS
ELSY

NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 17-JUN-1969
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.54 ESTATURA
O+ G.S. RH
F SEXO

08-SEP-1989 BOGOTA D.C
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-1500150-00299737-F-0039798580-20110511 0026917828A 1 1541288605

La República de Colombia

El Ministerio de Educación Nacional

y en su nombre

El Colegio Distrital Nocturno "Reino de Holanda"

Autorizado por la Secretaría de Educación del Distrito Especial de Bogotá, según Resolución No. 004846 del 18 de Diciembre de 1.989

Confiere a

Elsy Moreno Barón

Identificado (a) con C. C. No. 39'798.580 de TUNJUELITO USME

El Título de

Bachiller Académico

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

Rector

Secretario

Santa Fe de Bogotá D. C., 30 de Noviembre de 1991

Anotado al folio 121-14 Libro de Registro No. 92

Secretario de Educación

Dado en Santa Fe de Bogotá D. C., a 7 de Octubre de 19 92

Bogotá, 17 de febrero de 2025.

CERTIFICACION LABORAL

Yo, **LUZ MERY DE LA CRUZ VARGAS** identificado con cédula de ciudadanía **N.º 32.833.657**, certifico que la señora ELSY MORENO BARON identificado(a) con cedula de ciudadanía **N.º 39.798.580** de Bogotá, laboró en mi vivienda desempeñando el cargo de empleada doméstica desde el día 08 de julio de 2023, hasta el día 12 de febrero de 2024**,** su desempeño fue favorable y demostró ser una persona honesta, cumplida y responsable.

La presente certificación se expide a los diecisiete (17) días del mes febrero de 2025

Cordialmente,

Luz Mery De la Cruz Vargas.

NOMBRE: LUZ MERY DE LA CRUZ VARGAS
C.C: 32.833.657
CEL: 3177114565

Bogotá, 28 de febrero de 2025.

CERTIFICACION LABORAL

Yo, **ALBA CECILIA ROJAS CAÑAS** identificado con cédula de ciudadanía **Nº 52.107.301** de San Alberto, certifico que el(a) señor(a) ELSY MORENO BARON identificado(a) con cedula de ciudadanía **N. º 39.798.580** de Bogotá, laboró para mi desde el día 19 de febrero de 2024, hasta el día 24 de febrero de 2025, desempeñando el cargo de empleada doméstica. Realizando actividades de servicios generales con un contrato por obra labor, demostrando cumplimiento y honestidad en sus labores.
Su renuncia fue voluntaria por motivos personales.

La presente certificación se expide por solicitud del colaborador a los veintiocho (28) días del mes febrero de 2025

Cordialmente,

ALBA CECILIA ROJAS CAÑAS
C.C: 52.107.301

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:27:37 AM horas del 28/02/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **39798580**

Apellidos y Nombres: **MORENO BARON ELSY**

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 jueves 27 de febrero de 2025, a las 20:47:01, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	39798580
Código de Verificación	39798580250227204701

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

RADIQUE AQUÍ CONCILIACIONES ADMINISTRATIVAS

Tipo de Identificación: Cédula de ci

Número Identificación: 39798580

¿ Cual es la Capital del Vallle del Cauca? el

Consultar

Datos del ciudadano

Señor(a) ELSY MORENO BARON identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 39798580.

El ciudadano no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.
Fecha de consulta: viernes, febrero 28, 2025 - Hora de consulta: 10:23:15

El certificado de antecedentes ordinario, refleja las anotaciones de las providencias ejecutoriadas por el término de la sanción impuesta, asi como las inhabilidades impuestas por la autoridad competente y las automáticas que ordena la Constitución Política y la Ley en Colombia.

El certificado de antecedente especial, refleja todas las anotaciones que figuren en el certificado ordinario, más las inhabilidades intemporales pre la Ley para algunos cargos de la administración pública, tales como los de eleccion popular.

