CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP **46.366.020**



Apellidos
MARTINEZ MENDEZ

Nombres
EMILSEN

Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.60	F

Fecha de nacimiento
22 MAY 1970

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
SOCORRO (SANTANDER)

Fecha y lugar de expedición
24 FEB 1989, SOGAMOSO

Firma

Fecha de expiración
30 MAY 2035



.CO

062238069



REGISTRADOR NACIONAL
Hernán Penagos Giraldo

Toca el QR para
compartir tu información.

ICCOL062238069807277<<<<<<<<<<<
7005222F3505300COL46366020<<<8
MARTINEZ<MENDEZ<<EMILSEN<<<<<<<

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

INICIO CONTÁCTENOS PREGUNTAS FRECUENTES

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 09:47:29 PM horas del 09/02/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **46366020**

Apellidos y Nombres: **MARTINEZ MENDEZ EMILSEN**

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

Todos los derechos reservados.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 09/02/2026 09:56:21 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **46366020** y Nombre: **EMILSEN MARTINEZ MENDEZ.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **134494604** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

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 lunes 09 de febrero de 2026, a las 20:54:07, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	46366020
Código de Verificación	46366020260209205407

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

PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 291005982

PIB
20:55:11

Bogotá DC, 09 de febrero del 2026

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) EMILSEN MARTINEZ MENDEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 46366020:

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

Mario Enrique Castro González
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.

Personería de Bogotá, D. C.
Antecedentes
Disciplinarios

CERTIFICADO ORDINARIO No. 6455170

Bogotá D.C., 9 de febrero de 2026 - 08:51 pm

Código de verificación: **6455170PXJEP_WQQG3_53035**

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) **EMILSEN MARTINEZ MENDEZ,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **46366020** de SOGAMOSO
(CUARENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL VEINTE)
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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES	Código: FOR-TH-125 Versión: 0 Fecha: Memo I2021032133 – 25/10/2021 Página: 1 de 2

El (La) suscrito(a) Emiloen Martinez identificado (a) con C.C./ C.E./ P.P No. 46366020 expedida(o) en Sogamoso, autorizo libre, expresa e inequívocamente, y exclusivamente para los fines y en los términos señalados en la Ley 1918 de 2018 reglamentada por el Decreto 753 de 2019, a la Secretaría Distrital de Integración Social, a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de edad que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a mi eventual vinculación laboral, contractual o legal y reglamentaria y, de llegarse a formalizar, cada cuatro (4) meses a partir del inicio de la misma y mientras se encuentre vigente.

Así mismo, declaro que he sido informado(a) de forma clara, suficiente y conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales.

"Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la Secretaría Distrital de Integración Social no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013."

Se suscribe en la ciudad de Bogota, el día 09 (__) de Febrero de 20 26.

Firma

Nombre Emiloen Martinez M.

Cédula 46366020

INSTRUCCIONES DE DILIGENCIAMIENTO

El(la) suscrito(a): registre apellidos y nombres completos de la persona que aspira a vincularse con la entidad.

identificado con C.C./ C.E./ P.P No: registre el número de identificación de la persona que aspira a vincularse con la entidad.

Expedida en: registre lugar de expedición de identificación de la persona que aspira a vincularse con la entidad.

Se suscribe en la ciudad de: registre la ciudad en la cual se firma el documento.

El día__ (09) de 02 de 20 26: registre en letras y número el día de emisión del documento el mes y el año de este.

Firma: se debe firmar por la persona que aspira a vincularse con la entidad.

Nombre: registre el nombre de la persona que aspira a vincularse con la entidad.

Cedula: registre el numero de identificación de la persona que aspira a vincularse con la entidad.

Emilsen Martinez M.
C.C. 46.366020

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 22:24:46 horas del 09/02/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **46366020,** Apellidos y Nombres **MARTINEZ MENDEZ EMILSEN**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **ASOCIACION PROFESIONALES DE COLOMBIA** , con NIT **830107985-1** 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.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

TIC

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 46366020 **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 09/02/2026 09:39 PM

Código Verificación: **JC8FR36HPG**

Válida hasta: **11/05/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

EMILSEN MARTINEZ

Teléfono móvil: 3212289664
Teléfono alterno: 3222641758
Email: emilse382008@hotmail.com



DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS: EMILSEN MARTINEZ MENDEZ

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: C.C 46366020

FECHA DE NACIMIENTO: 22 DE MAYO DEL 1970

LUGAR DE NACIMIENTO: Socorro, Santander

ESTADO CIVIL: Soltera

CIUDAD: Bogotá, Cundinamarca

DIRECCION RESIDENCIA: Calle 131 #107ª-08

E-MAIL: emilse382008@hotmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Tecnóloga en control y calidad de alimentos. Cocinero(a) con experiencia en la preparación de alimentos bajo altos estándares de calidad, higiene y presentación. Técnicas de cocción y manejo adecuado de ingredientes. Capacidad para trabajar en equipo bajo presión, manteniendo siempre la organización y limpieza del área de trabajo. Comprometido(a) con la satisfacción del cliente y la mejora continua. Habilidad para seguir recetas, proponer nuevos platos y colaborar en el diseño de menús.

