

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.032.483.748
HERNANDEZ MONSALVE
APELLIDOS
FABIAN FELIPE
NOMBRES

FABIAN HERNANDEZ
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 08-JUL-1996
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.77 ESTATURA
AB+ G.S. RH
M SEXO
25-JUL-2014 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO
A-1500150-00796024-M-1032483748-20160301
0048731009A 1
1133798893

HOJA DE VIDA

Perfil profesional

Soy una persona responsable, dinámica, con aspiraciones, deseos de superación y metas basadas en el logro de objetivos; aprendo con rapidez y me intereso por cumplir de manera adecuada con la puntualidad, honestidad y responsabilidad en el cumplimiento de las distintas funciones, obligaciones y normas laborales que tengan establecidas.

Datos Personales

NOMBRE	FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	1.032.483.748 de Bogotá
FECHA DE NACIMIENTO	08/Julio /1996
LUGAR DE NACIMIENTO	Bogotá
ESTADO CIVIL	Soltero
CIUDAD	Bogotá - Cundinamarca
DIRECCION	Carrera 4 B Nº 56 -04
TELEFONO	3045299000

Estudios

Estudios Primarios: **COLEGIO NICOLAS ESGUERRA año 2007**

Estudios Secundarios: **COLEGIO NICOLAS ESGUERRA**

Experiencia Laboral

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO HUELLAS Y TALENTOS
CARGO: Personal Servicio Alimentos
JEFE INMEDIATO: Arelis Sáenz
TELEFONO: 5602790
DIRECCION: CRA 10 F ESTE # 20-96 SUR
FECHA CONTRATOS:
Desde Enero 2021 hasta 10 Diciembre 2021
Desde Enero 2022 hasta 09 Diciembre 2022
Desde Enero 2023 hasta 08 Diciembre 2023
Desde Marzo 2025 hasta 05 Diciembre 2025

FUNCIONES:

- Elaborar y preparar las raciones alimentarias diarias
- Aplicar estrictamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las normas de higiene personal
- Ejecutar los procesos de limpieza y desinfección profunda.
- Garantizar la adecuada recepción y rotación de alimentos
- Realizar el control, toma y registro diario de temperaturas de los equipos de refrigeración/congelación y de los alimentos
- Rotular los alimentos
- Servir y distribuir las porciones de alimentos de acuerdo con los grupos de edad de las niñas y los niños.
- Diligenciar y mantener actualizados todos los registros de listas de chequeo del Plan de Saneamiento Básico y del Sistema de Gestión de Calidad requeridos para las auditorías de la SDIS o de la Secretaría de Salud.

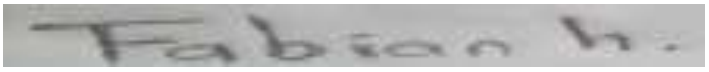
Referencias Familiares

RAFAEL MONSALVE
CONTRATISTA
TELEFONO: 3226361660
RUTH MONSALVE
HOGAR
TELEFONO: 302458495

Referencias Personales

CARLOS HERNANDEZ
Docente
TELEFONO: 3219058003

ANA MARIA HERRERA
HOGAR
TELEFONO: 3015039113



FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE
C.C.: 1.032.483.748 de Bogotá

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA

EJÉRCITO NACIONAL

COMANDO DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL RESERVAS

EL SUSCRITO OFICIAL DE ATENCIÓN AL USUARIO

C E R T I F I C A

Que el señor FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1032483748, presenta los siguientes datos referentes a la definición de su situación militar:

Primer Nombre:	FABIAN
Segundo Nombre:	FELIPE
Primer Apellido:	HERNANDEZ
Segundo Apellido:	MONSALVE
Tipo Documento:	Cédula de Ciudadanía
Número Documento:	1032483748
Clase Libreta Militar:	Segunda Clase

ESTA CERTIFICACIÓN ES GRATUITA
NO ES VÁLIDA COMO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN MILITAR
NO REEMPLAZA SU LIBRETA MILITAR

Se firma y se expide en Bogotá D.C. a los 5 días del mes de Julio de 2026, a las 9:55:31 AM.

Cordialmente,

CR. JUAN MAURICIO DIAZ SