REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

52780048
NUMERO

BLANCO LOPEZ
APELLIDOS

LUZ ANIS
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 23-OCT-1977
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.64 A+ F
ESTATURA G.S RH SEXO

13-JUN-2002 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE RICOBAR

P-1500103-42105602-F-0052780048-20020917 02447 02200A 01 111042110

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS:	Luz Anís Blanco López
LUGAR Y FECHA DE NACIMIEINTO:	23 De Octubre De 1977
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52780048 de Montería Córdoba
SEXO:	Femenino
ESTADO CIVIL:	Unión libre
DIRECCIÓN:	Carrera 9 este #36-75 Soacha San Mateo
TELÉFONO:	3204630067
E-MAIL:	luzblanco48@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Me considero una persona emprendedora con capacidades de asumir retos y tareas con eficacia soy una persona con valores claros como la honestidad, la responsabilidad y el respeto; mis cualidades se reflejan en el entorno en el que estoy se trabajar en equipo desarrollando ideas y soluciones; igualmente como individuo tengo la facilidad de ofrecer ideas opiniones y soluciones

FORMACIÓN ACADÉMICA

LICEO NUEVA VIDA | BACHILLERATO ACADÉMICO
2017

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA: **FUNDACION PEPASO Jardín Infantil Semillitas de Amor**
CARGO: Manipuladora de Alimentos
TIEMPO: 11/10/2022 al 07/12/2022
TELEFONO 4672162- 3202733258

EMPRESA: **FUNDACION PEPASO Jardín Infantil Semillitas de Amor**
CARGO: Manipuladora de Alimentos
TIEMPO: 16/01/2023 al 05/12/2023
TELEFONO 4672162 - 3202733258

EMPRESA: **FUNDACION PEPASO Jardín Infantil Semillitas de Amor**
CARGO: Manipuladora de Alimentos
TIEMPO: 17/01/2024 al 30/04/2024
TELEFONO 4672162 - 3202733258

EMPRESA: **FUNDACION PEPASO Jardín Infantil Semillitas de Amor**
CARGO: Manipuladora de Alimentos
TIEMPO: 15/05/2024 al 06/12/2024
TELEFONO 4672162 - 3202733258

EMPRESA: **FUNDACION PEPASO Jardín Infantil Semillitas de Amor**
CARGO: Manipuladora de Alimentos
TIEMPO: 16/01/2025 al 30/05/2025
TELEFONO 4672162 - 3202733258



Luz Anís Blanco López CC: 52780048

LICEO NUEVA VIDA

Licencia de Aprobación por la secretaria de Educación y Cultura
De Soacha **Resolución 195 de Octubre de 2005 y 2566**
Del 09 de Diciembre de 2010
Básica Primaria, Básica Secundaria Media
Soacha (Cundinamarca) – Colombia

Inscripción DANE N° 325754005048

Acta Individual de Grado

El municipio de Soacha (Cundinamarca), a los nueve (09) día del mes de Diciembre de 2017, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de último grado, los suscritos Rector y Secretario, en la Rectoría del LICEO NUEVA VIDA, institución aprobada hasta nueva determinación en el Nivel de Educación Media Vocacional y autorizada por la Secretaria de Educación y Cultura de Soacha para otorgar el título de Bachiller en la modalidad de BACHILLER ACADÉMICO, Según Resolución Nº 195 de Octubre de 2005 y 2566 de 09 de Diciembre de 2010.

Comprobada la situación legal y académica de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Vocacional se, procedió a otorgar el titulo de BACHILLER ACADEMICO, a los graduandos cuyos nombres, y apellidos y numero de documento de identidad se relacionan a continuación.

LUZ ANIS BLANCO LÓPEZ
C.C. Nº 52.780.048 de Bogotá D.C.

Es fiel copia tomada del Acta Original General Nº 03 el 09 de Diciembre de 2017 que comienza con el nombre ALVAREZ GOMEZ ANDRES CAMILO y termina con el nombre de VARGAS VANEGAS MARIA MARGARITA. Firmada y sellada por DAVID RIVERA (Rector) y PEDRO GORDILLO (Secretario).

Dado en Soacha (Cundinamarca) a los nueve (09) del mes de Diciembre de 2017

No requiere registro de la Secretaria de Educación Distrital, ni sellos, Según Decreto 921 del 06 de Mayo de 1994 y 2150 del 5 de Diciembre de 1995. de la presidencia de la república.

DAVID RIVERA
Rector

PEDRO GORDILLO
Secretario

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

El Ministerio de Educación Nacional

Y en su nombre el

Liceo Nueva Vida

Aprobado por la resolución N° 195 de Octubre de 2005 y 2566
Del 09 de Diciembre de 2010 emanada por la
Secretaría de Educación y de Cultura de Soacha

Confiere a:

Luz Anis
Blanco López

C.C. N° 52.780.048 Bogotá D.C.

El título de:

Bachiller Académico

Por haber obtenido los logro que establece la ley 115 de 1994
reglamentaria1860 de 1994 y Decreto 1290 de 2009 que
reglamenta el sistema Institucional de Educación
Institucional de Educación

Rector

Secretaria

Anotado al folio 03 del libro para control interno de diplomas N°03
Nota: No requiere registro según decreto N° 921 de 06 de Mayo de 1994
Expedido por el Ministerio de Educación Nacional
Dado en Soacha (Cundinamarca) a los 09 días del mes de Diciembre de 2017

LA SUSCRITA DIRECTORA EJECUTIVA Y REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACION PEPASO

CERTIFICA QUE:

LUZ ANÍS BLANCO LÓPEZ, identificada con cédula de ciudadanía número **52.780.048** expedida en Bogotá, estuvo vinculada en nuestra institución como MANIPULADORA DE ALIMENTOS del Jardín Infantil Semillitas de Amor en la Localidad de Ciudad Bolívar durante la ejecución de los convenios 8302 de 2022 y 7620 de 2024, suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y la Fundación Pepaso, mediante los siguientes contratos por prestación de servicios:

- Del once (11) de octubre del dos mil veintidós (2022) al siete (07) de diciembre del dos mil veintidós (2022).
- Del dieciséis (16) de enero del dos mil veintitrés (2023) al cinco (05) de diciembre de dos mil veintitrés (2023).
- Del diecisiete (17) de enero de dos mil veinticuatro (2024) al treinta (30) de abril de dos mil veinticuatro (2024).
- Del quince (15) de mayo del dos mil veinticuatro (2024) al seis (06) de diciembre del dos mil veinticuatro (2024).
- Del dieciséis (16) de enero del dos mil veinticinco (2025) al treinta (30) de mayo de dos mil veinticinco (2025).

Desempeñando las siguientes funciones:

Obligaciones especificas: Componente Nutricional y Ambientes Adecuados y Seguros:

1. Suministrar los alimentos en los horarios establecidos en el Anexo Técnico, en la cantidad y temperatura adecuada.
2. Garantizar condiciones óptimas de aseo e higiene.
3. Mantener una excelente presentación personal.
4. Implementar lo establecido en la normatividad vigente relacionada al componente nutricional del Anexo técnico.
5. Participar en las actividades y/o reuniones que programe la SDIS, dirigidas a los Jardines Infantiles Cofinanciados en temas de nutrición y salubridad.

Función general Manual de Funciones.

Participar en el desarrollo de las actividades de alistamiento, preparación, cocción, conservación y distribución de los diferentes alimentos, garantizando su entrega oportuna y en óptimas condiciones de: inocuidad, higiene y salubridad, siguiendo para ello los menús establecidos por la SDIS, y/o las alianzas estratégicas significativas.

Funciones Especificas: EN ÁREA DE COCINA

1. Limpiar y desinfectar el área de cocina: mesones y elementos necesarios para la preparación diaria de los alimentos.
2. Alistar los productos necesarios para la elaboración del menú diario y desinfectar aquellos

Powered by CamScanner

que requieran de este procedimiento.

3. Preparar, cocinar, porcionar y servir los alimentos en los horarios preestablecidos, preservando la calidad, cantidad, inocuidad y temperaturas acordes a las Buenas Prácticas de manufactura (BPM).
4. Revisar constantemente la temperatura de los alimentos, durante la cocción y en el momento del servido.
5. Recibir, empacar, rotular y almacenar los alimentos.

EN EL ÁREA DE PLATERO:

1. Alistar, lavar, escurrir, secar y guardar todos los utensilios tales como: ollas, sartenes, cubiertos, platos, vasos, postreras, bandejas, etc., que han sido utilizados durante la prestación del servicio de alimentos en el Jardín Infantil.
2. Hacer aseo y desinfección general de la cocina mínimo dos veces a la semana.
3. Lavar la estufa, licuadora, hornos y demás equipos al terminar el servicio.

EN EL ÁREA DE BODEGA:

1. Revisar diariamente la bodega y verificar la calidad e inocuidad de los productos.
2. Mantener diariamente en óptimas condiciones de orden, higiene y salubridad la bodega, muebles, electrodomésticos y demás elementos contenidos en ella.
3. Apoyar semanalmente y mensualmente a la Coordinadora en la elaboración de los inventarios de productos existentes en la bodega.
4. Apoyar a la Coordinadora en el momento de la recepción de los productos alimenticios, verificando la cantidad, calidad y temperatura. Firmando a conformidad.
5. Ordenar en la bodega los alimentos que se reciben en el Jardín Infantil siguiendo un orden lógico según la naturaleza de los mismos.
6. Rotular adecuadamente los alimentos que ingresan al Jardín Infantil.
7. Registrar diariamente la entrada y salida de alimentos.
8. Apoyar a la Coordinadora en la revisión de la bodega, mínimo tres veces por semana, para verificar la cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos.

GENERALES:

1. Portar limpia y adecuadamente el uniforme suministrado por la Fundación y garantizar su optima presentación personal cumpliendo para ello las normas establecidas en la BPM.
2. Participar proactivamente en reuniones y actividades del equipo de trabajo, jornadas liberadas y pedagógicas del Jardín Infantil.
3. Colaborar con el área de servicios generales cuando la Coordinadora así se lo solicite.
4. Asistir a reuniones y/o capacitaciones que le sean delegadas por la Coordinadora.
5. Elaborar mensualmente un estado del arte del menaje a su cargo, e informar a la Coordinadora

Powered by CamScanner

del Jardín.

6. Diligenciar diariamente los formatos suministrados por la nutricionista y/o Coordinadora acorde a las Buenas Prácticas de manufactura y el plan de saneamiento básico.
7. Atender con disposición y respeto al equipo de trabajo, a los integrantes de la Fundación y a los visitantes.
8. Suministrar la información solicitada de manera oportuna a la Fundación y a las entidades autorizadas por la misma.
9. Realizar cualquier otra tarea afín que le sea asignada.
10. Cumplir a cabalidad con las normas establecidas por la Fundación.
11. Avisar a la Coordinadora sobre cualquier avería que se presente en las instalaciones del Jardín Infantil y/o del deterioro de las herramientas y elementos de trabajo.
12. Informar sobre cualquier anomalía que no pueda ser solucionada desde su área de trabajo.
13. Responder por los elementos suministrados por la Fundación para el cumplimiento de sus funciones y velar por el buen uso de los activos que se encuentran en la Fundación.
14. Abstenerse de hablar por celular en horas laborales a no ser que sea estrictamente necesario, así como también evitar chatear, escribir por WhatsApp, redes sociales y demás instrumentos informáticos que perjudiquen el buen desempeño de su labor.
15. Asegurar la confidencialidad de la información que tiene bajo su responsabilidad.
16. Velar en todo momento por el buen nombre de la Fundación.

Durante el tiempo de servicio se destacó por ser una persona honesta, responsable y cumplidora de su deber.

Se expide en Bogotá por solicitud de la interesada, a los veintiún (21) días del mes de mayo de dos mil veinticinco (2025).

Atentamente,

LUZ DARY BUENO CARVAJAL
C.C. 51.707.142 de Bogotá
Representante Legal
www.fundacionpepaso.org

Powered by CamScanner

fundación
PEPASO
Educación, Organización
Trabajo comunitario

POLITICA DE SEGURIDAD DE LA INFORMACION Y PROTECCION DATOS PERSONALES

AUTORIZACION DE MANEJO Y USO DE DATOS

De acuerdo con la política de seguridad de la información y protección de datos personales, autorizo a la **FUNDACION PEPASO**, para tratar mis datos personales, para los fines relacionados con su objetivo social y en especial para fines legales contractuales comerciales.

La presente se firma a los 18 días del mes de Mayo de 2025

Nombre: Luz Ani Blanco Lopez

Numero de cedula: 52780048

Numero de contacto: 3204630067

Correo electrónico: luzblanco48@gmail.com

JARDIN INFANTIL SEMILLITAS DE AMOR
CORREO: pepasosemillitasdeamor.jimail.com

Powered by CamScanner

fundación
PEPASO
Educación, Organización
Trabajo comunitario

Bogota D.C 18 Mayo 2025

Yo, Luz Anis Blanco Lopez, identificado con numero de cedula 52780048 expedida en Bogotá, manifiesto bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso/a a nisnguna inhabilidad conforme a lo señalado en la ley 1918 del 12 de Julio de 2018 y el Decreto 753 de 2019; y que AUTORIZO a la *FUNDACION PEPASO* a realizar la consulta de inhabilidades de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, si asi lo considera pertinente.

La presente autorizacion se emite el dia 18 del mes Mayo del 2025 unicamente para la suscripcion del presente contrato.

Atentemanete,

Luz Anis Blanco Lopez

Powered by CamScanner

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 17:27:25 horas del 18/05/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **52780048,** Apellidos y Nombres **BLANCO LOPEZ LUZ ANIS**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **FUNDACION PEPASO**, con NIT **860524015-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

© 2025

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

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 domingo 18 de mayo de 2025, a las 12:03:47, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52780048
Código de Verificación	52780048250518120347

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. 271729457

PIB
13:18:37

Bogotá DC, 18 de mayo 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) LUZ ANIS BLANCO LOPEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52780048:

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 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

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 05:24:26 PM horas del 18/05/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **52780048**
Apellidos y Nombres: **BLANCO LOPEZ LUZ ANIS**

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

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) **LUZ ANIS BLANCO LOPEZ,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **52780048** de BOGOTA D.C.
(CINCUENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL CUARENTA Y OCHO)
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

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 52780048 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

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.

Se expide en Bogotá el 21/05/2025 05:29 AM

Código Verificación: **9JZ71STKEM**

Válida hasta: **19/08/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CONFIAR COOPERATIVA FINANCIERA
NIT: 890981395-1

CERTIFICA

Que el (la) señor(a) LUZ ANIS BLANCO LOPEZ identificado(a) con Cédula de Ciudadanía 52780048, es ahorrador(a) de nuestra entidad, y que en la actualidad posee la cuenta de ahorros No. 480028380

Se expide este certificado a solicitud del interesado.

Expedido de manera digital.

Este documento contiene información confidencial.

Atentamente,

(Por ser documento electrónico va sin la firma)
LUISA FERNANDA ALVAREZ GARCIA
LINEA CONFIABLE CHAT

Medellin, 18 de Abril de 2025

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

NumRot Versión:Certi44 / CCcx20250305.ps

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

CERTIFICA QUE

Que el(la) señor(a) LUZ ANIS BLANCO LOPEZ identificado(a) con Cedula Ciudadania 52780048, se encuentra Afiliado en el Plan de Beneficios de Salud PBS, de la EPS Compensar como cotizante Independiente contrato de prestaci??n según información contenida a la fecha en nuestra base de datos.

Fecha Afiliación	Fecha Retiro
20250117	0

El presente certificado se expide a solicitud del (la) interesado(a), a los 18 días del mes de Mayo de 2.025

Observaciones:

Con destino a:
APEPASO

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: AppSalud CER-AFI 28780299

Vigilado Supersalud
Vigilado Supersubsidio

LA ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES - COLPENSIONES

CERTIFICA QUE

Verificada la base de datos de afiliados, el/la señor/a **LUZ ANIS BLANCO LOPEZ** identificado/a con documento de identidad **Cédula de Ciudadanía** número **52780048,** se encuentra afiliado/a desde **18/09/2013** 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 18 de mayo 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

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.220-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur #7 B 22 - Bosa Nova - Trapezio - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9363
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
U895A33G97311

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 97311

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) — Fecha y Hora: sábado, 5 de abril de 2025 01:48:02 p.m.

Nombres y Apellidos: BLANCO LOPEZ LUZ ANIS — CC: 52780048 — Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 23/10/1977 — Edad: 47 AÑOS 5 MESES 12 DIAS — Entidad: PARTICULARES

RESULTADOS DEL LABORATORIO

INMUNOLOGÍA

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practicó examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANÁLISIS	VALORES DE REFERENCIA
COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
KOH DE UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
SEROLOGÍA PRUEBA TREMOPONEMMICA	NO PROCESADA
EXAMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U.
MEDICO GENERAL
CC. 1033781795 RUCS

Julieth Garay.

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS
NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9702 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 380 2760 - 321 304 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Bosa Nova IPS

Código de Seguridad
U895A33G97311

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 97311

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) — Fecha y Hora: sábado, 5 de abril de 2025 01:48:02 p.m.

Nombres y Apellidos: BLANCO LOPEZ LUZ ANIS — CC: 52780648 — Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 23/10/1977 — Edad: 47 AÑOS 5 MESES 12 DÍAS — Entidad: PARTICULARES

MICROBIOLOGIA

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:		
ALMIDONES:		PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

Nicolas Garay Urbina

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo
U.C.M.C. No. 1033800271

N° 25399

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a) LUZ ANIS BLANCO LOPEZ

Identificacion: 52.780.048

Fech.Expedido Dia: 5 Mes: 4 Año: 2025

Fech.Vencito: Dia: 5 Mes: 4 Año: 2026

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS
INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ.
WhatsApp 311 452 92 53 • AÑO 2025

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

CERTIFICACION No. 25399 **NOMBRE Y APELLIDO: LUZ ANIS BLANCO LOPEZ**

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación o deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlos de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan en la Diagonal 5 D # 44 – 62 Barrio Galán de lunes a sábado en horario de la mañana una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un **TOTAL DE 10 HORAS** según cronograma, para asi dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.

El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la exposición:** para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una **EVALUACION INICIAL** 2. **Durante la exposición:** presentando los temas. 3. **Al concluirla exposición:** Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL**

AYUDAS DIDACTICAS: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la **INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ. MAT. PROF. N° 25254-33619CN Según LEY 64/78 CEL. 311 452 92 53**, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de higiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capitulo 3 art. 12.

CONTROL DE ASISTENCIA: Cada sesión está firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.

CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

PRIMERA SESION:

FECHA: **DIA: 29 MES: 03 AÑO: 2025**

INTENSIDAD: 5 HORAS

EVALUACION INICIAL: Retroalimentación de los conocimientos previos del manejo higiénico de alimentos de los participantes.
MARCO LEGAL: Resolución 2674 del 2013, objetivos y Contenido general.
LAS BPM: Concepto y ventajas en su implementación, inocuidad.
LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación, contaminación y peligros.
LOS MICROORGANISMOS: Definición, Clasificación, que necesitan los MO para vivir, las ETAS, los métodos de conservación.

FIRMA DE ASISTENCIA: Luz Anis Blanco
NUMERO DE CEDULA: 52780048

SEGUNDA SESION:

FECHA: **DIA: 05 MES. 04 AÑO.2025**

INTENSIDAD: 5 HORAS *TOTAL: 10 HORAS*

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es? Requisitos, hábitos higiénicos, Programa de capacitación continua y permanente.
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: Programas (Limpieza y desinfección, Control de plagas, Manejo de Residuos y abastecimiento de agua)
REQUISITOS DE FABRICACION: Recepción de materia prima, Empaques, rotulado, manejo de temperaturas.
ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.
EVALUACION FINAL: Retroalimentación de la capacitación, respuesta a inquietudes

