HOJA DE VIDA.



DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS:	Jennifer Katherine Murillo.
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:	Bogotá D.C. 15 Octubre 1987.
CEDULA DE CIUDADANIA:	1024477314
SEXO:	Femenino.
ESTADO CIVIL:	Soltera.
DIRECCIÓN:	Calle 15 No 19 A 159 (Soacha- Cundinamarca).
NÚMERO DE CONTACTO:	320 8046413 - 3018179794
E-MAIL:	jenniferkmurillo@gmail.com

PERFIL PERSONAL

Persona responsable, proactiva y con habilidades para el trabajo en equipo, puntualidad y disposición para aprender.

FORMACIÓN ACADÉMICA

BACHILLER

COLEGIO:	C.E.D La Estancia.
CIUDAD:	Bogotá D.C.
AÑO DE FINALIZACIÓN:	2005

MPRESA:. DIRECCIÓN:	CONSORCIO MCD.
TELÉFONO:	Carrera 13 No 32 - 93
CARGO DESEMPEÑADO :	(601) 732 45 73 Manipuladora de alimentos y auxiliar de servicios generales
FUNCIONES:	Recepción, almacenamiento y rotulación de materia prima Preparación y servido de alimentos fríos y calientes. Distribución de alimentos Limpieza e higienización de menaje
FECHA DE INGRESO Y RETIRO:	02/02/2024 al 05/12/2024. 20/01/2025 al 04/12/2025
SUPERVISORA:	Diana Jimenez.
MOTIVO DEL RETIRO:	Voluntario.

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE	OCUPACIÓN	CELULAR
Diego Fernando López	Ingeniero	3222400686

NOMBRE	OCUPACIÓN	CELULAR
Borman Muñoz	Operario	3118067993

REFERENCIA FAMILIAR

NOMBRE	OCUPACIÓN	CELULAR
Luz Fanny Murillo	Hogar	3192372704

CEDULA DE CIUDADANIA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP **1.024.477.314**



Apellidos
MURILLO

Nombres
JENNIFER KATTERINE

Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.58	F

Fecha de nacimiento
15 OCT 1987

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
BOGOTA D.C. (CUNDINAMARCA)

Fecha y lugar de expedición
10 NOV 2005, BOGOTA D.C.

Firma

Fecha de expiración
21 FEB 2033

.CO

01515901 2

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL01515901241500 1<<<<<<<<<<<
8710156F3302211COL10244773 14<0
MURILLO<<JENNIFER<KATTERINE<<<

LA REPÚBLICA DE COLOMBIA
Y EN SU NOMBRE LA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DISTRITAL
LA ESTANCIA - SAN ISIDRO LABRADOR

JORNADA TARDE

APROBADO POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE BOGOTÁ D.C.
MEDIANTE RESOLUCIÓN DE INTEGRACIÓN No.1677 DE 28 DE MAYO DE 2002

CONFIERE EL TÍTULO DE:

BACHILLER ACADÉMICO

A:

MURILLO JENNIFER KATTERINE

IDENTIFICADO (A) CON T.I. No.871015-56970 EXPEDIDA EN BOGOTÁ D.C.

QUIEN CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LO ESTABLECIDO EN
LA LEY 115 DE 1994 Y DECRETO REGLAMENTARIO, CORRESPONDIENTE AL
GRADO ONCE (11) DE EDUCACIÓN MEDIA ACADÉMICA
Y LO ACREDITA PARA CONTINUAR SUS ESTUDIOS SUPERIORES

RECTOR **SECRETARIO (A)**

FOLIO 074 **LIBRO DE REGISTRO** 08

NO REQUIERE REGISTRO SEGUN DECRETO 921 DEL 6 DE MAYO DE 1994
NO REQUIERE SELLOS SEGUN DECRETO 2150 DEL 5 DE DICIEMBRE DE 1995

DADO EN BOGOTÁ D.C., EL DÍA 9 **DEL MES DE** Diab. **DE 200** 5

La República de Colombia

El Ministerio de Educación Nacional

y en su nombre la

INSTITUCION EDUCATIVA LA ESTANCIA SAN ISIDRO LABRADOR

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

Según Resolución No. 1677 del 28 de Mayo de 2002

Confiere a:

MURILLO JENNIFER KATHERIN

Bachillerato Básico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Básica Secundaria, que lo habilita plenamente para ingresar a la Educación Media y al Servicio de Educación Laboral

C.E.D. LA ESTANCIA

María de Jesús de Reina — *Rectora*

SECRETARIA JT y N. — *Secretaria*

C.E.D. LA ESTANCIA

Dado en Bogotá, D.C. En el Mes de Noviembre de 2002

No se requiere registro, según decreto No. 921 del 6 de Mayo de 1.994 expedido por el Ministerio de Educación Nacional. Y 2150 del 5 de Diciembre de 1995, de la Presidencia de la República

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

CERTIFICO

Que el señor(a) MURILLO JENNIFER KATTERINE, identificado(a) con cédula de ciudadanía 1024477314, laboró en el CONSORCIO MCD SOCIAL BTA 2024 con Nit 901.847.376-8 con el siguiente contrato:

Contrato individual de trabajo por Obra o Labor en las siguientes fechas: del 02/02/2024 al 05/12/2024 y del 20/01/2025 al 04/12/2025 según condiciones del Contrato suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y el CONSORCIO MCD SOCIAL BTA 2024, con un salario básico, más prestaciones de ley, desempeñando cargo de Manipulador(a) de alimentos y servicios generales con las siguientes funciones, desempeñando las siguientes funciones:

- Recepción, almacenamiento y rotulación de materia prima
- Preparación y servido de alimentos fríos y calientes.
- Distribución de alimentos
- Limpieza e higienización de menaje

Dada en Bogotá, a los 05 días del mes de Diciembre de 2025.

Atentamente,



SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
Consorcio MCD SOCIAL BTA 2024
NIT 901.847.376-8

GRUPO EMPRESARIAL SERVIR S.A.S.
901.120.583-5

IPS SERVIR

CERTIFICADO DE APTITUD
LABORAL PRE INGRESO
OPERATIVO-MANIPULACION DE ALIMENTOS



Fecha: 24/Enc/2026, **Hora:** 08:43:14 a.m.
Apellido: MURILLO
Tipo Doc: CC **Nro Identidad:** 1024477314
Direccion: CALLE 15 # 19A - 159
Estado Civil: Soltero **EPS:** SALUD TOTAL
Empresa: Particular
Cargo: MANIPULADORA
IPS que Atendio: , Ciudad de Atención:

HC: # 88702 **Edad:** 38 años
Nombre: JENNIFER KATTERINE
Sexo: Femenino ♀ **Rh:** O+
Nacim: 15/Oct/1987
ARL: OTRA **AFP:** PORVENIR

Ciudad: SOACHA- CUNDINAMARCA

Examenes Realizados

Coprológico, ENFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS, Enfasis Osteomuscular, Examen Medico Ocupacional Basico, Frotis faríngeo, Koh de uñas.

Concepto

APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
APTO CON RECOMENDACIONES PARA EL CARGO.

Recomendaciones

REALIZAR PAUSAS ACTIVAS COMO LO ESTABLECE LA EMPRESA
HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
VALORACIÓN POR NUTRICIONISTA EPS

Otras: *ACATAR LAS RECOMENDACIONES DE LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
* RENOVAR CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS CADA AÑO
* DIETA ADECUADA/HIPOCALORICA, BUENA HIDRATACION/ACTIVIDAD DEPORTIVA (3 VECES POR SEMANA DURANTE 30 MINUTOS)/MANTENER HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES
* MANTENER UNA POSTURA CORPORAL CORRECTAMENTE/ REALIZAR PAUSAS ACTIVAS TRES VECES DURANTE SU TURNO LABORAL
* REALIZAR LAVADO DE MANOS CORRECTAMENTE, CADA LAVADO POR UN MINUTO
* USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL
* CONTINUAR EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES TENIENDO EN CUENTA LO DEFINIDO EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO..

Observaciones

Este certificado se emite dando cumplimiento a la resolución 1843 de 2025 emanada del ministerio del trabajo , el titular de este certificado ; cuyos datos y firma constan en este documento, presta su consentimiento para someterse a las pruebas médicas y complementarias necesarias para valorar su aptitud laboral, conforme a los riesgos en su puesto de trabajo , a las declaraciones del paciente y las evaluaciones realizadas , la autenticidad del contenido de este cerificado se puede verificar a través de nuestros canales de contacto grupoempresarialservir@gmail.com y confirmando el código QR ,Se prohibe la alteración parcial o total de la información aqui contenida ya que se pone en riesgo el cuidado en la salud del trabajador .VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO . *se notificará al ministerio del trabajo cualquier alteración de este documento.*

Yuli Alexandra Alape Tapiero
RM 251434
Medica Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo

YULI ALEXANDRA ALAPE TAPIERO
MEDICO ESPECIALISTA S.O
Lic. de S.O #: 251434/2017
Registro #: 151380

JENNIFER KATTERINE MURILLO
CC 1024477314

Cra. 9 No. 12 - 44 Soach
Tel.: 900 21 4
Cel: 312 511 87 5
E-mail: grupoempresarialservir@gmail.co

