

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

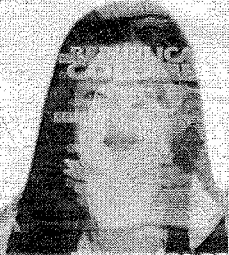
NÚMERO: 1.010.052.775
ALFONSO MORENO

APELLIDOS
MARIA CAMILA

NOMBRES

Maria Camila

FIRMA



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO: 06-OCT-2000
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.45 O+
ESTATURA G.S. RH

18-OCT-2018 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

SEXO: F

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA



P-1500150-01217189-F-1010052775-20210222 0073516686A 1 9914791020

HOJA DE VIDA



MARIA CAMILA ALFONSO MORENO

C.C:1.010.052.775

CEL: 3112252114

CORREO: Camilaalfonso1706@gmail.com

PERFIL

Soy una persona con amplia capacidad de adaptación a los cambios facilidad de aprendizaje; excelentes relaciones interpersonales, trabajo en equipo y gran sentido de responsabilidad hábil, honesta y eficiente ante las labores asignadas, con conocimientos básicos en auxiliar de cocina, cafetería, aseo, también conocimientos en servicio al cliente.

I. INFORMACION PERSONAL

Fecha de nacimiento:	06/10/2000
Estado Civil:	Unión libre
Dirección:	Cra 93 13545 301 int11
Edad:	24 años

II. INFORMACION ACADEMICA

Primaria:	I.E.D REPUBLICA DE CHINA
Secundaria:	CENTRO DE ESTUDIOS PAULO FREIRE

III. REFERENCIAS PERSONALES

Nombre: Hilda Cecilia Ríos
Profesión: Gerente
Teléfono: 3125491276

Nombre: Laura Valentina Otálora
Profesión: Auxiliar de cocina
Teléfono: 3243085817

IV. REFERENCIAS FAMILIARES

Nombre: Paola Liliana Moreno
Profesión: Sarmiento
Teléfono: Independiente
3503123058

Nombre: Karen Sofía Alfonso
Profesión: Moreno
Teléfono: Empleada
3204124006

V. REFERENCIAS LABORALES

Empresa: CLUB CAMPESTRE ANAPOIMA

Cargo: AUXILIAR DE COCINA

Jefe inmediato: NELSON CRISTANCHO

Tiempo Laborado: 19-11-2021 15-06-2022

Teléfono: 3115908926

Empresa: SERDAN-Colegio Santa María

Cargo: Auxiliar de Cafetería-Aseo

Jefe Inmediato: Gina Poveda

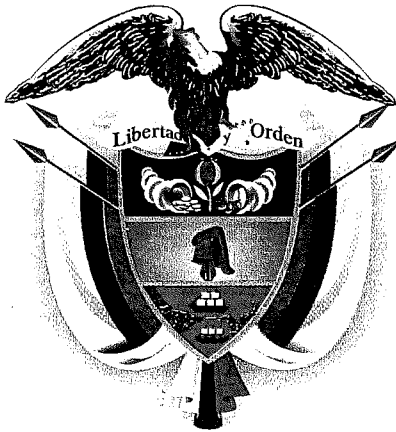
Tiempo Laborado: 28/07/2023 15/12/2023

Teléfono: 3165258530

Empresa: COLEGIO FRANCISCANO VIRREY SOLIS
Cargo: AUXILIAR DE CAFETERIA RESTAURANTE
Jefe inmediato: Adriana Soriano
Tiempo laborado: 26/01/2024 09/05/2024
Teléfono: 317 5005762

Empresa: COLEGIO ANDINO DEUTSCHE SCHULE
Cargo: AUXILIAR DE COCINA
Jefe inmediato: Robinson Ramírez
Tiempo Laborado: 20/08/2024 30/06/2025
Teléfono: 302 2105324-3105704674

MARIA CAMILA ALFONSO MORENO
C.C: 1.010.052.775
CEL: 311 225 21 14



La República de Colombia,
El Ministerio de Educación Nacional
Y, en su nombre el

Centro de Estudios Paulo Freire

Autorizado por la Secretaría de Educación y cultura de Soacha Cundinamarca
Según Resolución No. 1853 del 31 de julio del 2018

Confiere a:

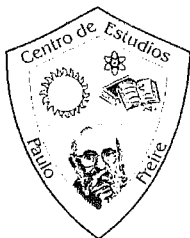
MARIA CAMILA ALFONSO MORENO
C.C. 1010052775 de BOGOTÁ D.C.