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA: Consorcio integración 2024
Periodo: 15/07/2024 al 15/05/2025
Experiencia: 10 meses
Funciones: Manejo de papelería (trazabilidad), manejo de inventarios, control de alimentos destinados a la preparación y garantizar la calidad e inocuidad del producto.
JEFE INMEDIATO: Diego Aza
TELEFONO:321 3945811

EMPRESA: Consorcio integración mcd social
Periodo:17/12/2022 al 16/07/2024
Experiencia: 19 meses
Funciones: Manejo de papelería (trazabilidad), manejo de inventarios, control de alimentos destinados a la preparación y garantizar la calidad e inocuidad del producto.
JEFE INMEDIATO: Diego Aza
Teléfono:321 3945811

EMPRESA: Consorcio súper logística
Periodo:29/12/2021 al 16/12/2022
Experiencia: 11 meses
Funciones: Manejo de papelería (trazabilidad), manejo de inventarios, control de alimentos destinados a la preparación y garantizar la calidad e inocuidad del producto.
JEFE INMEDIATO: Diego Aza
TELEFONO: 321 3945811

FORMACIÓN ACADEMICA

SEGÚNDARÍA: Colegio Celco- Sogamoso Boyacá

TITULO: Bachiller Académico

Tecnología: Tecnólogo en Control de calidad de alimentos

Lugar: El Servicio De Aprendizaje Sena

Sede: Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos

Duración: Julio 2017 – 2019 Julio

REFERENCIAS PERSONALES . S

Geraldine Barrera
Contadora
Contacto: 3157117341

Martha Lucia Aragón
Empleada
Contacto:3215368351

UT Natura NIT. 901.023.911-2	UNIÓN TEMPORAL NATURA CERTIFICADO LABORAL

De Conformidad Con La Obligación 7ª, Del Artículo 57 del C.S.T.

CERTIFICO

Que el señor(a) MARTINEZ MENDEZ EMILSEN Identificado(a) con cédula de ciudadanía No 46366020 ha laborado en la UNIÓN TEMPORAL NATURA con Nit 901.023.911-2 con los siguientes contratos:

- Contrato término fijo inferior a 1 año del 22 de Noviembre de 2016 al 16 de Diciembre de 2016, con un salario básico mensual de $820.780 pesos m/cte más prestaciones de Ley, desempeñando el cargo de Manipulador (a) de alimentos.
- Contrato de trabajo por obra o labor determinada, del 17 de Diciembre de 2016 al 22 de Mayo de 2017, según Contrato No. 12601 suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y la UNION TEMPORAL NATURA, con un salario básico mensual de 869.042 pesos m/cte más prestaciones de ley, desempeñando el cargo de Manipulador (a) de alimentos.

Dada en Bogotá, a los 19 días del mes de Mayo de 2017

Atentamente,

Natura
NIT. 901.023.911-2

MÓNICA DUARTE VALENZUELA
GERENTE DE PROYECTO

Localidad: PTE ARANDA

Bogotá D.C Carrera 13 No. 32 – 93 Interior 3 Oficina 908 Edificio Baviera
Tel. (031) 3585410 gerenciaultraservicios@hotmail.com

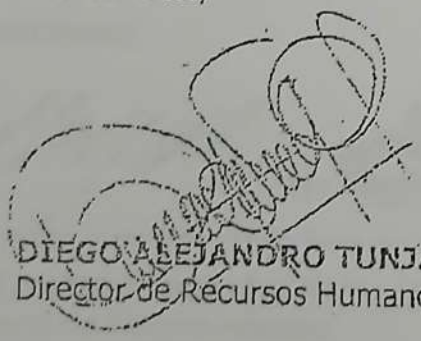
EL SUSCRITO DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS
U.T NUTRIR SDIS 2016
Nit.900.972.027-3

CERTIFICA QUE

El(a) Señor(a) **MARTINEZ MENDEZ EMILSEN,** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 46366020 laboró con **U.T NUTRIR SDIS 2016,** desde el 25 de mayo de 2016 al 21 de noviembre de 2016, en el cargo de **OPERARIO/A,** con una asignación Salarial de **OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL DOCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($896.290)** se encontraba vinculado(a) por medio de un contrato **por OBRA LABOR.**

La presente se expide a solicitud del(a) interesado(a) a los Veintidós (22) días del mes de Noviembre de Dos Mil Dieciséis (2016).

Atentamente,



DIEGO ALEJANDRO TUNJANO
Director de Recursos Humanos

Con copia. Hoja de vida

servicial
UT ALIMENTACIÓN SERVICIAL
CONTRATO 6974 DEL 2017

EL SUSCRITO GERENTE DE GESTIÓN HUMANA DE UT SERVICIAL

CERTIFICA:

Que el (la) señor(a) **MARTINEZ MENDEZ EMILSEN**, identificado(a) con cedula de ciudadanía **C.C. 46366020** en calidad de trabajador(a) estuvo vinculado(a) en nuestra empresa mediante contrato por Obra o Labor, desempeñando el cargo de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Histórico de vinculación laboral.

1 de Enero del 2019	Hasta el	17 de Julio del 2021

Se expide a solicitud del **INTERESADO** en Bogotá D.C., a los Siete (07) días del mes de Julio del 2021.

