YISNEYS VEGA JARAMILLO



PERFIL

Persona capacitada para desempeñar las diferentes funciones delegadas, con espíritu de superación. Soy una persona ética, creativa, con capacidad de liderazgo. Soy organizada, responsable, honesta y tengo capacidad para trabajar en equipo. Aprendo con facilidad las labores que se me asignen y me esfuerzo por realizarlo lo mejor posible.

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.067.903.224

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Montería-Córdoba 5 septiembre De 1991

ESTADO CIVIL: soltera

DIRECCIÓN: Callé 61 a sur #81 d 31

TELÉFONOS DE CONTACTO: 3209735435

FORMACIÓN ACADEMICA

ESTUDIOS PRIMARIOS: Institución Educativa Victoria Manzur

Básica primaria

CamScanner

ESTUDIOS SECUNDARIOS: Institución Educativa Victoria Manzur

Bachiller Académico

2009

OTROS CURSOS

EL POLITÉCNICO UN MEJOR "POLIMEFU"

Curso formación en atención integral a persona adulta mayor

14 de Marzo de 2026

INSTITUTO TÉCNICO EN EDUCACIÓN Y SALUD "**INTEDSALUD**"

Curso Primer Respondiente

14 de junio de 2025

EDUCACIÓN .ALIMENTARIA

Curso de Manipulación de Alimentos

05-01-2025

CENTRO DE SISTEMAS DE ANTIOQUIA "CENSA"

Relaciones interpersonales e imagen

2012

SENA

Administración de recursos humanos

2021

EXPERIENCIA LABORAL

ASOCIACIÓN DE HOGARES SI A LA VIDA – CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

CARGO: Auxiliar de cocina

JEFE INMEDIATO: Yesenia Rubio

CELULAR: 3114580060

TIEMPO LABORAL : 24 de Abril de 2023- 31 Mayo de 2024

CamScanner

ASOCIACIÓN DE HOGARES SI A LA VIDA – CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

CARGO: Auxiliar de Servicios Generales

JEFE INMEDIATO: Jhenly Pinzón

CELULAR: 3103295991

TIEMPO LABORAL : 13 de septiembre de 2022- 21 abril de 2023

ASOCIACIÓN DE HOGARES SI A LA VIDA - CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS

CARGO: AUXILIAR de servicios Generales

JEFE INMEDIATO : Carlota Ramírez

CELULAR: 3144844345

TIEMPO LABORAL : 03 de mayo de 2021 – 4 mayo de 2022

ASOCIACIÓN DE HOGARES SI A LA VIDA - CENTRO NOCHE SAN LUIS

CARGO: Auxiliar de cocina

JEFE INMEDIATO: Jhenly Pinzón

CELULAR : 310 3295991

TIEMPO LABORAL : 01 de abril de 2019 – 30 de abril de 2021

REFERENCIAS FAMILIARES

MARCOS VEGA

Teléfono:3215829779

YULIETH VEGA

Teléfono:3022314606

CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.067.903.224**

VEGA JARAMILLO

APELLIDOS

YISNEYS

NOMBRES

FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO **05-SEP-1991**

MONTERIA
(CORDOBA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA

O+ G.S. RH

F SEXO

07-SEP-2009 MONTERIA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

P-1300100-00180258-F-1067903224-20090922 0016 A 1 33490524

CamScanner

República de Colombia

Y EN SU NOMBRE LA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
VICTORIA MANZUR

MONTERÍA - CÓRDOBA

CON RECONOCIMIENTO OFICIAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, MEDIANTE RESOLUCIÓN No. 001098 DE SEPTIEMBRE 20 DE 2002 Y RATIFICADA MEDIANTE RESOLUCIÓN No. 0903 DE OCTUBRE 5 DE 2009 DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPO DE MONTERÍA

DANE No. 123001006490 NIT: 812002017-1

Confiere a:

YISNEYS VEGA JARAMILLO

IDENTIFICADO (A) CON C.C. No. 1'067,903,224 DE MONTERIA

EL TITULO DE:

BACHILLER ACADÉMICO

POR HABER CURSADO Y APROBADO LOS ESTUDIOS CORRESPONDIENTES AL NIVEL DE EDUCACIÓN MEDIA ACADÉMICA, SEGÚN LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL (P.E.I.)