El título de

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de educación
media, según los planes y programas vigentes.

Dado en Soacha Cundinamarca, a los 20 días del mes de julio de 2020.



Lorena Cruz Arevalo
C.C. 1013626815 de Bogotá
Rectora



Duly Milena Parra Amaya
C.C. 52529047 de Bogotá
Secretaria

Anotado al folio No 20 acta No. 008 de 2020

No requiere Registro "según Decretos No. 921 del 6 de Mayo de 1994 y 2150 del 5 de Diciembre de 1995, de la Presidencia de la República"

Acta Individual de Grado

Centro de Estudios Paulo Freire



Autorizado por la secretaria de Educación y cultura de Soacha
Según resolución No. 1853 del 31 de julio de 2018
Carrera 7 b # 22-55 Soacha Cundinamarca, Teléfonos: 9311118 – 3132799730

DANE: 325754800077

Código ICFES: 721001

En el municipio de Soacha a los veinte (20) días del mes de julio de 2020, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de grado Once, los suscritos Rectora y Secretaria del Centro de Estudios Paulo Freire, institución aprobada en el nivel de educación Media Académica y autorizada para otorgar el título de **BACHILLER ACADÉMICO**, según **Resolución No. 1853 del 31 de julio de 2018** secretaria de educación y cultura de Soacha.

Comprobada la situación legal y Académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de educación Básica y Media Académica se procedió a otorgar el título de:

Bachiller Académico

Al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identidad se relacionan a continuación:

MARIA CAMILA ALFONSO MORENO
C.C. 1010052775 de BOGOTÁ D.C.

Es fiel copia tomada del acta original General No. 008 del día veinte (20) del mes de julio de 2020, que consta de 102 estudiantes, comienza con el nombre de *OSCAR DAVID ABRIL VARGAS* y termina con el nombre de *HENRY ARLEY VILLALOBOS MUÑOZ*.

Firmado y sellado por:

Rectora: Lorena Cruz Arevalo

Secretaria: Yuly Milena Parra Amaya

Dado en Soacha, a los veinte (20) días del mes de julio de 2020.



C.C. 1013678815 de Bogotá



C.C. 52529649 de Bogotá

Folio 20

No requiere registro, "según Decretos No. 921 del 6 de Mayo de 1994, y 2150 del 5 de Diciembre de 1995 de la Presidencia de la República"



EFICIENCIA LABORAL S.A.S.

NIT: 900.393.076-1

Código FR-GH-003
Versión: 2
Fecha: enero de 2020

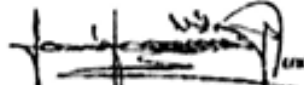
CERTIFICA

Que **ALFONSO MORENO MARIA CAMILA** identificado (a) con **CEDULA DE CIUDADANÍA No. 1.010.052.775** de Bogotá, D.C., laboró en nuestra compañía como trabajador en Misión desde 19 de noviembre de 2021 hasta el 31 de Marzo de 2022 desempeñándose como **AUXILIAR DE COCINA** con contrato por **OBRA O LABOR**, en la empresa usuaria **CORPORACIÓN ANAPOIMA CLUB CAMPESTRE** con una asignación salarial de un Millón Trescientos Dos Mil Seiscientos Cincuenta y Nueve pesos (\$1.302.659).

Las funciones realizadas fueron:

- Preparar alimentos conforme a los menús establecidos, cumpliendo con los estándares de calidad del club.
- Cocinar platos a la carta, menús especiales, banquetes o eventos según indicaciones del chef o jefe de cocina.
- Mantener en óptimas condiciones de limpieza y desinfección las áreas de cocina, utensilios, equipos y superficies de trabajo.
- Colaborar en el montaje y servicio de buffets, asados, parrilladas, bodas, cumpleaños u otros eventos realizados en el club.

La anterior certificación se expide a los 18 de Abril de 2022.