Cordialmente,

LUZ ANGELA GIRALDO MURILLO
Gerente de Talento Humano

Firma del Trabajador
C.C.

C.C. Fólder empleado

Ut Integración 2021
fundación vínculo fraternal Funvifra

CERTIFICACION LABORAL

UT INTEGRACION 2021 con Nit. 901.503.657-6 **CERTIFICA** a la señora **MARTINEZ MENDEZ EMILSEN** identificada con cedula de ciudadanía No **46.366.020,** que prestó sus servicios como **OPERARIA** en nuestra empresa con una asignación salarial mensual de $908.526, y contrato de obra labor que tiene por objeto realizar la preparación y manipulación de alimentos, lavandería y limpieza de campanas para las diferentes unidades operativas, centros, subdirecciones, comisarías, jardines y demás sedes y centros en los cuales se desarrolle la misionalidad de la **SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.** Labor desempeñada desde el día veinticuatro (24) de julio hasta el día veintinueve (29) de diciembre de dos mil veintiuno (2021).

Se expide la presente certificación el día diecinueve (19) del mes de diciembre de dos mil veintiuno (2021).

CARMEN BARBOSA ROMERO
Depto Talento Humano
Cel: 313 341 11 68
UT INTEGRACION 2021

CONSORCIO INTEGRACIÓN MCD SOCIAL

De Conformidad Con La Obligación 7ª, Del Artículo 57 del C.S.T.

CERTIFICO

Que el señor(a) MARTINEZ MENDEZ EMILSEN, Identificado(a) con cédula de ciudadanía 46366020, laboró en el CONSORCIO INTEGRACIÓN MCD SOCIAL con Nit 901.661.802-4 con el siguiente contrato:

• Contrato individual de trabajo por Obra o Labor del 12/17/2022 al 7/14/2024 según condiciones del Contrato No. 9394 de 2022, suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y el CONSORCIO INTEGRACIÓN MCD SOCIAL, con un salario básico mensual a su fecha de retiro de $1.300.000 de pesos m/cte, más prestaciones de ley, desempeñando el cargo de Manipulador (a) de alimentos.

Dada en Bogotá, a los 8 días del mes de Agosto de 2024.

CONSORCIO INTEGRACIÓN MCD SOCIAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
Consorcio Integración MCD SOCIAL
NIT 901.661.802-4

CONSORCIO INTEGRACIÓN 2024

De Conformidad Con La Obligación 7ª, Del Artículo 57 del C.S.T.

CERTIFICO

Que el señor(a) MARTINEZ MENDEZ EMILSEN, Identificado(a) con cédula de ciudadanía 46366020, laboró en el CONSORCIO INTEGRACIÓN 2024 con Nit 901.847.254-8 con el siguiente contrato:

- Contrato individual de trabajo por Obra o Labor del 7/15/2024 al 5/31/2025, según condiciones del Contrato No. 8400 de 2024, suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y el CONSORCIO INTEGRACIÓN 2024, con un salario básico mensual al término de su contrato de $1.423.500 de pesos m/cte, más prestaciones de ley, desempeñando el cargo de Manipulador (a) de alimentos.

Dada en Bogotá, a los 16 días del mes de Junio de 2025.

Atentamente,

NELSON NAVARRO VERGEL
Representante Legal
Consorcio Integración 2024
NIT 901.847.254-8

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

Y EN SU NOMBRE EL

COLEGIO CELCO

JORNADA NOCTURNA

SOGAMOSO - BOYACA

AUTORIZADO POR EL DEPARTAMENTO DE BOYACA - SECRETARIA DE EDUCACION - MEDIANTE RESOLUCION No. 000392 DEL 16 DE MAYO DE 1991

CONFIERE A

Emilsen Martínez Méndez

IDENTIFICADO CON C.C. No 46.362.026 DE Sogamoso

EL TITULO DE

BACHILLER ACADEMICO

POR HABER CURSADO Y APROBADO LOS ESTUDIOS CORRESPONDIENTES AL NIVEL DE EDUCACION MEDIA VOCACIONAL, SEGUN LOS PLANES Y PROGRAMAS VIGENTES.

RECTOR

SECRETARIO

DADO EN Sogamoso A 3 DE Diciembre DE 1993

ANOTADO AL FOLIO..... LIBRO DE REGISTRO.....

DIPLOMA Nº.....

CODIGO:.....

PARTIDA Nº.....

SECRETARIO DE EDUCACION

.....

Nº 554566

EN..... A..... DE..... DE 199...

PRO-SEGURIDAD SOCIAL $20.00 BOYACA $20.00

COLEGIO EVANGELICO LUTERANO DE COLOMBIA
"CELCO" SOGAMOSO

Educación Integral, Mental, Física, Social y Religiosa

Inscripción Secretaria de Educación No. DANE 315759-000014
Octubre de 1997. 106 RS. APROBACIÓN No. 4864 del 16 de

ACTA INDIVIDUAL DE GRADUACIÓN

En la Ciudad de Sogamoso, a los 03 días del mes de Diciembre de 1993, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de último grado, la Rectora y Secretaria del Colegio "CELCO" de Sogamoso, Institución Privada aprobada en el nivel de Educación Media Vocacional Académica y Autorizada por el Ministerio de Educación Nacional para otorgar el Título de BACHILLER en la Modalidad **"ACADEMICA NOCTURNA", MEDIANTE RESOLUCIÓN No. 000392 DEL 16 DE MAYO DE 1991**, emanada de la Secretaria de Educación de Boyacá.

Comprobada la situación Legal y Académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Vocacional, procedió a otorgar el Título de:

BACHILLER ACADEMICO

Al graduado cuyos Apellidos, Nombres y Documento de Identidad se relacionan a continuación:

MARTINEZ MENDEZ EMILSEN C.C. No. 46.366.020 DE SOGAMOSO

Es fiel copia tomada del Acta de Graduación No. 010 del 03 de Diciembre de 1993, que consta de 36 alumnos graduados y comienza con el nombre de: ACOSTA MENDOZA LUISA EDITH y cierra con el de: VIERA PASMIÑO HENOET.
Firmada y sellada por JOSE ANTONIO AYALA NIÑO (Rector) y MERY M. MORENO DE ALFONSO (Secretaria).

Se expide en Sogamoso, a los veintidós (22) días del mes de Noviembre de dos mil trece (2013).

MARTHA LUCIA GARCIA
C.C. No. 60.254.768 de Pamplona
Rectora

COLEGIO CELCO

YADY ROCIO MADRIÑAN RA F.
C.C. No. 46.3[illegible]164 de Sogamoso
Secretaria

REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

ACTA DE GRADO

No Y FECHA REGISTRO 46914784 - 09/09/2019

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CONSIDERANDO

Que: EMILSEN MARTINEZ MENDEZ, Con Cedula de Ciudadania No. 46366020

CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS POR EL SENA, RESUELVE OTORGARLE EL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

En constancia de lo anterior se firma la presente en Bogotá, a los nueve (9) días del mes de septiembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por
CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9406C01494849CC46366020A.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

EMILSEN MARTINEZ MENDEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 46366020

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el

Título de

TECNÓLOGO EN

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

En testimonio de lo anterior, se firma el presente Titulo en Bogotá, a los nueve (9) días del mes de septiembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por
CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EMILSEN MARTINEZ MENDEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 46.366.020

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

con una duración de 10 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los diecisiete (17) dias del mes de julio de dos mil diecisiete (2017)

Firmado Digitalmente por
CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector (E)
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

44541917 - 17/07/2017
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9406001447452CC46366020C.

REPUBLICA DE COLOMBIA

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR:

QUE *EMILSEN MARTINEZ MENDEZ*

PARTICIPO EN:

COOPERATIVISMO BASICO

DURACION *20* HORAS

Jefe de Area

Sogamoso, 13-02-99

Ciudad y Fecha de Terminación

Registro y Certificación

Desarrollo Empresarial

Centro de Formación

990001 26-02-99

No. y Fecha de Registro

FR-123/1-98 CONSTANCIA DE PARTICIPACION

SaludTotal

BOGOTA, Febrero 9 de 2026

Señora:

MARTINEZ MENDEZ EMILSEN

CC. 46366020 - 0

Ciudad

Ref: M-PYGA-F065. SOLICITUD INFORMACIÓN - AFILIACIÓN SALUD TOTAL EPS S.A.

En relación con el asunto de la referencia, y atendiendo su solicitud, nos permitimos informarle que a la fecha de expedición de la presente comunicación consta en nuestra base de datos que su afiliación al régimen contributivo de Salud Total EPS S.A. se realizó a partir de Julio 29 de 2015. Los usuarios inscritos en su afiliación son:

Nombre	Documento	Tipo	Afiliación	Sem_cot	Sem_Ant	Parentesco	Estado_Afiliación	Fecha_de_desafiliación_EPS	Estado_Actual	Discapacidad
MARTINEZ MENDEZ EMILSEN	46366020	C	Jul-29-2015	53	26	COTIZANTE	VIGENTE			Ninguna
GIL ESPITIA CARLOS ANTONIO	79822765	C	Mar-1-2005	82	0	COMPAÑERO(A)	NO VIGENTE	Jul-5-2008	Desafiliado por Mora	Ninguna

De acuerdo con los registros de la base de datos, su grupo familiar presenta la siguiente relación laboral:

Razón_social_del_aportante	Usuario_en_contrato	Tipo_de_contrato	Estado_de_contrato
COMPANY SERVICE FOOD LTDA	46366020	Dependiente	CERRADO
COMPANY SERVICE FOOD LTDA	46366020	Dependiente	CERRADO
CONSORCIO INTEGRACION MCD SOCIAL	46366020	Dependiente	CERRADO
CONSORCIO INTEGRACION O	46366020	Dependiente	CERRADO
consorcio servir	46366020	Dependiente	VIGENTE
CONSORCIO SUPERLOGISTICA BOGOTA	46366020	Dependiente	CERRADO
UNION TEMPORAL ALIMENTACION SERVICIAL	46366020	Dependiente	CERRADO
UNION TEMPORAL NATURA	46366020	Dependiente	CERRADO
UNION TEMPORAL NUTRIR SDIS DOS MIL DIECISEIS	46366020	Dependiente	CERRADO
UT INTEGRACION O	46366020	Dependiente	CERRADO

CARTA NO VALIDA PARA TRASLADO

En Salud Total apreciamos la confianza que usted ha depositado en nosotros y esperamos que usted y su familia continúen disfrutando de nuestros servicios de salud con Calidad total. Cualquier información adicional, con gusto será atendida por el personal de servicio al cliente de la sede administrativa de su ciudad, o puede comunicarse con nuestra línea gratuita 018000 1 14524 a nivel nacional o en Bogotá al teléfono 4854555.

