REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **52.185.352**

RICAURTE RINCON

APELLIDOS

MARY LUZ

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **01-JUL-1975**

DUITAMA
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.61	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

20-JUN-1994 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1500150-00163956-F-0052185352-20090723 **0013**789751A 2 1290104957

Mary Luz Ricaurte Rincón



PERFIL

Comprometida y motivada siempre con aportar al desarrollo, superación y logros en el sector alimenticio. Con importante experiencia de más de 10 años, me he desempeñado como administradora de negocios, gestión de recursos para compras, inventarios y ventas, la atención al cliente ha sido uno de los puntos a resaltar en mi trayectoria laboral, como mesera y también en preparación de alimentos como comidas rápidas y demás.

DATOS PERSONALES

Nombre	Mary Luz Ricaurte Rincón
Cédula	52.185.352
Fecha de nacimiento	01 de Julio de 1975
Dirección:	Cll 16 j # 112 a 24 Fontibón Bahía solano
Celular:	323-3867913
Correo Electrónico:	maryluzricaurterincon@gmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

Estudios Secundarios **BACHILLER ACADEMICO 1995**
Instituto Capacitación 2000

Para todos los efectos, CERTIFICO que toda la información anotada en la presente HOJA DE VIDA es verdadera. (Código sustantivo del trabajo, Artículo 62 Numeral 1°) Régimen Laboral Colombiano.

EXPERIENCIA LABORAL

- **Empresa:** Frutas comerciales
  Cargo: Operaria Poscosecha
  jefe Inmediato: Marisela Acevedo
  Teléfono: 6014320980
  Tiempo Laborado: 14 de noviembre 2025 a 14 de febrero 2026

- **Empresa:** Sandwinch gourmeth
  Cargo: Auxiliar Cocina
  Jefe Inmediato: Karen (Talento Humano)
  Teléfono: 3166930361
  Tiempo Laborado: 1 de mayo 2025 a 8 de septiembre 2025

- **Empresa:** Sr Wok
  Cargo: Auxiliar de Cocina
  Jefe Inmediato: Yina Galvan
  Teléfono: 300-6852588
  Tiempo Laborado: 16 DE ENERO 2025 HASTA 15 ABRIL 2025

- **Empresa:** Hamburguesas El Corral (Aeropuerto Bogotá)
  Cargo: Operador Uno
  Jefe Inmediato: Edward Combariza
  Teléfono: 312-5000328
  Tiempo Laborado: 11 de Marzo 2024 Hasta 15 de Enero 2025

- **Empresa:** D´ Buen Gusto
  Cargo: Propietaria Administradora
  Tiempo laborado:15 de Enero 2015 Hasta 30 Agosto de 2023

REFERENCIAS PERSONALES

- **Nombre:** Luz Marina Ricaurte
  Ocupación: Empleada
  Teléfono: 320-4148335

- **Nombre:** Jaime Iván Uribe
  Ocupación: Ingeniero de Sistemas
  Teléfono: 320-8305951

Mary Luz Ricaurte Rincón
Tel: 323-3867913

Para todos los efectos, CERTIFICO que toda la información anotada en la presente HOJA DE VIDA es verdadera. (Código sustantivo del trabajo, Artículo 62 Numeral 1°) Régimen Laboral Colombiano.

República de Colombia

El Centro de Capacitación Dos Mil

Educación no Formal

Resolución Oficial No. 0003360 del 11 de Julio de 1986
de la Secretaría de Educación de Bogotá, D. C.

Certifica que:

Mary Luz Ricaurte R.

Terminó satisfactoriamente los Estudios Básicos de Capacitación del Pensum Académico y habiendo cumplido todos los requisitos y pruebas reglamentarias le confiere el presente Certificado en:

BACHILLER ACADEMICO

Que firmamos y sellamos con los sellos de la Institución en la ciudad de Santafé de Bogotá, D.C., al 30 Enero de 1995.

Rector

Director Académico

Secretario General

FRANQUICIAS SG SAS
NIT. 901.153.149-3

CERTIFICA

Que el (a) señor (a) **RICAURTE RINCON MARY LUZ** identificado (a) con **CC 52.185.352** laboró en esta empresa bajo la siguiente información:

Fecha de inicio	**01/05/2025**
Fecha de terminación	**28/09/2025**
Tipo contrato	**FIJO**
Salario	**$ 1.456.300**
Cargo	**PLANCHERO**

La presente certificación se expide en Bogotá D.C. el 24 de noviembre de 2025.

Cordialmente,

CARLOS ENRIQUE MONTEALEGRE
Gerente General

SC-552 SANDWICH GOURMET

Cra 37 #10-303
Parque Ind. La Esperanza
Bodega 20 Acopi-Yumbo

Yumbo, Abril 28 de 2025

BOMBA FOODS S.A.S CERTIFICA

Que el(a) Sr(a) **MARY LUZ RICAURTE RINCON** identificado con Cédula de Ciudadanía No. 52185352 prestó sus servicios como AUXILIAR DE COCINA en nuestra compañía desde el día 16-01-2025 hasta el día 15-04-2025

Para constancia de lo anterior se firma en la Ciudad de Yumbo el (28) del mes de Abril de 2025.