GRUPO EMPRESARIAL SERVIR S.A.S.
901.120.583-5

IPS SERVIR

Resultados
Laboratorios



Fecha: 24/Enc/2026, **Hora:** 08:43:14 a.m.
Apellido: MURILLO
Tipo Doc: CC **Nro Identidad:** 1024477314
Direccion: CALLE 15 # 19A - 159
Estado Civil: Soltero **EPS:** SALUD TOTAL
Empresa: Particular
Cargo: MANIPULADORA
IPS que Atendio: , Ciudad de Atención:

HC: # 88702 **Edad:** 38 años
Nombre: JENNIFER KATTERINE
Sexo: Femenino ♀ **Rh:** O+
Nacim: 15/Oct/1987
ARL: OTRA **AFP:** PORVENIR
Ciudad: SOACHA- CUNDINAMARCA

EXAMEN	RESULTADO	VALORES DE REFERENCIA

Coprológico

Estudio Macroscopio	
Color	**Marron**
Consistencia	**Dura**
Estudio Microscopico	
Grasas Neutras	+
Fibras Musculares	+
Almidones	**No se observaron**
Fibras Vegetales	**No se observaron**
Leucocitos	**2/1 XC**
Levaduras	**No se observaron**
Flora Bacteriana	**NORMAL**
Otros	
Hallazgos	**NEGTAIVO PARA ENETROPARASITOS**

Frotis faríngeo

Frotis faríngeo	**FLORA NORMAL**

Koh de uñas

Koh de uñas	**NEGATIVO, NO SE EVIDENCIA BLASTOCONIDIAS**

Yuli Alexandra Alape Tapiero
RM 251434
Medica Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo

YULI ALEXANDRA ALAPE TAPIERO
MEDICO ESPECIALISTA S.O
Lic. de S.O #: 251434/2017
Registro #: 151380

JENNIFER KATTERINE MURILLO
CC 1024477314

Huell
Digit

Cra. 9 No. 12 - 44 Soacha
Tel.: 900 21 46
Cel: 312 511 87 55
E-mail: grupoempresarialservir@gmail.com

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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

EDUCACIÓN ALIMETARIA
Manipulación de Alimentos

EDUCACION ALIMENTARIA
Manipulacion de Alimentos
Edwin 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	05 DE ENERO 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	06 DE ENERO 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	06 DE ENERO 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 CAPACITACIÓN 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 IBAÑEZ
NIT 80747415-6
CORREO: educacion.alimentaria.01@gmail.com
TELEFONO 3014300526

EDUCACION ALIMENTARIA
Manipulacion de Alimentos
Edwin Ibañez
NIT. 80747415-6

Edwin Ibañez
Ingeniero de Alimentos
Lic. Ciencias Naturales
T.P. 091042 CPNAA 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

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

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. **MURILLO JENNIFER KATTERINE** con cedula de ciudadanía **1024477314** asistió a la capacitación en higiene alimentaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos los días 05 y 06 de enero 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.

De acuerdo con lo anterior el presente certificado se expide a los 07 días del mes de ENERO del año 2026.

Atentamente,

Eduin Ibáñez
Ingeniero de Alimentos
Lic. Ciencias Naturales
T.P. 091062-268818 CND

Eduin Antonio Ibáñez Orduy
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*

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.

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.

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

- **CONTAMINACION 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 *INFECCION 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 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.

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**



EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

EVALUACIÓN INICIAL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Jennifer Murillo. **FECHA** 05 DE ENERO DEL 2026

1. Qué entiende por Buenas Prácticas de Manufactura.

Son el conjunto de propocito y principios de normas y procedimientos que se aplican durante la producion, preparacion. almacenamiento, transporte y distribucion de alimentos.

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 Pulpa de Fruta Queso pollo pescado	Aceite Arroz carne rojas Manzana Chocolate.



EDUCACIÓN.ALIMENTARIA.
EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT 80747415 - 0

EVALUACIÓN FINAL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Jennifer K Murillo **FECHA** 06 DE ENERO 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:
   2674 de 2013 Establece los requisitos Sanitario y buenas practicas (BPM)

2. Según la normatividad vigente que requisitos debe tener un manipulador de alimentos
   Estado de salud, no enfermedades, lesiones abiertas, heridas infecciones o gastro intestinales.

