CEDULA DE CIUDADANIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA



RODRIGUEZ ALVARADO

53.088.883

YEIMY JOHANNA

COL 1.60 F

13 MAYO 1984 O+

BOGOTA D.C. (CUNDINAMARCA)

07 JUN 2002, BOGOTA D.C.

Johanna Rod

21 JUL 2033

028016197

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL028016197415001<<<<<<<<<<<
8405139F3307216COL53088883<<<4
RODRIGUEZ<ALVARADO<<YEIMY<JOHA

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

YEIMY JOHANNA RODRIGUEZ ALVARADO



CC .53.088.883
Cel. 310 805 6796
EDAD: 41 AÑOS
FECHA DE NACIMIENTO: 13 MAYO DE 1984
ESTADO CIVIL: UNION LIBRE
Carrera: 43 N° 41 - 99 Los Robres Soacha
CORREO: yr260005@gmail.com

PERFIL PERSONAL

Me considero una persona digna y con aspiraciones, deseos de superación y mejoramiento de mi calidad de vida. Poseo habilidades como la tolerancia dispuesta a crecer, laboral y personalmente me intereso por cumplir de manera adecuada con la puntualidad, honestidad y responsabilidad ante mis obligaciones y con conocimientos en cocina manipulación y preparación de alimentos atención al cliente.

ESTUDIOS REALIZADOS

Nombre Institución: SIERRA MORENA
Fecha De Terminación: 03 Diciembre del 2003
Titulo Obtenido: 11° BACHILLER ACADEMICO

REFERENCIAS LABORALES

Empresa: Pollo Al Horno
Nombre Jefe:Didier Andrey Ossa
Ocupación: Cocina
Teléfono: 314 306 7052
Tiempo: Enero 15 del 2020 hasta 30 de marzo del 2024

Empresa: Fundaciòn Pepaso
Nombre Jefe:Alba Yolima Velasquez
Ocupación: Cordinadora
Teléfono: 310 288 6616
Tiempo: Enero 22 del 2025 hasta 30 de Mayo del 2025

REFERENCIAS FAMILIARES

Nombre: José Beltrán
Parentesco: esposo
Ocupación: Independiente
Teléfono: 311 527 7703

Nombre: Jessica Rodríguez
Parentesco: Hermana
Ocupación: Independiente
Teléfono: 310 297 6472

REFERENCIAS PERSONALES

Nombre: Katerine Herrera
Ocupación: Empleada
Teléfono: 320 696 9290

Nombre: Laura Pedraza
Ocupación: Empleada
Teléfono: 301 424 1698

Johanna Rod. 53.088.883.

YEIMY JOHANNA RODRIGUEZ ALVARADO
CC: 53.088.883
Cel. 310 805 6796

CORREO: yr260005@gmail.com

La República de Colombia

y en su nombre

La Institución Educativa Distrital Sierra Morena

Aprobado por la Secretaría de Educación de Bogotá, D.C.,

Según Resolución No. 8627 del 29 de Noviembre /01 y 1839 del 28 de Junio/02

Confiere a:

Yeimy Johanna Rodríguez Alvarado

C. C. 53.088.883

El Título de:

Bachiller Académico

con Profundización en Humanidades y Artes

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes

al nivel de Educación Media Académica

Artículos 28 y 29 Ley 115 de 1994, según los planes y programas vigentes.

Anotado en el folio 02 del Libro para Control de Diplomas No. 003

Dado en Bogotá, D.C., 4 de Diciembre de 2003

Aquiles Morales Portilla
Rector

Diana Reyes Feijó
Secretaria

Se expide Registro de la S.E.D. según decreto 981 del 6 de Mayo de 1938
y 1850 del 5 de Diciembre de 1995, de la Presidencia de la República

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DISTRITAL SIERRA MORENA

Acta Individual de Grado

INSCRIPCION S.E.
DANE 111001186839
DIPLOMA No. 51

En la ciudad de Bogotá, a los cuatro (4) día del mes de Diciembre de dos mil tres (2003) se reunieron, los suscritos Rector y Secretaria, con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes del último grado de la educación media, en la Rectoría de la INSTITUCIÓN EDUCATIVA DISTRITAL SIERRA MORENA, institución aprobada según resoluciones No. 8627 del 29 de Noviembre de 2001 y 1889 del 29 de Junio de 2002, de la Secretaría de Educación de Bogotá, en el Nivel de Educación Media Académica, quien le autoriza para otorgar el Titulo de Bachiller Académico.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Académica, se procedió a otorgar el TITULO DE BACHILLER ACADEMICO CON PROFUNDIZACION EN HUMANIDADES Y ARTES, al graduando cuyos nombres, apellidos y número de identificación se relacionan a Continuación.

Yeimy Johanna Rodríguez Alvarado
53,088,883

Es fiel copia tomada del Acta Original General No. 012 de fecha Diciembre 4 de 2003 que consta de 68 estudiantes que comienza con el nombre de Rubiela Aguilar Hernández y cierra con el nombre de Gustavo Zapata Ramos, firmado y sellado por Ernesto Morales Portilla (Rector) y Diana Reyes Vega (secretaria).

Dada en Bogotá, D.C. a Diciembre 4 de 2003

Firmado y sellado

ERNESTO MORALES PORTILLA
Rector

DIANA REYES VEGA
Secretaria

Scanned with CamScanner

Scanned with CamScanner

Pollo Al Horno & Apanados

El Sabor Original...

Asadero – restaurante

Nit: 1024.504.375-9

CERTIIFCADO LABORAL

En virtud a que YEIMY JOHANNA RODRIGUEZ ALVARADO identificada con cedula de ciudadanía Nº 53.088.883. Laboro con migo desde el 15 de enero del 2020 hasta el 30 de marzo del 2024 desempeñando el cargo de cocinera realizando las funciones de.

Pre alistar,
Procesar,
Preparar,
Y servir
Alimentos.

La presente certificaciòn se firma el 04 de mayo del 2025

Didier Ossa

DIDIER ANDREY OSSA

CC:1.024.504.375

CEL: 3143067052

Cra 6 este # 38 -91

Terreros

3147888.87.60

LA SUSCRITA DIRECTORA EJECUTIVA Y REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACION PEPASO

CERTIFICA QUE:

YEIMY JOHANNA RODRIGUEZ ALVARADO, identificada con cédula de ciudadanía número **53.088.883** 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 7620 de 2024, suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y la Fundación Pepaso, mediante los siguientes contratos por prestación de servicios:

- Del veintidós (22) 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 Específicas: 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 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:

4. 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.
5. Hacer aseo y desinfección general de la cocina mínimo dos veces a la semana.
6. 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 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 resporsabilidad.
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

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 26 días del mes de Mayo de 2025

Nombre: Yeimy Johanna Rodriguez Alvarado

Numero de cedula: 53.088.883

Numero de contacto: 3108056796

Correo electrónico: yr260005@gmail.com

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

fundación
PEPASO
Educación, Organización
Trabajo comunitario

Bogota D.C Mayo 26/25

Yo, Yemy Johanna Rodriguez identificado con numero de cedula 63.098.883 expedida en Bogota., 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 26 del mes Mayo del 2025 unicamente para la suscripcion del presente contrato.

Atentemanete,

Johanna Rod.

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 21:26:17 horas del 26/05/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **53088883,**
Apellidos y Nombres **RODRIGUEZ ALVARADO YEIMY JOHANNA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **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

Presidencia de la República Ministerio de Defensa Nacional Colombia compra eficiente 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) **YEIMY JOHANNA RODRIGUEZ ALVARADO,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **53088883** de BOGOTA D.C.
(CINCUENTA Y TRES MILLONES OCHENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES)
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 domingo 18 de mayo de 2025, a las 13:39:36, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	53088883
Código de Verificación	53088883250518133936

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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 11:54:53 AM horas del 18/05/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **53088883**
Apellidos y Nombres: **RODRIGUEZ ALVARADO YEIMY JOHANNA**

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

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 271727792

PIB
11:56:35

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) YEIMY JOHANNA RODRIGUEZ ALVARADO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 53088883:

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.

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 53088883 **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 26/05/2025 09:25 PM

Código Verificación: **GB438EJMN7**

Válida hasta: **25/08/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

N° 25482

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)	YEIMY JOHANA RODRIGUEZ					
Identificacion:	53.088.883					
Fech.Expedido	Dia:	3	Mes:	5	Año:	2025
Fech.Venc/to:	Dia:	3	Mes:	5	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

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

Nit 901.458.220-7 - CODIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137376-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 01/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87B 22 - Bosa Nova - Trapecio - Bogotá D.C.
Cel: 350 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
W895C33199627

DATOS PERSONALES			Orden de Servicio N°: 99627
Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA)		Fecha y Hora: sábado, 3 de mayo de 2025 01:18:51 p.m.	
Nombres y Apellidos: RODRIGUEZ YEIMY JOANANA		CC: 53088883	Género: FEMENINO
F. Nacimiento: 13/05/1984	Edad: 40 AÑOS 11 MESES 20 DÍAS	Entidad: PARTICULARES	

RESULTADOS DEL LABORATORIO

INMUNOLOGIA

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.
MÉDICO GENERAL
CC 1033765179 HSJ FUCS

Julieth Garay

DATOS PERSONALES — **Orden de Servicio N°: 99627**

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) — Fecha y Hora: sábado, 3 de mayo de 2025 01:18:51 p.m.