Anotado en el Libro de Actas de Graduación No. 01 Acta General No. 07
Folio No. 43

Dado en Montería, a los 11 días del mes de Diciembre de 2009

Jorge Eliecer Humánez Petro
C.C. No. 6.867.203 de Montería

Ana [illegible] Cuello Petro
C.C. [illegible]

DATASISTEMAS - 7924636

CamScanner

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

Y EN SU NOMBRE

EL POLITÉCNICO UN MEJOR FUTURO

"POLIMEFU"

INSTITUCION EDUCATIVA PRIVADA

CON NIT: 901,634,087-1 Y AUTORIZADA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL SEGÚN DECRETO Nº 1075 DEL 26 DE MAYO DEL 2015 "DECRETO ÚNICO REGLAMENTARIO DEL SECTOR EDUCACIÓN", EN SU ARTÍCULO Nº 2.6.6.8 DONDE REGLAMENTA TODO LO REFERENTE A EDUCACION INFORMAL.

CONFIERE A:

YISNEYS VEGA JARAMILLO

D.I: 1.067.903.224

QUIEN ASISTIÓ Y CUMPLIÓ TODOS LOS REQUISITOS PARA LA APROBACIÓN:

FORMACION EN ATENCION INTEGRAL A PERSONA ADULTA MAYOR

CON UNA INTENSIDAD DE 160 HORAS.

DADO EN BOGOTÁ D.C A LOS 12 DÍAS DEL MES DE MARZO DE 2024

CAMILO BARON
DIRECTOR ADMINISTRAVO

LORENA OSORIO
COORDINACIÓN ACADÉMICA

POLIMEFU

Politécnico Un Mejor Futuro

ANOTADO EN EL FOLIO: 244 LIBRO: 1

VENCE EL 14 MARZO 2026

PARA VERIFICACIÓN DEL MISMO FAVOR COMUNICARSE CON EL POLITÉCNICO:

CEL: 3222580080-3132767628

POLIMEFU@GMAIL.COM

CamScanner

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

Y EN SU NOMBRE

EL INSTITUTO TECNICO EN EDUCACION Y SALUD

"INTEDSALUD"

INSTITUCION EDUCATIVA PRIVADA

CON NIT: 901024863-1 Y AUTORIZADA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL SEGÚN DECRETO Nº 1075 DEL 26 DE MAYO DEL 2015 "DECRETO ÚNICO REGLAMENTARIO DEL SECTOR EDUCACIÓN", EN SU ARTÍCULO Nº 2.6.6.8 DONDE REGLAMENTA TODO LO REFERENTE A EDUCACION INFORMAL.

CONFIERE A:

YISNEYS VEGA JARAMILLO

D.I: 1.067.903.224

QUIEN ASISTIÓ Y CUMPLIÓ TODOS LOS REQUISITOS PARA LA APROBACIÓN DEL:

CURSO PRIMER RESPONDIENTE

CON UNA INTENSIDAD DE 40 HORAS.

DADO EN BOGOTÁ D.C A LOS 14 DÍAS DEL MES DE JUNIO DE 2023

CAMILO BARON
REPR LEGAL

LORENA OSORIO
DIR ADMINISTRATIVA

ANOTADO EN EL FOLIO: 5522 LIBRO: 2

VENCE EN MES

PARA VERIFICACIÓN DEL MISMO FAVOR
COMUNICARSE CON LA INSTITUCIÓN:
CEL: 3132767628-3222580080
INTEDSALUD@GMAIL.COM

Intedsalud

CamScanner
Powered by CamScanner

CONVENIO

CENSA
CENTRO DE SISTEMAS DE ANTIOQUIA

Res. No. 0448 - 0734 del 2009 Secretaría de Educación Municipal de Montería
Nit. 811.030.714-0

CERTIFICA QUE:

YISNEYS VEGA JARAMILLO

Asistió y participó en el Seminario de:

RELACIONES INTERPERSONALES E IMAGEN

Con una intensidad de 8 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Montería a los 25 días del mes de Marzo de 2012.