JOSE FRANCISCO CARRILLO DEVIA
Gestión Humana

Carrera 2 # 7-157 Teléfonos: 890 1586 3175401434 Facatativá – Cundinamarca

www.eficiencialaboralsas.com – E mail: info@eficiencialaboralsas.com

Bogotá 08 de Julio de 2024

CERTIFICA QUE:

El(la) Señor(a) **MARIA CAMILA ALFONSO MORENO**, Identificado(a) con Cédula de Ciudadanía 1.010.052.775, Laboró en nuestra organización desde el 2023-07-28 hasta el 2023/12/15, desempeñando el cargo de **AUXILIAR COCINA Y ASEO** con un contrato laboral a término **LABOR CONTRATADA** y devengó un ingreso mensual promedio de \$1.160.000.

Realizó funciones como:

- Ayudar en la preparación de alimentos (lavado, picado y porcionamiento de ingredientes).
- Preparar bebidas, refrigerios o meriendas según indicaciones.
- Limpiar y desinfectar áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.
- Recibir y almacenar alimentos e insumos de cocina.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado y tiene vigencia permanente.

Atentamente,



Jenith Janeth Niño Rocha
Coordinadora de Atención al Empleado



COMUNIDAD FRANCISCANA PROVINCIA DE LA SANTA FE
NIT: 860.020.342-1

CERTIFICA QUE

MARIA CAMILA ALFONSO MORENO identificada con **C.C 1.010.052.775**, laboró para el **COLEGIO FRANCISCANO DEL VIRREY SOLIS**, bajo las siguientes condiciones:

CARGO: Auxiliares de Restaurante, cafetería y servicios generales

FECHAS: 22/01/2024 – 09/05/2024

CONTRATO: TERMINO FIJO

SALARIO: \$1.300.000

FUNCIONES:

- Apoyar en la preparación de alimentos para estudiantes, docentes y personal administrativo, siguiendo los menús establecidos por nutricionistas o coordinadores.
- Realizar tareas de cocción básica, porcionado, calentamiento y emplatado.
- Preparar bebidas calientes, refrigerios, sándwiches u otros productos disponibles para la venta o entrega a estudiantes y personal del colegio.
- Realizar limpieza y desinfección constante de las superficies, equipos y utensilios de cocina.

Se expide la presente, a solicitud del interesado a los 9 días del mes de mayo de 2024.


ADRIANA SORIANO GUZMAN
Coordinadora de Talento Humano



**COLEGIO ANDINO
DEUTSCHE SCHULE**

LA CORPORACION CULTURAL ALEXANDER VON HUMBOLDT

DEUTSCHER SCHULVEREIN

CERTIFICA

Que la señora **MARIA CAMILA ALFONSO MORENO**, identificada con cédula de ciudadanía No. **1010052775**, estuvo vinculada laboralmente a esta a esta Corporación mediante contrato a término fijo, desde el 20 de agosto de 2024 hasta el 30 de junio de 2025, ocupando el cargo **Auxiliar de Cocina**, su último sueldo que devengo fue de \$1.537.646.

Sus funciones fueron:

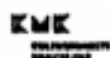
- Preparar diariamente desayunos, almuerzos y refrigerios según el menú establecido por la institución o el programa de alimentación escolar.
- Cumplir con las normas de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y los protocolos del INVIMA o la Secretaría de Salud.
- Mantener la cocina limpia y desinfectada antes, durante y después del servicio.
- Diligenciar registros de temperatura, consumo de alimentos, control de limpieza y uso de insumos.

La presente se expide a solicitud de la interesada el día treinta (30) de junio de 2025.

Cordialmente,

NATALIA DIAZ ATAHUALPA
Directora de Recursos Humanos

Corporación Cultural Alexander von Humboldt/Deutscher Schulverein / NIT 86006754 2 / Carrera 51 No. 218 - 85 Bogotá - Colombia | Tel: (+501) 668 4250
recursoshumanos@colegioandino.edu.co | www.colegioandino.edu.co



Bogotá,

Señores
FUNDACIÓN COLOMBIA UTIL
Bogotá

Yo, **Maria Camila Alfonso Moreno** , identificada con número de cédula **1.010.052.775** de **Bogotá** D.C, autorizo libre, expresa e inequívocamente y bajo la gravedad de juramento no me encuentro en ninguna 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 fundación Colombia útil a realizar la consulta de inhabilidades de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, si así lo considera pertinente.