Privacidad - Términos

OTRAS ENTIDADES

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

CONTADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN

AUDITORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA - COLOMBIA

FISCALIA GENERAL DE LA NACIÓN

Colombia Compra Eficiente

GOBIERNO DIGITAL

Procuraduría General de la Nación

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

Sede principal

Dirección: Carrera 5 # 15-80, Bogotá D.C., Colombia

Código Postal: 11032

Horario de atención: Lunes a viernes, 8 a.m. a 5 p.m., jornada continua

Teléfono conmutador: +57 601 587 8750
Línea gratuita: +57 01 8000 940 808
Línea anticorrupción: +57 01 8000 940 808
Contáctenos:

RADIQUE AQUÍ CONCILIACIONES ADMINISTRATIVAS

Sede Electrónica

Correo de notificaciones judiciales: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/procesos-judiciales.aspx

Twitter

Instagram

Facebook

Mapa del sitio Políticas de protección de datos Políticas

Personería de Bogotá, D. C.
Antecedentes Disciplinarios

CERTIFICADO ORDINARIO No. 2475815

Bogotá D.C., 27 de febrero de 2025 - 09:09 pm

Código de verificación: 2475815HZUPJ_YSUD9_33036

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) **ELSY MORENO BARON,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **39798580** de BOGOTA D.C.

(TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS OCHENTA)

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

(Default.aspx)

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, 28/02/2025 10:17:23 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **39798580 .**

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. **111541400** . 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

EL PROGRAMA DE EPS DE LA CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR COMPENSAR
NIT 860.066.942-7

CERTIFICA QUE

El(la) señor(a) MORENO BARON ELSY identificado(a) con Cedula Ciudadania 39798580, se encuentra Activo en el Régimen Subsidiado de Salud, de la EPS Compensar, según información contenida a la fecha en nuestra base de datos.

Fecha Afiliación	Fecha Retiro
20240331	No Registrada

Se expide el presente certificado a solicitud del (la) interesado(a), en Bogotá a los 28 días del mes de Febrero de 2.025

OBSERVACIONES

FECHA DE NACIMIENTO: 19690617
DIRECCIÓN AFILIADO: CL 25 S 11 87
TELÉFONO AFILIADO: 0
CIUDAD: BOGOTA D.C.
DEPARTAMENTO: BOGOTA

Con destino a: A quien interese

Información sujeta a verificación por parte de COMPENSAR EPS, cualquier aclaración con gusto será atendida en la línea (601) 4441234- Documento no válido como autorización de Traslado - No es válido para aclarar situación de Duplicidad en el SGSSS.

Cordialmente,

COMPENSAR EPS.

Elaboró: CER-AFI 28043777

VIGILADO Supersalud
Vigilado Supersubsidio

LA ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES - COLPENSIONES

CERTIFICA QUE

Verificada la base de datos de afiliados, el/la señor/a **ELSY MORENO BARON** identificado/a con documento de identidad **Cédula de Ciudadanía** número **39798580,** se encuentra afiliado/a desde **01/04/2014** 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 28 de febrero de 2025.



Rosa Mercedes Nino Amaya
Dirección de Afiliaciones

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.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL - CALIDAD ALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTE

DIOS ES FIEL

Cartilla informativa

CURSO BPM

RESOLUCIÓN 2674/2013

"BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA" EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CAPACITADORA:

DRA. ADRIANA M. GALINDO

ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARÍA UPTC

AUDITORA FSCC 22000 V5.1-ISO 22000/18 SGS

322 339 62 07 6015224260

FECHA:_____

NOMBRE:_____ DOC:_____

"SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES PARA VER MAS TIPS DE PREVENCIÓN"

PREVEMEDIC HSEQ



QUE ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

"LA SALUD DE TODOS ESTA EN NUESTRAS MANOS"

Es una actividad que realizan las personas; ya sea en la casa, en la industria alimentaria, o bien, en el área de gastronomía. En cada una de estas etapas existe la responsabilidad de mantener el alimento en condiciones de inocuidad y aptos hasta el momento de su consumo (OMS, 2016)

Scanned with CamScanner



EL SER HUMANO COMO FUENTE DE CONTAMINACIÓN



Las personas que **manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación.** Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitirse a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedad.

La piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el pelo son partes del cuerpo humano a las que se debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos. También debe tenerse especial cuidado con los cortes o heridas, con el tipo de ropa que se utiliza durante el trabajo, con los objetos personales y con los hábitos higiénicos en general.

Tipos de peligros asociados con la contaminación de alimentos.

Contaminación física



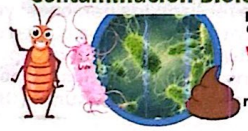
Presencia de: Huesos, astillas o espinas,... Cristales, porcelana,... Trozos de madera y metal Relojes, anillos, pendientes,... Materiales de envasar o empaquetarción física

Contaminación Química



presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. plagucidas. productos de limpieza ETC-

Contaminación Biológica



La contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos. VIRUS-BACTERIAS Pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento.



CADENA ALIMENTARIA

Responsables de la inocuidad de los alimentos

La responsabilidad de la inocuidad de los alimentos recae en cada una de las personas que trabajan, directa o indirectamente, a lo largo de la cadena alimentaria.

5 CLAVES para el manipulador de alimentos:

1. **Utiliza agua y materias primas seguras**
2. **Cocinar completamente los alimentos.**
3. **Separa los alimentos crudos de los cocidos**
4. **SABER Cómo y cuándo lavar las manos**
5. **Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas**

FINALMENTE, LOS ALIMENTOS ENFRIADOS, DEBERÁN SER MARCADOS CON LA FECHA Y TIEMPO EN QUE FUERON PREPARADOS PARA INDICAR LA FECHA DE VENCIMIENTO O LA FECHA EN QUE DEBEN SER DESCARTADO

PRODUCTO

FECHA APERTURA/PROCESO: DÍA ___ MES ___ AÑO___

FECHA DE VENCIMIENTO: DÍA ___ MES ___ AÑO___

NÚMERO DE LOTE: _____

ROTULADO POR: _____



1. Aseo corporal diario
2. Cabello recogido y con gorro.
3. Rasurado diario y sin maquillaje, joyas, relojes, uñas pintadas y siempre cortas.
4. no colocarse lápiz u otros objetos detrás de la oreja.
5. UTILIZAR SIEMPRE TAPABOCAS.
6. UNIFORME SIEMPRE LIMPIO Y DE COLORES CLAROS PREFERIBLEMENTE BLANCO.
7. Usar guantes limpios sin roturas al estar en contacto directo con el alimento.
8. Delantal atado al cuerpo en forma segura.
9. Sin aretes, piercing, pestañas postizas
10. Zapatos de seguridad limpios y cerrados

Scanned with CamScanner



Manejo Higiénico en el Proceso de Elaboración de lo Alimentos



Recibir materias primas



⇓

Almacenar

Operaciones intermedias ⇒ ⇓



Preparar

Almacenar producto final

⇓

Recalentar

⇓

Exhibir



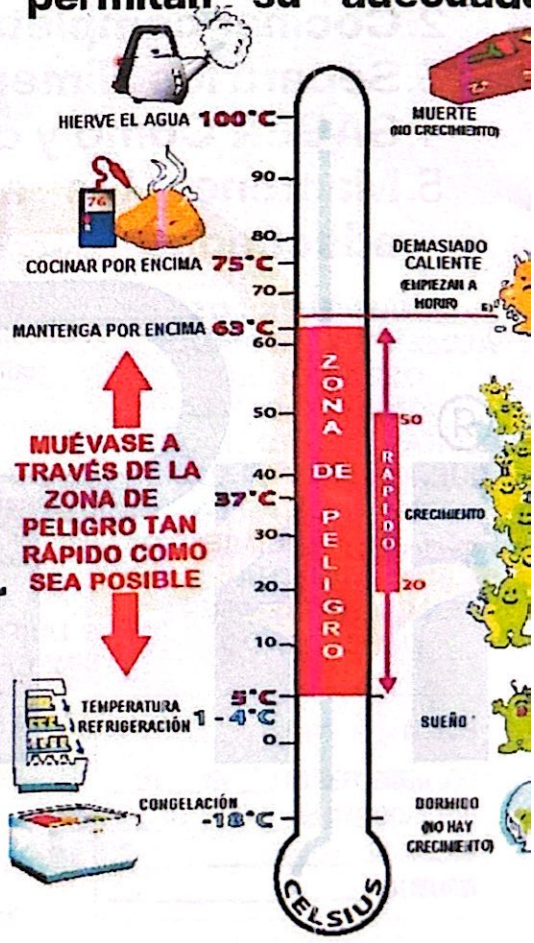
Consumir

Los microorganismos, en especial las bacterias, poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias provocando la contaminación de los alimentos

(en promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos). Como todo ser vivo requieren de una serie de condiciones que le permitan su adecuado desarrollo

FACTORES QUE FAVORECEN LA REPRODUCCIÓN DE BACTERIAS

- El control de la temperatura de los alimentos, un factor clave para evitar peligros microbiológicos.
- El control de la temperatura, para impedir el crecimiento de microorganismos nocivos para el consumidor o la aparición de toxinas, es un factor clave para prevenir el riesgo de intoxicaciones alimentarias.



Scanned with CamScanner

PREVEMEDIC HSEQ

EVALUACIÓN – CURSO BPM

PROGRAMA COCINA RESPONSABLE

Resolución 2674 de 2013

PRIMERA SESIÓN

"PROTEGIENDO VIDAS, PRESERVANDO LA SALUD"

Calificación: 13.500

FECHA: 01/03/2024

NOMBRE: Elsy Moreno Barón DOCUMENTO: 39798588

CAPACITADORA: DRA. ADRIANA MARCELA GALINDO MOLINA ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA UPTC

De acuerdo con lo visto en la sesión No 1 marque con un X cual es la respuesta correcta:

1. ¿Qué es la cadena alimentaria?

a) Conjunto de utensilios y maquinaria para preparar los alimentos.

b) Las manipulaciones a que se someten algunos alimentos para cambiar sus características o aumentar su duración.

X Conjunto de etapas que sufre un alimento desde su lugar de origen hasta el lugar de consumo.

d) Conjunto de alimentos que están en una industria alimentaria.

2. ¿Qué significa la INOCUIDAD en los alimentos?:

a) Las personas que trabajan en los depósitos de comida.

X Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

c) La inocuidad no tiene nada que ver con la calidad de los alimentos

d) Únicamente las personas que trabajan en las fábricas de alimentos.

3. Que sucede si yo incumplo la norma y NO sigo instrucciones de los ENTES VIGILANTES?:

a) Nada porque yo soy el dueño del establecimiento.

b) No es obligatorio cumplir con la normatividad en alimentos.

X Me expongo a multas y cierres en mi establecimiento.

d) Debo poner una queja porque no me dejan trabajar.

4. ¿Cuál NO es un tipo de contaminación?

a) Química

b) Física

X Científica

d) Biológica

5.¿Qué es la contaminación cruzada?

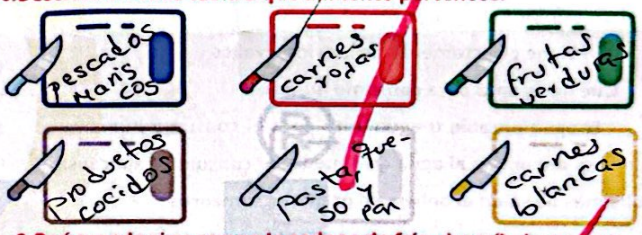
a) La que se produce cuando te lavas las manos con jabón.

b) La que se produce al recalentar alimentos.