Cordialmente,

Gerencia de Operaciones Comercial

SALUD TOTAL EPS S.A.

Elaboró: Servicios en Línea

Colfondos
del grupo HABITAT

COLFONDOS S.A. PENSIONES Y CESANTIAS

CERTIFICA QUE:

El(la) Señor(a) EMILSEN MARTINEZ MENDEZ identificado(a) con C.C No. 46.366.020, se encuentra afiliado(a) al Fondo Pensiones Obligatorias NIT 800.227.940-6.

Se expide la presente certificación a solicitud del afiliado(a) el día 09 de febrero del 2026.

El presente certificado es emitido como un archivo PDF y contiene una firma digitalizada válida para todos sus efectos de conformidad con lo dispuesto en la Ley 527 de 1999.

Cualquier inquietud adicional no dude en escribirnos a través de nuestro portal transaccional www.colfondos.com.co opción PQR's, o comuníquese con nuestro Contact Center a través de las siguientes líneas Bogotá 601 748 48 88, Barranquilla 605 386 98 88, Bucaramanga 607 698 58 88, Cali 602 489 98 88, Cartagena 605 694 98 88, Medellín 604 604 28 88 y en el resto del país 01 800 05 10000.

Juan Perea Ruiz
Gerente Cuentas y Recaudo

CENTRO MEDICO ECOFAM SAS
NIT. 901.409.701-0
CALLE 27 SUR # 19B-52
TEL:3215113713 - 3661359
LABORATORIO@ECOFAM.COM.CO

RESULTADOS DE EXAMENES

CLAVE: b6e4

2120038

PACIENTE:	MARTINEZ MENDEZ EMILSEN		
IDENTIFIACION:	CC 4666020	**SOLICITUD:**	2120038
EDAD/SEXO:	55 Años 8 Meses 21 Dias / F	**FECHA SOLICITUD:**	12/02/2026 9:38:00a. m.
FE. NACIMIENTO:	22/05/1970	**FECHA IMPRESION:**	
TELEFONO:	313 8680893	**MEDICO:**	PARTICULAR
SEDE:	ECOFAM SANTA BARBARA	**ENTIDAD:**	COFAM SANTA BARABARA

Examen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia

MICROSCOPIA

EXAMENES DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (KOH DE UÑAS, COPROLOGICO, CULTIVO DE GARGANTA)

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH) NEGATIVO

Método: MANUAL

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

FROTIS CULTIVO FARINGEO

Muestra: Frotis de garganta (orofaringe)
Tinción: Gram

Hallazgos microscópicos:
Flora bacteriana orofaríngea habitual. Predominio de cocos Gram positivos.
Ausencia de bacilos Gram negativos patógenos.
No se observan estructuras micóticas ni microorganismos de relevancia clínica.

INTERPRETACIÓN
Frotis faríngeo dentro de límites normales, sin evidencia microbiológica de infección activa.
Hallazgos compatibles con flora comensal orofaríngea.



Reportado: 12/02/2026 3:33:00p. m.

Responsable: Dra. Karen Lorena Castañeda Vargas

Bacterióloga y Laboratorista Clinico.
Colegio Mayor de Cundinamarca
TP: 1013652576

PARASITOLOGIA

COPROLOGICO

Método: MANUAL

ANALISIS MACROSCOPICO

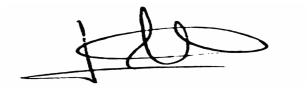
COLOR: CAFE
CONSISTENCIA: BLANDA

ANALISIS MICROSCOPICO

FLORA BACTERIANA: NORMAL
LEUCOCITOS: 0-2 XC
ERITROCITOS: 0-2 XC
GRASAS NEUTRAS: +

PARASITOS INTESTINALES COPROLOGICO

NO SE OBSERVAN: PARÁSITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA



Reportado: 12/02/2026 3:33:00p. m.

Responsable: Dra. Karen Lorena Castañeda Vargas

Bacterióloga y Laboratorista Clinico.
Colegio Mayor de Cundinamarca
TP: 1013652576

Preliminar

* La interpretación del resultado de sus examenes corresponde exclusivamente al médico *
Calle 27 Sur # 19B - 52 TEL:3215113713 - 3661359 laboratorio@ecofam.com.co

VIGILADO Supersalud
Línea de Atención al Usuario: 6500870 – Bogotá D.C.
Línea Gratuita Nacional: 018000910383

EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

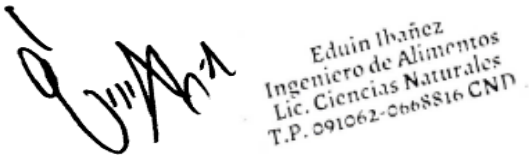
CERTIFICADO ASISTENCIA CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Según lo establecido en la resolución 2674 de 2013 capítulo III artículo 12, 13 y 36, en la ciudad de Bogotá D.C**. MARTINEZ MENDEZ EMILSEN** cedula de ciudadanía **46.366.020** asistió a la capacitación en higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos los días 07 y 08 de febrero del 2026 con una intensidad de diez (10) horas, de acuerdo con los reglamentos y la normatividad legal vigente se certifica y se da constancia de la participación al curso en BPM y buenas prácticas de manipulación de alimentos, este documento tiene valides por un (1) año a partir de la fecha de expedición.