3. ¿Es importante minimizar el crecimiento de los microorganismos en los alimentos? **SI** [X] **NO** [ ]
   ¿Por qué? porque los microorganismos pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos como diarrea intoxicaciones

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
   [X] 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
   [X] La limpieza es el retiro o eliminación de suciedad o residuos y desinfección es minimizar el número de microorganismos.
   D. Procesos que contribuye en reducir la limpieza y aumentar la presencia de microorganismos.

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

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: **MURILLO JENNIFER KATTERINE**
C.C. **1024477314**
FECHA DE EXPEDICIÓN: **07/01/2026**
FECHA DE VENCIMIENTO: **07/01/2027**

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

EDUCACION.ALIMENTARIA.
Manipulacion de Alimentos
Eduin Ibañez
Nit: 80747415-0

EDUIN ANTONIO IBÁÑEZ
NIT. 80747415-0

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

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 11:56:48 horas del 06/02/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1024477314,**
Apellidos y Nombres **MURILLO JENNIFER KATTERINE**

NO REGISTRA INHABILIDAD

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

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

Área de Administración de Información Criminal

ENLACES DE INTERÉS

- Portal web DIJIN
- Consulta Antecedentes Judiciales
- Protección de Datos

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

© 2026 Policía Nacional de Colombia - Grupo Tecnologías de la Información y las Comunicaciones DIJIN

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 11:47:44 AM horas del 06/02/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1024477314**
Apellidos y Nombres: **MURILLO JENNIFER KATTERINE**

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

Presidencia de la República

Ministerio de Defensa Nacional

Portal Único de Contratación

GOV.CO

Todos los derechos reservados.

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 290844451

PIB
11:41:22

Bogotá DC, 06 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) JENNIFER KATTERINE MURILLO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1024477314:

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.

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) **JENNIFER KATTERINE MURILLO ,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **1024477314** de BOGOTA D.C.
(MIL VEINTICUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS CATORCE)
NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

Esta Certificación es válida, siempre y cuando el número consignado en el respectivo documento de identificación, coincida con el aquí registrado. El certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Personería de Bogotá D.C., contiene las anotaciones de sanciones e inhabilidades disciplinarias que reporten las Entidades Distritales y las dependencias de la Personería de Bogotá D.C., con atribuciones Disciplinarias.

ADVERTENCIAS:

* El certificado de antecedentes disciplinarios ordinario deberá contener las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes (Inciso 3°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro, en el certificado de antecedentes disciplinarios especial (Inciso 4°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* Tres o más sanciones disciplinarias en los últimos cinco (5) años por faltas graves o leves dolosas o por ambas, constituye inhabilidad para desempeñar cargos públicos. Esta inhabilidad tendrá una duración de tres (3) años contados a partir de la ejecutoria de la última sanción. (numeral 2°, artículo 42 - Ley 1952 de 2019).

* Certificado expedido de conformidad con el numeral 5, artículo 102 del Decreto Ley 1421 de 1993, artículo 238 de la Ley 1952 de 2019, numeral 4.5, artículo 16 y numeral 6, artículo 21 del Acuerdo Distrital 755 de 2019.

* Para todos los efectos esta certificación debe ser complementada con la expedida por la Procuraduría General de la Nación.

* Certificado expedido sin costo alguno.

VÍCTOR JULIO URIBE GÓMEZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 06 de febrero de 2026, a las 11:26:10, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1024477314
Código de Verificación	1024477314260206112610

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.



Generó: WEB

fundación
PEPASO
Educación, Organización
Trabajo comunitario

Bogotá D.C 06 de Febrero de 2026

Yo, Jennifer Katherine Murillo, identificado con numero de cedula 1024477314 expedida en Bogotá D.C., manifiesto bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso/a a 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 *FUNDACION PEPASO* 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 el día 06 del mes Febrero del 2026 únicamente para la suscripción del presente contrato.

Atentamente,

Jennifer Katherine Murillo
CC 1024477314 Bta.

Powered by CamScanner

fundación
PEPASO
Educación, Organización
Trabajo comunitario

POLITICA DE SEGURIDAD DE LA INFORMACION Y PROTECCION DATOS PERSONALES

AUTORIZACION DE MANEJO Y USO DE DATOS

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

La presente se firma a los 06 días del mes de Febrero de 2026

Nombre: Jennifer katherine Murillo.
Numero de cedula: 1024477314.
Numero de contacto: 3208046413.
Correo electrónico: JenniferkMurillo794@outlook.com.

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

Powered by CamScanner

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 1024477314 **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 06/02/2026 12:51 PM

Código Verificación: **FQHXP4J79T**

Válida hasta: **07/05/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

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 11:45:40 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1024477314** y Nombre: **JENNIFER KATTERINE MURILLO .**

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. **134450912** . 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