X La que se produce por transferencia de patógenos de un alimento contaminado a uno sano.

d) Todas las anteriores.

6.Describa en cada tabla a qué alimento pertenece:



7. ¿Qué finalidad tiene la cadena de frío?

a) Efectuarse una valoración médica en frio.

X Tiene como finalidad garantizar la inocuidad de los alimentos mediante el mantenimiento de la temperatura a lo largo de la recolección del alimento, su posterior tratamiento y su llegada al consumidor final, de esta manera se garantizan todas sus propiedades nutricionales y organolépticas.

c) Saber las buenas prácticas para manipulación de alimentos.

d) Tener vigente la capacitación para Manipuladores de Alimentos.

8.Qué sucede si se rompe la cadena de frío, descríbalo con sus palabras:

Se contamina el producto

9. En el Art. 12 de la Resolución 2674, dice que la capacitación BPM debe ser continua y permanente así que te invitamos a seguirnos en nuestras redes sociales como @prevemedichseq para recibir constante información en materia de prevención, en cual nos Sigues?: _____

10.Fumar, comer, manipular dinero, mientras se desarrollan operaciones de manipulación de alimentos

X No está permitido, bajo ningún concepto.

b) Depende del producto u operación.

C) Yo siempre lo hago y nunca pasa nada

11. Escriba ejemplos de cada tipo de contaminación en los alimentos:

a) Biológica: virus y bacterias

b) Química: productos de limpieza

C) Física: lo que este a la vista

12.¿Qué es un alimento perecedero?

a) Son alimentos bastante difíciles de alterar por su alto contenido en agua

b) Duran una vez abiertos entre 10 y 15 días

X Se alteran con facilidad si no se usa un método de conservación

d) Un alimento que está contaminado.

13.¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?

a) Alimento, luz, calor y humedad.

b) Alimento, espacio, calor y humedad.

c) Alimento, aire, calor y humedad.

X Alimento, tiempo, calor y humedad.

Scanned with CamScanner

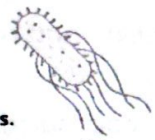
14.¿ Las intoxicaciones alimentarias están causadas por?:

a) La presencia de insectos en el alimento.

b) La ingestión de "comida basura" (hamburguesas, patatas fritas, chucherías, etc.).

c) La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento.

d) Una sola bacteria presente en el alimento.



16. La salmonella:

a) Raramente provoca enfermedad en humanos.

b) Es una bacteria que provoca diarrea, fiebre y dolores abdominales y se encuentra en el pollo, huevos, fruta picada.

c) Es un tipo de virus microscópico que provoca escalofríos.

d) Es una bacteria que sólo hábita en los pescados azules.

18. Que es una ETA o ETA´S EN ALIMENTOS? :

a) Es la séptima letra del alfabeto griego.

b) Son las enfermedades de transmisión alimentaria causadas por la contaminación de los alimentos, que se produce en cualquier etapa de la cadena de producción, suministro y consumo de estos.

c) Es un grupo terrorista y no tiene nada que ver con los alimentos

20. ¿Que significa el agua potable?

a) Que viene directamente de los ríos y valles

b) Que no es apta para consumo humano.

c) El agua potable o agua apta para el consumo humano y animal se denomina al agua que puede ser consumida sin causar problemas de salud al beberse o preparar alimentos.

d) Es el agua que porta muchos beneficios para la salud y solo se vende en supermercados y viene de varios sabores.

22. Explique cómo debe realizarse la rotación de alimentos (sistema PEPS)

El primer Producto en entrar debe ser el primer Producto en salir

24. ¿A 100°C que hierve el agua la mayoría de microorganismos están?:

A. Es la zona de peligro para la preproducción de bacterias.

B. Están latentes en el alimento.

C. Muertos por el calor.

D. óptimas para reproducción.

Ejemplo de cocción en los alimentos: Pollo y carne

Porque deben llegar a esta temperatura: Por encima de 75o para eliminas microorganismos

15.¿Por qué está prohibido el uso de utensilios y tablas de picar en madera?:

a) Porque se estropean antes para el precio que tienen.

b) Porque es un material menos estético que el plástico.

c) Pueden cambiar sus necesidades según la temperatura.

d) Porque al ser porosas retienen restos de alimentos, bacterias y humedad, además puede astillarse y dichas astillas caer en los alimentos.

17.¿Cuáles de los siguientes alimentos tiene una composición que favorece la multiplicación microbiana, y por tanto, son los que más cuidado requieren por parte del manipulador de alimentos?

a) Alimentos que llevan huevos crudos y se consumen sin tratamiento térmico.

b) Carnes de ave y carnes picadas.

c) Productos de pastelería que llevan leche, nata, huevos, etc.

d) Todas las respuestas son correctas.

19. Las principales fuentes de contaminación de los alimentos son:

a) La contaminación natural

b). Los vectores.

c) El manipulador

d). El agua

f) Los equipos y utensilios

g) Todos los anteriores.

h) Ninguno de los anteriores.

21. Las causas de la no potabilidad del agua son:

a) Contaminación microbial, como bacterias, virus, y protozoos, que causan enfermedades trasmitidas por agua

b) Minerales (en formas de partículas o disueltos)

c) Depósitos o partículas en suspensión

d) Contaminación química; incluidos productos químicos que ocurren naturalmente (por ejemplo, arsénico, fluoruro) y productos químicos fabricados por el ser humano (por ejemplo, pesticidas, productos químicos industriales)

e) Todas las anteriores

23.¿Por qué es importante separar alimentos crudos de alimentos cocidos durante la preparación?

Para evitar la contaminación cruzada entre los alimentos

25. ¿Explique con sus palabras qué sucede en cada temperatura con las bacterias?

a) 2°c a 4°C Zona de refrigeración

b) -18°c a -17°c Zona de Congelación

c) 5°c a 60°c Zona de peligro

d) 80°c a 100°c Muertas por el calor

Scanned with CamScanner

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL-CALIDAD-MEDIO AMBIENTE
WWW.PREVEMEDIC.CO

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674/2013 CURSO BPM

PREVEMEDIC HSEQ - BPM 2025
C.C 39.798.580 A1111
ELSY MORENO BARON

1.INTRODUCCIÓN:

El presente plan de capacitación certifica que las personas que se encuentran relacionadas en el listado de asistencia se encuentran asistiendo o asistieron al curso º de Buenas Prácticas de Manufactura BPM en su defecto para manipulador de alimentos, y su duración es de mínimo 10 horas anuales de formación continua cuenta con la metodología de desarrollo tal y como aparece al respaldo del carnet como lo exige la normativa 2674/2013 (Art.12 y 13), este certificado es aplicable a toda persona que ejerce actividades con alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro para el servicio de alimentos y materias prima para alimentos, de igual forma se asignó un módulo de capacitación de prevención del COVID-19.

2. METODOLOGÍA: (VIRTUAL – TEÓRICO – PRÁCTICO)

2.1 (DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN) – NEURO-LÚDICA EDUCATIVA PRESENCIAL O VIRTUAL: Esta capacitación se realiza a través del **"JUEGO"**, donde las personas integran conocimientos teóricos y prácticos; desarrollan la creatividad y la innovación, provocando un cambio de enfoque y de actitud e intención ***"HACIA LA IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN EN LOS RIESGOS ALIMENTARIOS"*** Esta dinámica facilita nuestro desarrollo integral en su doble dimensión ***lógico-analítica*** y ***creativa-emocional***, facilitando nuestra manera de percibir los peligros y creando conciencia de inocuidad y calidad alimentaria.

En estas sesiones desarrollamos diferentes juegos didácticos, donde de manera creativa se realizarán las evaluaciones conforme a los temas de capacitación vistos y se dejarán actividades para desarrollar en compañía del tutor.