WILMER LAMUS RODRIGUEZ
Director Regional

GUADALUPE MORELOS SIERRA.
Conferencista

CamScanner
RECONOCIMIENTO

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YISNEYS VEGA JARAMILLO

Con Cedula de Ciudadania No. 1067903224

Cursó y aprobó la acción de Formación

ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Garzón. a los veintiseis (26) dias del mes de abril de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

MIGUEL ALIRIO ARGOTE
Subdirector de Centro (e)
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA
REGIONAL HUILA

73514046 - 26/04/2021
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9525002279826CC1067903224C.

CamScanner

HOGARES SI A LA VIDA
NIT 900.175.374-5

LA ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA
NIT:900.175.374-5

CERTIFICA:

Que la señor **YISNEY VEGA JARAMILLO,** identificada con cedula de ciudadanía **No. 1.067.903.224**, presto sus servicios como **OPERARIO DE SERVICIOS GENERALES** en la Asociación desde el 03 de mayo 2021, al 4 de mayo del 2022 con un contrato por prestación de servicio en el marco del Convenio **6000/2021** celebrado entre la Asociación de Hogares Sí a la Vida y la Secretaría de Integración Social cuyo objeto es "Brindar atención transitoria a personas mayores, de 60 años y más, que se encuentren en riesgo o situación de habitabilidad en calle, a través de acciones de autocuidado y dignificación que promuevan el restablecimiento de derechos, la transformación de prácticas adversas a la vejez y el envejecimiento activo, minimizando los riesgos y daños asociados a la vida en calle; en el marco de la política publica social para el envejecimiento y la vejez."

La presente se expide en Bogotá D.C., a los doce (12) días del mes de mayo de 2022.

Viviana Carolina Melo

VIVIANA CAROLINA MELO DIAZ
C.C. No. 53.103.358 de Bogotá
Representante Legal

CamScanner

LA ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA
NIT. 900.175.374-5

CERTIFICA

Que **YISNEYS VEGA JARAMILLO,** identificada con Cédula de Ciudadanía CC. 1.067.903.224; prestó sus servicios como OPERARIA DE COCINA para la unidad operativa de atención a personas mayores: Centro Noche San Luis; en convenio ejecutado para la Secretaria Distrital de Integración Social.

Su vinculación bajo Contrato de Prestación de Servicios a partir del 1 de Abril de 2019 al 30 de Abril de 2021.

La presente certificación se expide a solicitud de la interesada a los seis (6) días del mes de Julio de 2021.

Cordialmente,

VIVIANA CAROLINA MELO DIAZ
CC. 53.103.358 de Bogotá
Representante Legal

Calle 116 A No. 71 A 39 TELEFONO 7036962 - 3125355775
Correo Electrónico: asociaciondehogaressialavida@gmail.com

CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 01:59:14 PM horas del 25/04/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1067903224**

Apellidos y Nombres: **VEGA JARAMILLO YISNEYS**

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

Personería de Bogotá, D. C.
Antecedentes
Disciplinarios

CERTIFICADO ORDINARIO No. 3005228

Bogotá D.C., 21 de abril de 2021 - 12:00 pm

Código de verificación: **3005228RHKPA_WVQTC_03950**

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) **YISNEYS VEGA JARAMILLO,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **1067903224** de MONTERIA
(MIL SESENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL DOSCIENTOS VEINTICUATRO)
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

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 viernes 25 de abril de 2025, a las 13:58:41, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1067903224
Código de Verificación	1067903224250425135841

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. 269992710

PIB
13:57:51

Bogotá DC, 25 de abril 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) YISNEYS VEGA JARAMILLO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1067903224.

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 Política 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 William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento con el Ciudadano (C)

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.