FIRMA DE ASISTENCIA: Luz Anis Blanco
NUMERO DE CEDULA: 52780048

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS

INGENIERA GLORIA ISMA DEL VALLE VASQUEZ
WhatsApp 311 452 92 53 - AÑO 2025

EVALUACION INICIAL- CONOCIMIENTOS PREVIOS

I. POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y TODAS LAS OPCIONES DE RESPUESTA. MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. LA TEMPERATURA QUE LES GUSTA A LOS MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE MÁS RÁPIDO ES
   - A. Entre 0°c y 5 °C (Temperatura de Refrigeración)
   - B. Entre -1°C y -18°C (Temperatura de congelación)
   - X C. Entre 10°C y 60°C (Temperatura tibia - ambiente)
   - D. Entre 60°C y 100°C (temperatura de cocción)

2. UNA FORMA DE HACERLE LA LUCHA A LOS MICROORGANISMOS Y EVITAR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS ES:
   - A. Limpiar bien las frutas y verduras y dejarlas en el piso
   - B. Bañarse diariamente y utilizar perfumes
   - C. Ahorrando energía y matar las bacterias con veneno
   - X D. Cocinar bien los alimentos y lavarse las manos constantemente

3. CUÁLES DE LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS SON MALOS HÁBITOS HIGIÉNICOS EN UN MANIPULADOR:
   - A. Lavarse las manos antes durante y después de realizar actividades de manipulación
   - B. Usar la dotación completa y adecuada
   - X C. Comer y estar picando en el área de elaboración de productos alimenticios
   - X D. Estornudar encima de los alimentos sin cubrir la boca

5,0

4. LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN) ES EL CONCEPTO QUE SE REFIERE A:
   - A. La producción de Alimentos
   - X B. La higiene de los alimentos
   - C. La calidad de los alimentos
   - D. Al mercadeo de los alimentos

5. LA CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HACE PARA:
   - A. Tener conocimiento en el tema de su trabajo
   - B. Poseer una actitud personal que conduzca al beneficio de su función
   - C. Tener sentido de responsabilidad y transparencia hacia los demás en el servicio que presta
   - X D. Todas las anteriores

EVALUACION FINAL – CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS

1. LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIAR Y DESINFECTAR ES:
   - A. Limpiar es eliminar microorganismos y desinfectar es eliminar la mugre
   - B. Limpiar es utilizar clorox y desinfectar es utilizar jabón o detergentes
   - X C. Limpiar es eliminar toda la mugre que se ve y se hace con el jabón y desinfectar es eliminar, reducir o evitar lo que no se ve y se hace con clorox u otros desinfectantes
   - D. Limpiar es barrer y desinfectar es adicionar fabuloso para que huela bien

2. ENTRE LOS SIGUIENTES EVENTOS CUAL CORRESPONDE A UNA CONTAMINACIÓN CRUZADA:
   - A. El manipulador tiene dolor de estomago
   - B. En el negocio de alimentos no se utiliza atrapamoscas
   - C. En el establecimiento hay lavamanos
   - X D. Un proveedor de materias primas entra al negocio cuando se está en proceso sin la dotación adecuada

3. LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO SON:
   - A. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos sólidos, 3. Abastecimiento de agua potable
   - X B. 1. Limpieza y Desinfección, 2. Residuos Sólidos 3. Control de Plagas, 4. Control de agua
   - C. 1. Almacenamiento, 2. Recepción de materia primas, 3. Transporte 4. Distribución
   - D. 1. Limpiar con clorox. 2. Mezclar jabón con clorox 3. Como Evitar contaminación

5,0

4. UNA FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS ES:
   - X A. Realizar limpieza y desinfección en instalaciones y mantenimiento de equipos
   - B. Colocar sebos y venenos para atraparlas
   - C. Fumigar cada semana el establecimiento
   - D. Colocar platos pegantes atrapa plagas

5. LA RESOLUCIÓN 2184 DEL 2019 REDUJO DE 6 A 3 COLORES DE BOLSA PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS. INDIQUE LA RESPUESTA CORRECTA.
   - A. Bolsa Negra: toda la basura que no se puede volver a utilizar
   - B. Bolsa Blanca: Todos los residuos que son reciclables (Plástico, cartón, madera ...)
   - C. Bolsa Verde: todos los residuos de comida que se pueden utilizar en abonos
   - X D. Todas las anteriores

Powered by CamScanner