VALIDO POR UN AÑO

De acuerdo con lo anterior el presente certificado se expide a los 10 días del mes de FEBRERO del año 2026.

Atentamente,



Eduin Antonio Ibáñez

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

EDUCACION.ALIMENTARIA.

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

EN CUMPLIMIENTO DEL ARTÍCULO 12 DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Programa de capacitación continua de 10 HORAS

CERTIFICA A: **MARTINEZ MENDEZ EMILSEN**
CC: **46.366.020**
FECHA DE EXPEDICIÓN: **10/02/2026**
FECHA DE VENCIMIENTO: **10/02/2027**

CAPACITADOR

EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS

EDUCACION.ALIMENTARIA.

CERTIFICADO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Programa de capacitación continua de 10 HORAS

PLAN DE CAPACITACIÓN

CAPACITADOR



EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT. 80747415-0

3014300528, EMAIL: *educacion.alimentaria.01@gmail.com*

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

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

PLAN DE CAPACITACIÓN EN HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPUACIÓN DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

EDUCACIÓN.ALIMETARIA.
Manipulación de Alimentos

EDUCACION.ALIMENTAR
Manipulacion de Alimen
Eduin Ibañez
Nit 80747415 6

MODULO		TEMAS ESPECÍFICOS		DURACIÓN EN MINUTOS	DÍA / HORARIO	TIEMPO ESTIMADO
1	CONCEPTOS BÁSICOS ALIMENTOS Y SU CORRECTA MANIPULACIÓN	Los alimentos	- Conceptos qué es un Alimento. - Clasificación de Alimentos.	20 minutos	07 DE FEBRERO DE 2026 8:00 AM A 12:00 PM	4 HORAS
		Normatividad vigente para la manipulación de los alimentos	Introducción a la resolución 2674 de 2013. Requisitos.	60 minutos		
		Requisitos básicos en el manejo seguro de alimentos	- Compra de materia prima. - Transporte. - Almacenamiento. - Rotación de alimentos (Sistema PEPS). - Conservación. - Alimento terminado.	40 minutos		
		Inocuidad de los alimentos	Definición, métodos para garantizar la inocuidad de los alimentos.	30 minutos		
		Métodos de conservación	- Tratamientos físicos y tratamientos químicos. - Congelación. - Refrigeración. - Cocción.	30 minutos		
	PRÁCTICAS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Buenas Prácticas de Manufactura	Prácticas de higienes personal. Elementos de protección personal. Hábitos durante la manipulación de los alimentos. Protocolo lavado de manos. Condiciones seguras de higiene en áreas donde se manipulan los alimentos, protocolo de limpieza y desinfección. Tratamiento de alimentos. Manejo y disposición de residuos. Beneficios de una buena práctica higiénica de los alimentos.	60 minutos		
2	MICROORGANISMOS	Definición y clasificación, los microorganismos	- Variables que incide en el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.	60 minutos	08 DE FEBRERO DE 2026 9:00 AM A 12:00 PM	3 HORAS
		Contaminación microbiana en los alimentos	- Fuentes de transmisión y proliferación. - Microorganismos indicadores y patógenos.			
	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	Definición de ETAs clasificación	- Infecciones. - Intoxicaciones. - Toxi-Infecciones.	60 minutos		
		Infecciones alimentarias	- Bacterias. - Parásitos. - Hongos. - Virus.	30 minutos		
		Intoxicaciones alimentarias	- Químico. - Toxinas.			
		Factores y síntomas que pueden generar una ETA	- Riesgos y contaminación. - Cuadro clínicos.	30 minutos		
3	CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS	Tipos de contaminación	- Contaminación física. - Contaminación química. - Contaminación biológica. - Contaminación cruzada.	30 minutos	08 DE FEBRERO DE 2026 1:00 PM A 4:00 PM	3 HORAS
		Causas de contaminación	- Fuentes o condiciones. - Prácticas incorrectas durante la manipulación. - Medidas preventivas.	30 minutos		
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Programa de Limpieza y Desinfección. Programa de Control de agua Potable. Programa de Control de Plagas Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos.		120 MINUTOS		

TOTAL TIEMPO ESTIMADO PARA LA CAPACITACION 10 HORAS

Se implementa una metodología de formación significativa donde se tratan temas y conceptos claros de buenas prácticas de manipulación de alimentos para el desarrollo de sus funciones cumpliendo con la normatividad vigente y teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 Capitulo III Personal Manipulador de Alimentos, artículo 12 Educación y Capacitación. El plan de capacitación debe ser de por lo menos 10 horas al año.