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, 25/04/2025 03:02:01 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1067903224** y Nombre: **YISNEYS VEGA JARAMILLO.**

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. **114919664** . 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

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 14:03:21 horas del 25/04/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1067903224,** Apellidos y Nombres **VEGA JARAMILLO YISNEYS**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **1067903224**, con NIT **106790322-4** 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

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 112 710 (resto del país)
Correo: dijin.araic.arci@policia.gov.co
Web: www.policia.gov.co/dijin
Instagram: /dijinpolicia
Twitter: @DIJINPolicia

© 2025

Presidencia de la República | Ministerio de Defensa Nacional | Colombia Compra Eficiente | GOV.CO

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

CERTIFICA QUE

Que el(la) señor(a) YISNEYS VEGA JARAMILLO identificado(a) con Cedula Ciudadania 1067903224, se encuentra Activo en el Plan de Beneficios de Salud PBS, de la EPS Compensar como cotizante Independiente voluntario riesgo laboral según información contenida a la fecha en nuestra base de datos.

Fecha Afiliación	Fecha Retiro
20230630	No Registrada

El presente certificado se expide a solicitud del (la) interesado(a), a los 25 días del mes de Abril de 2.025

Observaciones:

Con destino a:
A QUIÉN CORRESPONDA

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 ni aclaración de multiafiliación en el SGSSS..

Cordialmente,
COMPENSAR EPS.

Elaboró: PORTAL CORPORATIVO
28592822

CER-AFI

Vigilado Supersalud
Vigilado Supersubsidio

porvenir
sólo hay uno

SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y CESANTÍAS PORVENIR S.A.

En su condición de administradora del

FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PORVENIR

NIT 800 224 808-8

CERTIFICA QUE:

YISNEYS VEGA JARAMILLO, identificado(a) con cédula de ciudadanía **1.067.903.224,** se encuentra afiliado(a) al **Fondo de Pensiones Obligatorias Porvenir.**

La presente certificación se expide el 2 de Enero del 2025.

Cordialmente,

Gerencia de Clientes

Tenga en cuenta:

Es importante que sea constante en realizar los aportes obligatorios para su pensión, así lograría recibir el ingreso que desea cuando obtenga su beneficio pensional.

EDUCACION.ALIMENTARIA.

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EN CUMPLIMIENTO DEL ARTÍCULO 12 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Programa de capacitación continua de 10 HORAS

CERTIFICA A: **VEGA JARAMILLO YISNEYS**
C.C. **1.067.903.224**
FECHA DE EXPEDICIÓN: **05-01-2025**
FECHA DE VENCIMIENTO: **04-01-2026**

CAPACITADOR

EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS

EDUCACION.ALIMENTARIA.

CERTIFICADO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Programa de capacitación continua de 10 HORAS

PLAN DE CAPACITACIÓN

CAPACITADOR

EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT. 80747416-0

3014300528, EMAIL: educacionalimentaria01@gmail.com

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL



UNIDAD MEDICA RIONEGRO LTDA

Licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo No. 10608
CLL 76 No 20C - 42 - Barrio Juan XXIII - PBX - 3001509
unirionegro@gmail.com

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Certificado de aptitud: 1067903224-133633

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha y Lugar:	8/01/2025 BOGOTA D.C	**Tipo de Examen:**	INGRESO
Paciente:	YISNEYS VEGA JARAMILLO	**Identificación:**	1067903224
Género	FEMENINO **Edad:** 33	**Teléfono**	**Móvil:** 3209735435
Fecha Nacimiento:	5/09/1991	**Cargo:**	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado Civil:	SOLTERO(A)	**EPS:**	COMPENSAR ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD
Dirección	CALLE 61A SUR NO 81-31	**Escolaridad:**	BACHILLER
Empresa	CONSORCIO MCD SOCIAL BTA 2024		
Empresa en Misión:	CONSORCIO MCD SOCIAL BTA 2024 -		

EXÁMENES DE DIAGNÓSTICO LABORAL REALIZADOS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR	USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, PAUSAS ACTIVAS, HABITOS DE VIDA SALUDABLES, DIETA BAJA EN CARBOHIDRATOS Y GRASAS, EJERCICIO AL MENOS 3 VECES POR SEMANA POR LO MENOS 1 HORA AL DÍA, VALORACIÓN POR MEDICINA INTERNA Y NUTRICIÓN EN EPS , VALORACION OPTOMETRIA
COPROLOGICO	NORMAL
ON HONGOS	NORMAL
FROTIS FARINGEO	NORMAL
SEROLOGÍA VDRL EN SUERO O LCR	No reactiva