Atentamente,



CAROLINA LOAIZA VELASCO
Coordinadora de Nomina

Cra 37 #10-303
Parque Ind. La Esperanza
Bodega 20 Acopi-Yumbo

Yumbo, Abril 28 de 2025

Señores:
COLMEDICOS
Bogotà

De la manera más cordial, autorizamos a la siguiente persona para que le sea practicado el siguiente examen médico ocupacional y sea facturado a nombre de **BOMBA FOODS S.A.S.**

TIPO DE E.M.O:	Egreso
NOMBRE:	MARY LUZ RICAURTE RINCON
CEDULA:	52185352
CIUDAD:	Bogotà

Debe presentarse en la carrera 19 A #76 - 34 diagonal a la estación de transmilenio de la calle 76, de Lunes a Viernes 6:00 am a 5:00 pm Jornada continua / Sábados de 6:00 am a 11:30 pm, con cedula original y esta orden.

Valido por cinco (5) días calendario a partir del: Abril 28 de 2025

La no realización del examen de egreso, exonera a la empresa de cualquier inconveniente a futuro.

Cordialmente,



JESSICA ANDREA SALAZAR ACEVEDO
Coordinadora SST

EL SUSCRITO JEFE DE COMPENSACION
DE I.R.C.C S.A.S.
860.533.413-6

CERTIFICA QUE:

El (La) Señor(a) **RICAURTE RINCON MARY LUZ** identificado(a) con la cédula de ciudadanía No **52185352** laboró para nuestra empresa desde **11 de marzo de 2024** hasta el **15 de enero de 2025**, desempeñando el cargo de **OPERARIO I**

La presente certificación se expide a solicitud del interesado(a) el 22 de enero de 2025.

Cordialmente,



MARLEN MEJIA CARVAJAL
Jefe de Compensación.
I.R.C.C S.A.S.

CERTIFICADO-32026-52185352

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

MARY RICAURTE
Nombre

52185352
Documento

12 De Marzo De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Curso Aprobado Año 2026
Contacto 3107089494

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

CERTIFICADO-32026-52185352

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **MARY LUZ RICAURTE RINCÓN** con documento de identificación N° **52185352** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 12 días del mes de Marzo del año 2026.

Atentamente,

Nissy Bohorquez

NISSY SARENA BOHORQUEZ ORTIZ
Profesional Ingeniera de Alimentos
031062-0781951

Escanea el Codigo QR

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

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

MARCO NORMATIVO

El presente Plan de Capacitación se establece en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, específicamente en sus artículos 12, 13 y 36, los cuales señalan la obligatoriedad de la capacitación continua y permanente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manipulación higiénica de alimentos para todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la cadena alimentaria. Este plan aplica para personas naturales, empleados y empresas del sector de alimentos que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos.

OBJETIVO

Capacitar de manera continua y permanente al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de fortalecer la inocuidad, calidad, higiene y salubridad de los alimentos, contribuyendo a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a la protección de la salud pública.

ALCANCE

El plan busca proporcionar los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para que el personal desempeñe sus funciones de manera segura, higiénica y conforme a la normatividad sanitaria vigente, este proceso de formación está dirigido a:

- Personal operativo y administrativo.
- Manipuladores directos de alimentos.
- Personal que tenga contacto indirecto con alimentos (almacenamiento, transporte, limpieza, supervisión y control).

METODOLOGIA

La capacitación se desarrolla bajo una metodología teórico–práctica y virtual, que incluye:

- Clases impartidas por capacitador calificado.
- Material audiovisual y material autodidáctico.
- Acceso a plataforma virtual de formación y sus tres (3) módulos de capacitación.
- Evaluaciones en línea por cada módulo para validar la apropiación de los conocimientos.

Esta metodología garantiza el cumplimiento de la jornada continua y permanente de capacitación exigida por la Resolución 2674 de 2013 en sus artículos 12, 13 y 36. Que deberán cumplir los manipuladores de alimentos en Colombia, los módulos de formación virtual se encuentran disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/

RESPONSABILIDAD

GEMSAP pone a su disposición la formación, las herramientas tecnológicas, los conocimientos, los contenidos, el sistema de evaluaciones y toda su experiencia, para el correcto desarrollo del presente plan de capacitación individual, sin embargo, es responsabilidad de cada manipulador de alimentos que se capacite garantizar el correcto cumplimiento y desarrollo del plan de capacitación propuesto, así como desarrollar, aprobar la capacitación y aplicar en su labor diaria las prácticas higiénicas y sanitarias aprendidas.

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

- Carné de Manipulación de Alimentos (vigencia: 1 año a partir de la fecha de capacitación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación individual.
- Perfil del capacitador que avala la formación.

CERTIFICADO-32026-52185352

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

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

Bogotá, 12/03/2026

Señores
FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA
Ciudad

Yo, HARY LUZ RICAURTE PINZON, identificado(a) con número de cédula 52.185.352 expedida en Bogotá, manifiesto bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso/a en ninguna inhabilidad conforme a lo señalado en la Ley 1918 del 12 de Julio de 2018 y el Decreto 753 de 2019; y que AUTORIZO a la **FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA** a realizar la consulta de inhabilidades de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 de años, si así lo considera pertinente.

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

Atentamente,

Nombre: HARY LUZ RICAURTE PINZON.

Firma: Hary Luz Ricaurte

Documento de identidad: 52.185.352.

Documento firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.

"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 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".

Powered by CamScanner

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:33:56 horas del 12/03/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **52185352,** Apellidos y Nombres **RICAURTE RINCON MARY LUZ**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Fundacion manos unidas de Colombia**, con NIT **900026353-2** 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

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 martes 10 de marzo de 2026, a las 13:55:48, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52185352
Código de Verificación	52185352260310135548

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 292686251

PIB
13:59:14

Bogotá DC, 10 de marzo 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) MARY LUZ RICAURTE RINCON identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52185352:

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.