DATOS DEL CAPACITADOR

NOMBRE
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415-0
CORREO: educacion.alimentaria.01@gmail.com
TELEFONO 3014300528

EDUCACION.ALIMENTAR
Manipulacion de Alimen
Eduin Ibañez
Nit 80747415 6

Eduin Ibañez
Ingeniero de Alimentos
Lic. Ciencias Naturales
T.P. 091062-0668816 CND

PROFESIÓN
INGENIERO DE ALIMENTOS
LICENCIADO EN CIENCIAS NATURALES Y EDUCACIÓN AMBIENTAL
DIPLOMADO EN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y DEL AMBIENTE PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

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

1. INTRODUCCIÓN

Las buenas prácticas de manufactura son la garantía de consumir alimentos sanos y seguros, por ende, toda persona que labore como manipulador de alimentos debe ser entrenado en prácticas, procesos y protección de los alimentos dispuestos y expendidos al consumidor, es responsabilidad cumplir con los debidos procesos, prácticas higiénicas de vigilancia y monitoreo como también tomar las medidas correctivas cuando un alimento se encuentra en riesgo donde se vean afectadas sus características.
Todas las personas que realicen o desarrollen actividades de manipulación de alimentos deben contar con formación en principios de buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria y prácticas correctas para la higiene de los alimentos con el fin de proteger la salud pública y la calidad de los alimentos frente al consumidor, de igual forma prevenir el daño, deterioro y la contaminación de los alimentos cuando estos involucran procesos de transporte, almacenamiento, producción, preparación o distribución en establecimientos o empresas de la industria alimentaria.

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

2. OBJETIVOS

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

EDUCACIÓN ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

3. ALCANCE

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

4. RESPONSABILIDADES

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

5. CONCEPTOS BÁSICOS DEFINICIONES

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

EDUCACIÓN ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

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

- **CONTAMINACIÓN BACTERIANA**
  Los microorganismos, también llamados gérmenes o microbios, son seres vivos microscópicos de formas muy variadas y se clasifican en bacterias, virus, hongos y levaduras, son tan pequeños que son invisibles al ojo humano.
  Los microorganismos se encuentran en todos lados: en el agua, en el suelo, sobre y dentro de las personas y los animales.
  Dentro de los microorganismos que encontramos e los alimentos, existen algunos que, si bien lo alteran afectando su color, sabor, olor o aspecto, no resultan nocivos para la salud del consumidor; incluso pueden estar en los alimentos sin cambias sus características.
  Los microorganismos pueden actuar de dos maneras:
  Produciendo una *INFECCIÓN ALIMENTARIA:* Cuando una persona ingiere alimentos que contengan microorganismos patógenos, estos entran al organismo, proliferan y causan daños.
  Produciendo una *INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:* El microorganismo forma una o varias toxinas ya sea en el alimento o una vez entra al organismo y se genera una enfermedad debido a la hacino de las toxinas. (Baggini. (2021). Las buenas prácticas en la industria de los alimentos, Seguridad alimentaria).

- **ENFERMADADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS**
  Se producen por consumo de alimentos que contienen organismos patógenos o sustancias nocivas en cantidades suficientes que afectan la salud del consumidor. También conocidas como ETA llamadas así porque el alimento actúa como vínculo en la trasmisión de organismos, estas causada por la ingestión de alimentos o aguas contaminados, la ETA pueden manifestarse a través de infecciones, intoxicaciones o toxiinfecciones. Un brote Eta se produce cuando dos

EDUCACIÓN ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

o más personas sufren una misma enfermedad después de consumir el mismo alimento. (Baggini. (2020). Enfermedades transmitidas por los alimentos, Seguridad alimentaria).

6. METODOLOGÍA

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

7. DURACIÓN

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

8. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

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

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

UNAD
Universidad Nacional Abierta y a Distancia
ACREDITADA EN ALTA CALIDAD

La Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Ley 52 de 1981, Ley 396 de 1997 y Decreto 2770 de 2006

Teniendo en cuenta que

EDUIN ANTONIO IBAÑEZ ORDUY

C.C. Nº. 80747415 de Bogota, D.C.

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Universidad, de conformidad con las normas legales y reglamentarias vigentes, le otorga el título de

INGENIERO DE ALIMENTOS

Dado en Bogotá D.C., el día 29 de Abril de 2023

Rector

Decano

Secretaria General

Acta de Grado Nº 3677
Fecha 29 de Abril de 2023
Registro de Diploma 134541
Libro 26, Folio 22

Registro M.E.N. 1689

Código de Seguridad: 2102-AA-078151

Código Seguro de Verificación: nSZGp6tiXOOsfE3

COPIA DIGITAL AUTENTICA

MATRICULA PROFESIONAL

091062-0668816 CND

R2023020767

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería



INGENIERIA DE ALIMENTOS

EDUIN ANTONIO IBAÑEZ ORDUY

ID: 80747415

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD



EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

EVALUACIÓN INICIAL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Emiben Martinez M **FECHA** 07 DE FEBRERO DEL 2026

1. Qué entiende por Buenas Prácticas de Manufactura.

   Garantizar que los alimentos se procesen y se distribuyan en buenas condiciones sanitarias

2. Una enfermedad de transmisión alimentaria se define como

   A. Una enfermedad transmitida por otra persona.
   B. Una enfermedad transmitida por cualquier alimento.
   (C) Una enfermedad transmitida por un alimento contaminado.
   D. Una enfermedad sin cura.