CONCEPTO DE APTITUD LABORAL

_ APTO CON RECOMENDACION
_ APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Observaciones: USO DE GAFAS PERMANENTES

Tipo de Restricción	Condiciones, Factores, Agentes Asociados	Permanente
NO		

Ingresar al Sistema de Vigilancia Epidemiológica o Programa de Prevención y Promoción

PSICOSOCIAL	
BIOMECANICO	-
CARDIOVASCULAR	-

Información de Remisiones

MEDICINA INTERNA	APOYO CONTROL DE PESO
NUTRICION	-
OPTOMETRIA	-

CONCEPTO INTEGRAL DE APTITUD LABORAL, SE EXPIDE CON BASE EN LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL TRABAJADOR: Autorizo al (ala) doctor (a) abajo mencionado (a) a realizar mi examen medico y/o paraclinico (s) ocupacional (es), registrado (s) en este documento. El (la) doctor (a) abajo mencionado (a) me ha explicado la naturaleza y proposito de examen medico y/o paraclinico (s) ocupacional (es). He comprendido y he tenido la oprtunidad de analizar el proposito, los beneficios, la interpretacion, las limitaciones y riesgos del examen medico y/o paraclinico ocupacional (es), a partir de la asesoria brindada antes de la respectiva toma de las prueba (s). Entiendo que la realizacion de esta (as) pueba (as) es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento antes de que se realizara el (los) examen (es). Fui informado de las medidas que tomara la UNIDAD MEDICA RIONEGRO LTDA. para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mi en este (as) examen (es) estan completas y son veridicas. Autonzo a la UNIDAD MEDICA RIONEGRO LTDA. para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislacion vigente, la informacion registrada en este documento, para el buen cumplimiento del programa de salud ocupacional y para las situaciones contempladas en la misma legislacion. Finalmente manifesto que he leido y comprendido perfectamente lo anterior, y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico Especialista en Salud Laboral
LUIS EDUARDO SANTACRUZ RIVADENEIRA
14687 - 05/12/2017 19466214

Firma y cédula del Paciente
YISNEYS VEGA JARAMILLO
1067903224

EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

CERTIFICADO ASISTENCIA CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Según lo establecido en la resolución 2674 de 2013 capítulo III artículo 12, 13 y 36, en la ciudad de Bogotá D.C. **VEGA JARAMILLO YISNEYS** con cedula de ciudadanía **1.067.903.224** asistió a la capacitación en higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos los días 02 y 03 de enero del 2025 con una intensidad de diez (10) horas, de acuerdo con los reglamentos y la normatividad legal vigente se certifica y se da constancia de la participación al curso en BPM y buenas prácticas de manipulación de alimentos, este documento tiene valides por un (1) año a partir de la fecha de expedición.

De acuerdo con lo anterior el presente certificado se expide a los 5 días del mes de ENERO del año 2025.

Atentamente,

Eduin Ibáñez
Ingeniero de Alimentos
Lic. Ciencias Naturales
T.P. 29126-2 [illegible] CND

Eduin Antonio Ibáñez

Ingeniero de Alimentos.
Diplomado en Sistema de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el Sector Alimentario.
Licenciado en Ciencias Naturales y Educación Ambiental.
Email *educacion.alimentaria.01@gmail.com*

CERTIFICADO – 000913-1067903224



EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Yiseys Vega Jaramillo **FECHA 03 DE ENERO DEL 2025**

1. Qué entiende por Buenas Prácticas de Manufactura.

   Es la garantia de ofrecer un alimento fresco y sano, seguros y la responsabilidad de cumplir con los debidos procesos.