2.2 PARTICIPACIÓN VIRTUAL:

Para esta actividad se dejaron como máximo 6 módulos distribuidos en alternancia en sesión presencial y sesión virtual de temas de profundización, distribuidos para un total de (11) once módulos de Buenas Prácticas de manufactura **BPM** para manipuladores de alimentos en la respectiva actividad alimentaria laborada y (1) un módulo de prevención y seguridad y salud en el trabajo EPP y normatividad vigente en SST, distribuidos de mínimo una hora mensual, de esta manera se cumpliría con lo estipulado por la normatividad colombiana vigente.

2.3 MATERIAL DIDÁCTICO: En la primera sesión se entrega la cartilla del plan de capacitación y BPM al manipulador de alimentos, y en cada sesión presencial se le entregará material correspondiente de ayuda para el próximo manipulador.

Tel: 601 5224260
322 339 62 07 - 301 540 06 41
prevemedichseq@gmail.com
"La Gloria y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

Scanned with CamScanner



3. METODOS DE EVALUACIÓN:

Las evaluaciones se realizarán en la sesión 1, 6 y 12 de manera presencial y serán entregadas como soportes a la persona que realizó y cumplió con satisfacción con el 70% de los parámetros establecidos para el curso de BPM.

4. SOPORTE Y ASESORÍAS:

Como métodos de soporte y asesorías en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se cuenta con un sistema de atención de pronta respuesta para consultas de manera personalizada, por medio de Whatsapp Business **No 322 339 62 07** que se responde de manera inmediata, o por línea fija (601) **522 42 60** que también es un medio inmediato de comunicación, de otra forma se puede remitir a nuestro e-mail prevemedichseq@gmail.com o por nuestras redes sociales en

5. PERSONAL CAPACITADOR(A): ***Dra. Adriana Marcela Galindo Molina***

Profesional en Salud Ocupacional con Licencia en seguridad y salud en el trabajo **No 4913/2020 SDS**, **ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA UPTC REG.137155**, ***AUDITOR INTERNO EN FSCC 22000 V5,1, ISO 22000:2018 Y PROGRAMAS PRERREQUISITOS BASADOS EN LA FAMILIA DE NORMAS ISO/TS 22002 SGS REG No 72713900/157330534, AUDITOR INTERNO ISO 14001 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL SGS REG. No 147335170*** , y con experiencia en el sector de la calidad e inocuidad alimentaria desde el año 2014.

5.1 FORMACIÓN Y EXPERIENCIA ESPECIFICA:

- Asesorías y acompañamiento en trámites ante secretaria de Salud, INVIMA, bomberos, CCB.
- Elaboración del plan de manejo de residuos sólidos, planes de emergencia y rutas de evacuación.
- Elaboración de medidas preventivas y correctivas en PPR y PPRO en oportunidades de mejora.
- Elaboración, implementación o Actualización del Sistema de Gestión en Calidad Alimentaria (SG-SCA), riesgo ambiental y Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).
- Auditorías Internas en ISO 22000:2018 V5.1 SGIA E ISO 14001 SGA.
- Implementación de los sistemas HACCP en todas las etapas de la cadena Alimentaria

ADRIANA MARCELA GALINDO MOLINA



XXX-VALIDO SOLO PARA CAPACITACIÓN DOCUMENTO CONTROLADO-XXX
XXX-PROHIBIDO SU COPIA-XXX
Código Penal-Artículo 291-Uso de documento falso-El que sin haber concurrido a la falsificación hiciere uso de documento público falso que pueda servir de prueba, incurrirá en prisión de cuatro (4) a doce (12) años.