3. Si usted tiene una herida infectada en sus manos o presenta algún síntoma de enfermedad gastrointestinal o respiratoria y trabaja manipulando alimentos, usted debe:

   (A) Avisar a su jefe para que lo reasigne a otra área donde no se manipule alimentos.
   B. Presentarse a trabajar en el mismo puesto.
   C. Tomarse un medicamento para sentirse mejor.
   D. Colocarse una curita y seguir trabajando.

4. Método por los cuales el alimento puede mantenerse en buenas condiciones por mas tiempo, es decir prolongar su vida útil.

   A. Alteración de alimentos.
   (B) Conservación de alimentos.
   C. Buenas prácticas de proceso.
   D. Mantenimiento preventivo de equipos.

5. Conocer la forma correcta de manejar los alimentos en forma higiénica es responsabilidad de:

   (A) Todos los manipuladores de alimentos.
   B. Solo el dueño del servicio de alimentos.
   C. Solo de las autoridades sanitarias.
   D. Solo de las personas que consumen los alimentos.

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

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

Alto riesgo	Bajo riesgo
Yogur, queso, pollo, carnes rojas y pescados	Aceite, chocolate, pulpa de fruta, arroz, manzana



EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

EVALUACIÓN FINAL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Emiben Martinez M. **FECHA** 08 DE FEBRERO DEL 2026

1. Cuál es la resolución vigente que establece los requisitos sanitarios que deben cumplirse cuando se realizan actividades de fabricación, preparación, almacenamiento, transporte distribución de los alimentos:
   Resolución 2674 de 2.013

2. Según la normatividad vigente que requisitos debe tener un manipulador de alimentos
   - Certificación médica que acredite como apto para manipular alimentos
   - Curso de manipulación de alimentos
   - Practicas de higiene personal (uñas cortas, cabello recogido)

3. ¿Es importante minimizar el crecimiento de los microorganismos en los alimentos? **SI** [X] **NO** [ ]
   ¿Por qué? Evita la alteración del alimento y previene que los microorganismos alcancen niveles peligrosos

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

   A. BPM.
   B. Contaminación Cruzada.
   C. Contaminación Física.
   (D) Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

5. **Diferencia entre limpieza y desinfección**

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

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

EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA					
TEMAS	CONCEPTOS BÁSICOS ALIMENTOS Y SU CORRECTA MANIPULACIÓN	PRÁCTICAS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		MODULO	1
FECHA	07 Febrero 2026	HORA INICIO	8:00 am		
		HORA FINALIZACIÓN	12:00 pm		

NOMBRE APELLIDOS	CEDULA	No CELULAR	FIRMA
Angela Alfonso	52361985	3143401737	Angela Alfonso
Yuly Rincon	1021474599	3112750752	Yuly Rincon
Dethy Guerra	1024508585	3118032747	Dethy G.
Ligia Ruiza	52273319	3103015117	Ligia
Clara Judid Perez	1069258830	1069258830	Clara Judid Perez
Mary Carolina Quintero Cay	1013582154.	3202213006	Quintero
Anbelico Mario Matos	1077367978	3043806512	Anbelico Matos
Judis Navarro	22642176	312 [illegible]	
Emilsen Martinez	46366020	3212289664	Emilsen Martinez

NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN		FIRMA
EDUCACION ALIMENTARIA. Manipulacion de Alimentos Eduin Ibanez Nit: 80747415-0	EDUIN ANTONIO IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS TP: 091062-0668816 CND TELÉFONO 3014300528 CORREO: educacion.alimentaria.01@gmail.com	Eduin Ibañez Ingeniero de Alimentos Dr. Ciencias Naturales T.P. [illegible] CND

Powered by CamScanner

EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA					
TEMAS	MICROORGANISMOS	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	MODULO	2	
	CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	MODULO	3	
FECHA	08 febrero 2026	HORA INICIO	9:00 am		
		HORA FINALIZACIÓN	4:00 pm		

NOMBRE APELLIDOS	CEDULA	No CELULAR	FIRMA
Angela Alfonso	52361985	3143401737	Angela Alfonso
Derly Guerra	1024508585	3118057742	Derly G
Lina Ruiz	52243319	3103105117	
Clara Judid Perez	1069258835	3215526957	Clara Judid Perez
Mery Cordova Quintero	1013582154.	3202213006.	
Angelica Mora Matus	0323 67970	3043806517	Angelica Matus
Yorlady Acevedo	1264216	3125615672	
Emilsen Martinez M	46366020	3212289664	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN
EDUCACION ALIMENTARIA
Manipulacion de Alimentos
Eduin Ibañez
Nit: 80747415-0

EDUIN ANTONIO IBAÑEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS
TP: 091062-0668816 CND
TELÉFONO 3014300528
CORREO: educacion.alimentaria.01@gmail.com

FIRMA
Eduin Ibañez
Ingeniero de Alimentos
Dr. Ciencias Naturales
T.P. 091062-0668816 CND