2. Cuál es la resolución vigente que establece los requisitos sanitarios que deben cumplirse cuando se realizan actividades de fabricación, preparación, almacenamiento, transporte distribución de los alimentos:

   2674 del 2013

3. Los alimentos de bajo riesgo son los que suelen almacenarse a temperatura ambiente, mientras que los de alto riesgo son los que, por sus características, requieren conservarse en frío (Refrigeración y/o Congelación). Si se tiene clara está diferencia clasifique los siguientes alimentos en bajo o alto riesgo según corresponda.

Aceite	Queso	Pollo	Chocolate	Pulpa de fruta
Yogur	Carnes rojas	Manzanas	Pescado	Arroz

Alto riesgo	Bajo riesgo
Queso, Pollo, Carnes rojas, Pescado, Fruta pulpa, Yogurt	Aceite, Manzana, chocolate, Arroz

4. ¿Es importante minimizar el crecimiento de los microorganismos en los alimentos? SI [X] NO [ ]

   ¿Por qué? pueden producir enfermedades o infección, intoxicación

5. Situación o incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad similar después de consumir un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos señalan al alimento como el origen de la enfermedad. (Los individuos afectados son un caso de).

   X. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
   B. Contaminación Cruzada
   C. Contaminación Química
   D. Todas las anteriores

6. **Diferencia entre limpieza y desinfección**

   A. Con la limpieza de destruyen los gérmenes y con la desinfección elimina la suciedad
   B. Son la misma cosa no hay diferencia
   X. La limpieza es el retiro o eliminación de suciedad o residuos y desinfección es minimizar el número de microorganismos.
   D. Procesos que contribuye en reducir la limpieza y aumentar la presencia de microorganismos.

7. Los cuatro programas que establece la resolución 2674 del 2013 (Plan de Saneamiento Básico) son: programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas, programa de manejo de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua potable. VERDADERO O FALSO Verdadero

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y (BPM)

1. INTRODUCCIÓN

Las buenas prácticas de manufactura son la garantía de consumir alimentos sanos y seguros por ende toda persona que labora como manipulador de alimentos debe ser entrenado en prácticas procesos y protección de los alimentos dispuestos y expendidos al consumidor es responsabilidad cumplir con los debidos procesos prácticas higiénicas de vigilancia y monitoreo como también tomar las medidas correctivas cuando un alimento se encuentra en riesgo donde se vean afectadas sus características

Todas las personas que realicen o desarrollen actividades de manipulación de alimentos deben contar con formación en principios de buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria y prácticas correctas para la higiene de los alimentos con el fin de proteger la salud pública y la calidad de los alimentos frente al consumidor de igual forma prevenir el daño deterioro y la contaminación de los alimentos cuando estos involucran procesos de transporte almacenamiento producción, preparación o distribución en establecimientos o empresas de la industria alimentaria

Según lo dispuesto en la resolución 2674 del 2013, capítulo 3, artículo 12 Educación y capacitación

2. OBJETIVOS

- Conocer temas y requisitos relacionados sobre el manejo seguro de los alimentos
- Identificar los diferentes métodos de conservación para los alimentos
- Capacitar y educar a el manipulador de alimentos en las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)
- Implementar sistemas de almacenamiento para los alimentos (PEPS)
- Identificar tipos de etiquetado y rotulado de los alimentos.
- Garantizar la inocuidad de los alimentos durante procesos de elaboración, producción y distribución
- Identificar factores y riesgos a los que está expuesto un alimento y que pueda ocasionar una ETA (Enfermedad de Trasmisión Alimentaria).
- Identificar las posibles causas y fuentes de contaminación que ponen en riesgo la seguridad alimentaria
- Conocer sobre el plan de saneamiento e identificar sus programas y la importancia de su implementación

3 ALCANCE

La formación va dirigida a todo personal que labore en establecimientos o empresas donde se manipule transporte almacene prepare produzca comercialice o tenga contacto directo con los alimentos el cual permita aplicar sus conocimientos y habilidades en higiene, manejo y manipulación de alimentos para de esta forma cumplir con los reglamentos y la normatividad legal vigente

4. RESPONSABILIDADES

- Es responsabilidad del manipulador de alimentos cumplir con los lineamientos de este programa de capacitación
- Las personas que desempeñen funciones de manipulación de alimentos deben cumplir y asistir a las capacitaciones programadas sobre BPM
- Realizar la capacitación es responsabilidad del profesional ingeniero de alimentos con fundamentos y conocimiento propio del tema que cumpla los requisitos de la resolución 2674 de 2013
- El programa debe contar con un plan de capacitación y cronograma que garantice la formación continua de mínimo 10 horas al año

5. CONCEPTOS BÁSICOS DEFINICIONES

- **ALIMENTOS:** Todo producto natural o artificial elaborado o no, que digerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia
- **ALIMENTO ALTERADO:** Alimento que sufre modificación o degradación parcial o total, de los constituyentes que le son propios por agentes físicos químicos o biológicos.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente
- **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:** Alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, agua y PH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación almacenamiento, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor
- **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación elaboración, envasado almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **DESINFECCIÓN-DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento físicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento
- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo
- **LIMPIEZA:** Es el proceso de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas e indeseables
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente aunque sea en forma ocasional, en las actividades de fabricación procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
  (Res 2674 de 2013 título 1 artículo 3)

- **CONTAMINACIÓN BACTERIANA**

  Los microorganismos también llamados gérmenes o microbios, son seres vivos microscópicos de formas muy variadas y se clasifican en bacterias, virus, hongos y levaduras son tan pequeños que son invisibles al ojo humano.

  Los microorganismos se encuentran en todos lados en el agua, en el suelo, sobre y dentro de las personas y los animales.

  Dentro de los microorganismos que encontramos e los alimentos, existen algunos que, si bien lo alteran afectando su color, sabor, olor o aspecto, no resultan nocivos para la salud del consumidor, incluso pueden estar en los alimentos sin cambiar sus características.

  Los microorganismos pueden actuar de dos maneras

  Produciendo una *INFECCIÓN ALIMENTARIA:* Cuando una persona ingiere alimentos que contengan microorganismos patógenos, estos entran al organismo, proliferan y causan daños

  Produciendo una *INTOXICACIÓN ALIMENTARIA.* El microorganismo forma una o varias toxinas ya sea en el alimento o una vez entra al organismo y se genera una enfermedad debido a la hacino de las toxinas. (Baggini. (2021) Las buenas prácticas en la industria de los alimentos, Seguridad alimentaria).

- **ENFERMADADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**

  Se producen por consumo de alimentos que contienen organismos patógenos o sustancias nocivas en cantidades suficientes que afectan la salud del consumidor. También conocidas como ETA llamadas así porque el alimento actúa como vínculo en la trasmisión de organismos, estas causada por la ingestión de alimentos o aguas contaminados, la ETA pueden manifestarse a través de infecciones intoxicaciones o toxinfecciones Un brote Eta se produce cuando dos o más personas sufren una misma enfermedad después de consumir el mismo alimento. (Baggini. (2020). Enfermedades transmitidas por los alimentos, Seguridad alimentaria).

6. METODOLOGÍA

Para el proceso de formación la metodología adoptada es de tipo teórico práctico y virtual con énfasis en educación significativa que permita a los participantes recibir el conocimiento por medio de charlas y material audiovisual, también apoyado con material autodidáctico, está capacitación se divide en 3 sesiones, cada una con un módulo de acuerdo al cronograma de actividades, finalmente la validación de los conocimientos adquiridos se realizara mediante una evaluación con la finalidad de dar cumplimiento a la jornada destinada para el curso de higiene y buenas prácticas de manipulación de alimentos. Se realiza según los lineamientos de la resolución 2674 de 2013

7. DURACIÓN

El programa determinado por el plan de capacitación será de 10 horas, dividido en tres módulos, modulo 1 con una duración de 4 horas y módulos 2 y 3 con una duración de 3 horas, la información requerida y evidencia de participación al curso quedara consignado en la planilla de asistencia el cual tiene como información fecha, temas, responsable y asistentes.

8. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

Ingreso al lugar o sitio destinado para la capacitación.
Charla magistral orientado al tipo de empresa, institución o establecimiento.
Uso de material audiovisual.
Entrega de material como apoyo a la capacitación
Respuesta de preguntas e inquietudes de los participantes
Evaluación escrita al finalizar el programa
Entrega de soportes y certificado de asistencia al curso.

EDUCACIÓN ALIMENTARIA
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES			DIA 1	DIA 2	DIA 2
MODULO	ACTIVIDADES	TIEMPO	8 AM 12 PM	9 AM A 12 PM	1 PM A 4 PM
1	EVALUACIÓN INICIAL	10 MINUTOS	8:00 A. M.		
	CONCEPTOS QUE ES UN ALIMENTO	20 MINUTOS	8:10 A. M.		
	NORMATIVIDAD RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	50 MINUTOS	8:30 A. M.		
	CHARLA REQUISITOS BÁSICOS MANEJO SEGURO DE LOS ALIMENTOS	35 MINUTOS	9:20 A. M.		
	RECESO	5 MINUTOS	9:55 A. M.		
	TALLER INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	30 MINUTOS	10:00 A. M.		
	VIDEO Y PRESENTACIÓN MÉTODOS DE CONSERVACIÓN	30 MINUTOS	10:30 A. M.		
	INTRODUCCIÓN Y BPM	60 MINUTOS	11:00 A. M.		
	CIERRE MODULO				
2	CONCEPTOS Y EJEMPLOS MICROORGANISMOS Y SU CLASIFICACIÓN	60 MINUTOS		9:00 A. M.	
	DEFINICIONES ETA Y CLASIFICACIÓN	60 MINUTOS		10:00 A. M.	
	TALLER INFECCIONES - INTOXICACIONES ALIMENTARIAS	30 MINUTOS		11:00 A. M.	
	VIDEO - CHARLA MAGISTRAL - RESPUESTA A PREGUNTAS	30 MINUTOS		11:30 A. M.	
	CIERRE MODULO			12:00 P. M.	
	RECESO	60 MINUTOS			
3	CONCEPTOS - TALLER PRÁCTICO TIPOS DE CONTAMINACIÓN	30 MINUTOS			1:00 P. M.
	CHARLA - EJEMPLOS - ACTIVIDAD LÚDICA	30 MINUTOS			1:30 P. M.
	CONCEPTOS - TALLER - ACTIVIDAD LÚDICA PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	110 MINUTOS			2:00 P. M.
	EVALUACIÓN FINAL	10 MINUTOS			3:50 P. M.
	CIERRE MODULO Y ACTIVIDADES				

METODOLOGÍA TEÓRICA – PRÁCTICO	
OBJETIVO POR MODULO	INTENSIDAD
MODULO 1	
Conceptos básicos alimentos y su correcta manipulación: Determinar conceptos sobre alimentos su clasificación, requisitos básicos en el manejo seguro de los alimentos e identificar métodos para garantizar la inocuidad de los alimentos.	3 HORAS
Prácticas del personal manipulador de alimentos: Conocer las buenas prácticas de manufactura, tratamiento de los alimentos, hábitos durante la manipulación de alimentos, identificar requisitos del personal manipulado.	1 HORA
MODULO 2	
Microorganismos: Identificar los diferentes microorganismos que ponen en riesgo la seguridad de los alimentos, crecimiento de los microorganismos, y conocer variables que inciden en la contaminación microbiana en los alimentos.	1 HORA
Enfermedades trasmitidas por alimentos: Conocer los factores que ocasionan una ETA y como evitarla analizando los factores claves que ponen en riesgo la seguridad alimentaria, identificar cuáles son las temperaturas de seguridad para cada proceso al que se expone un alimento.	2 HORAS
MODULO 3	
Contaminación de los alimentos: Conocer lo riesgos a los que están expuestos los alimentos, tipos de contaminación, causas y fuentes, como también identificar las prácticas incorrectas.	1 HORA
Plan de saneamiento básico: Comprender los diferentes programas que componen un plan de saneamiento de igual forma conocer los requisitos que requiere cada uno de ellos.	2 HORAS