La presente autorización se emite únicamente para la suscripción del presente contrato.

Atentamente,

Nombre: Maria Camila Alfonso Moreno

Firma: Camila Alfonso

Documentos de Identidad: 1.010.052.775



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 11:33:42 horas del 21/07/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1010052775**,
Apellidos y Nombres **ALFONSO MORENO MARIA CAMILA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **FUNDACION COLOMBIA UTIL**, con NIT **830103750-1** 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.

 Imprimir



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.aralc-atc@policia.gov.co
🌐 Web: www.policia.gov.co/dijin
@ Instagram: [/djinpolicia](https://www.instagram.com/djinpolicia)
🐦 Twitter: [@DIJINPolicia](https://twitter.com/DIJINPolicia)



Presidencia de la República



Ministerio de Defensa Nacional



Colombia compra eficiente



GOV.CO



Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:34:27 AM horas del 21/07/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **1010052775**

Apellidos y Nombres: **ALFONSO MORENO MARIA CAMILA**

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.

[Volver al Inicio](#)



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



Presidencia de la República



Ministerio de Defensa Nacional



Portal Único de Contratación



GOV.CO

Todos los derechos reservados.



CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 275771658



PIB
18:09:28
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 21 de julio 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(ia) señor(a) MARIA CAMILA ALFONSO MORENO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1010052775:

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 establece 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 Relacionamento con el Ciudadano (C)

ATENCIÓN:

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.

Línea gratuita 018000910315

Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.

www.procuraduria.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) **MARIA CAMILA ALFONSO MORENO**, quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1010052775 de BOGOTÁ D.C.
(MIL DIEZ MILLONES CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO)
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

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 lunes 21 de julio de 2025, a las 12:00:42, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1010052775
Código de Verificación	1010052775250721120041

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



**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 1010052775 **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 21/07/2025 12:10 PM



Código Verificación: **ZS4P7AXBUN**

Válida hasta: 19/10/2025

Dirección de Gobierno Digital

**MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC**

CERTIFICADO-72024-1010052775

 GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES	Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM		ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)	
		MARÍA ALFONSO Nombre 1010052775 Documento 22 De Julio De 2025 Válido Hasta	 NIT. 1014209551-3 A P R O B A D O CURSO APROBADO AÑO 2024	 Escanea el Código QR
www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494		Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación		

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **MARÍA CAMILA ALFONSO MORENO** con documento de identificación N° **1010052775** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 22 días del mes de Julio del año 2024.

Atentamente,



RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos



Escanea el Código QR

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: <https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/>.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – JULIO 2024	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	1 hora
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	2 horas
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	1 hora
MODULO II – ENERO 2025	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	1 hora
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que benefician la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros .	1 hora
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	1 hora
Prácticas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	1 hora
MODULO III ABRIL 2025	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	1 hora
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	1 hora
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	
10 HORAS	

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com



Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

Correo Electrónico: equipo@gemsap.com

Numero Único de Contacto: 3107089494

www.gemsap.com



CONSULTORIO MÉDICO
DRA. CAMILA ALEJANDRA CHAPARRO REYES
REG. MEDICO 1.020.764.067- CMC 2016-12075
UNIVERSIDAD NACIONAL

Bogotá, D.C 23 de Julio de 2025

CERTIFICADO MÉDICO

Paciente: MARIA CAMILA ALFONSO MORENO

Identificación: 1.010.052.775 de Bogotá

RH: O+

El suscrito médico certifica que la paciente en mención, no padece patología infecciosa dérmica, ni respiratoria al momento del examen médico, por tanto, es apta y cumple con los requisitos para manipular alimentos.

Resultados:

- **KOH UÑAS**.....Negativo para hongos y levaduras
- **FROTIS GARGANTA**.....Normal
 - Cocos Gram..... Negativos
 - Bacilos Gram..... Negativos
 - Reacción leucocitaria..... Escasa

DRA. CAMILA
ALEJANDRA
CHAPARRO REYES
MÉDICO GENERAL