Scanned with CamScanner

Especialistas en Salud Ocupacional y Calidad e Inocuidad Alimentaria

Carrera 21 N° 24-94 Sur 2° piso
(Bogotá - Colombia)

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL-CALIDAD-MEDIO AMBIENTE

WWW.PREVEMEDIC.CO

Tel: 601 5224260
322 339 62 07 - 301 540 06 41

prevemedichseq@gmail.com
"La Gloria y el honor sean para Dios" 1 Corintios 10:31

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BPM RES.2674/2013

*RECUERDA QUE TU CAPACITACIÓN DEBE SER CONTINUA Y PERMANANTE, DEBES AGENDAR TU PROXIMA CAPACITACIÓN DE MANERA VIRTUAL, PRESENCIAL O

INTENSIDAD HORARIA DURACIÓN 12 HORAS

No	MODULO	DURACIÓN	FECHA	FIRMA MANIPULADOR	FIRMA CAPACITADOR
1.	Módulo 1: Introducción a la Manipulación de Alimentos	1 HORA	01/03/2025	Elsy Moreno	
2.	Módulo 2: Higiene Personal	1 HORA	01/03/2025	Elsy Moreno	
3.	Módulo 3: Limpieza y Desinfección - MIP	1 HORA	01/03/2025	Elsy Moreno	
4.	Módulo 4: Recepción y Almacenamiento de Alimentos	1 HORA	01/03/2025	Elsy Moreno	
5.	Módulo 5: Preparación y Cocción Segura de Alimentos	1 HORA	01/03/2025	Elsy Moreno	
6.	Módulo 6: Conservación de Alimentos.	1 HORA	01/03/2025	Elsy Moreno	
7.	Módulo 7: Tipos de Contaminación y su Control.	1 HORA			
8.	Módulo 8: Enfermedades Transmitidas por Alimentos	1 HORA			
9.	Módulo 9: Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria BPM	1 HORA			
10.	Módulo 10: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	1 HORA			
11.	Módulo 11: Alergias Alimentarias.	1 HORA			
12.	Módulo 12: Seguridad y Salud en el Trabajo.	1 HORA			

LISTADO DE ASISTENCIA A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN BPM

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCMUENTO No	USUARIO	FIRMA DEL MANIPULADOR
1.	ELSY MORENO BARÓN	C.C 39.798.580	A1111	Elsy Moreno Barón.
XX	XXXXXXX	XXXXXX	XXXXX	XXXXXXXX

CODIGO QR VERIFICADOR PREVEMEDIC HSEQ
Código de Verificación QR

Capacitador Responsable:

Firma y Sello:

Adriana Marcela Galindo Molina
Profesional en Salud Ocupacional
Especialista en Seguridad y Calidad Alimentaria
Licencia SST VIGENTE

"no es válido sin sello"

PREVEMEDIC HSEQ
SALUD OCUPACIONAL-CALIDAD-MEDIO AMBIENTE

"La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los *alimentos*".

La Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

Consultoría en Seguridad y Salud en Trabajo ISO 45000 Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 22000-HACCP-Medio Ambiente ISO 14001, Sistemas Integrados de Gestión, Seguridad Estratégica Vial, Curso de BPM para manipuladores de Alimentos, Cursos de Alturas, Curso de Bioseguridad, Administración Outsourcing, Exámenes Médicos, Auditorias internas, Capacitaciones Neurolúdicas individuales y empresariales.

Síguenos en nuestras REDES sociales y adquire descuentos

Scanned with CamScanner

PREVEMEDIC HSEQ

SALUD OCUPACIONAL - CALIDAD ALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTE

No A 1111

CERTIFICADO DE FORMACIÓN CONTINUA
MANIPULADOR DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA BPM

Res. 2674 del 2013



Nombres: Elsy

Apellidos: Moreno Barón

fecha realización

Desde: 01 MAR 2025 **Hasta:** 28 FEB 2026

Código Qr verificador

PREVEMEDIC HSEQ - BPM 2025

C.C 39.798.580

A1111

ELSY MORENO BARON

"LA INOCUIDAD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ES RESPONSABILIDAD DE TODOS"

Para consultas e inquietudes, escríbenos a evemedichseq@gmail.com o a nuestra línea 601 5224260

PREVEMEDIC HSEQ

Scanned with CamScanner