Nombres y Apellidos: RODRIGUEZ YEIMY JOAHANA — CC: 53088883 — Genero: FEMENINO

F. Nacimiento: 13/05/1984 — Edad: 40 AÑOS 11 MESES 20 DÍAS — Entidad: PARTICULARES

MICROBIOLOGIA

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:
GRAM: FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo RP: 1033805271

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:
NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo RP: 1033805271

MICROSCOPIA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	**CAFE**	**MICROSCÓPICO**
CONSISTENCIA:	**BLANDA**	
SANGRE:		
ALMIDONES:		PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:		
RESTOS VEGETALES:	**X**	
FIBRAS MUSCULARES:	**X**	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo RP: 1033805271

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo Laboratorio Clínico
U.C.S.O. CC 1033805271

UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

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

CERTIFICAN QUE

Claudia Yaneth Lamy Cardenas

CON IDENTIFICACIÓN C.C.39663775

ASISTIÓ Y APROBÓ EL CURSO

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

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

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

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

La autenticidad de este documento puede ser verificada en la página web http://www.hermes.unal.edu.co, bajo el número: 7DO7NOBO10

Scanned with 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. 25482 **NOMBRE Y APELLIDO: YEIMY JOHANA RODRIGUEZ**

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 así 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. Capítulo 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: 02 MES: 05 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.

SEGUNDA SESION:

FECHA: **DIA: 03 MES. 05 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: Yeimy Yohanna Rodriguez
NUMERO DE CEDULA: 53088883

FIRMA DE ASISTENCIA: Yeimy Yohanna Rodriguez
NUMERO DE CEDULA: 53088883

Powered by CamScanner

ASESORIA TECNICA Y CAPACITACIÓN EN ALIMENTOS
INGENIERA GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ
WhatsApp 311 452 92 53 • AÑO 2024

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
   - X B. Usar la dotación completa y adecuada
   - 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:**
   - X A. La producción de Alimentos
   - 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

5,0

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

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 E. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

CONFIAR COOPERATIVA FINANCIERA
NIT: 890981395-1

CERTIFICA

Que el (la) señor(a) YEIMY JOHANNA RODRIGUEZ ALVARADO identificado(a) con Cédula de Ciudadanía 53088883, es ahorrador(a) de nuestra entidad, y que en la actualidad posee la cuenta de ahorros No. 480064716

Se expide este certificado a solicitud del interesado.

.

Este documento contiene información confidencial.

Atentamente,

(Por ser documento electrónico va sin la firma)
LEYLA MENDOZA PATINO
LINEA CONFIABLE CHAT

Medellin, 18 de Mayo de 2025

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

NumRot Versión:Certi44 / CCcx20250305.ps

CERTIFICA QUE:

El(La) Señor(a) YEIMY JOHANNA RODRIGUEZ ALVARADO identificado(a) con CC. 53088883 se encuentra afiliado(a) a la EPS en condición de 1° COTIZANTE.

Fecha de Activación de Servicios:	**2011/09/18**
Estado de la Afiliación:	**ACTIVO**
IPS:	**SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD CENTRO ORIENTE-ESE UNIDAD DE SERVICIOS DE SALUD SANTA CLARA**
Categoría:	**A**

La presente certificación se expide a solicitud del (de la) interesado(a) en Bogotá para **QUIEN INTERESE**, a los 18 días del mes de 05 del año 2025.

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

Observaciones:

NO VÁLIDO PARA TRASLADO A OTRA EPS.

Cordialmente,



Fredy Alexander Caicedo Sierra

Director Operaciones Comerciales

EPS FAMISANAR S.A.S.

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 800.229.739

Hace constar que:

El(la) Señor(a) **RODRIGUEZ ALVARADO YEIMY JOHANNA** identificado(a) con **CC** número **53.088.883** se encuentra afiliado(a) en Pensiones Obligatorias a PROTECCIÓN, desde el día 08 de mayo de 2012 y sus recursos se encuentran distribuidos como se enuncia a continuación, de conformidad con lo consagrado en el Decreto 2373 de 2010 así:

1. El 100% al FONDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS PROTECCIÓN MAYOR RIESGO

Esta constancia se expide a petición del(la) interesado(a) el día 18 de mayo de 2025.

Cordialmente,



Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

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

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Asesor Virtual Pronto en nuestro Portal Web www.proteccion.com y App o comunicarse con la Línea de Servicio en:
Bogotá **(601) 744 44 64** – Medellín **(604) 510 90 99** – Cali **(602) 386 00 80** -
Barranquilla **(605) 319 79 99** – Cartagena **(605) 642 49 99** – WhatsApp **+57 310 220 5575**
o llámanos desde tu computador desde cualquier lugar del mundo ingresando a **https://customers.wolkvox.com/clicktocall/proteccion/**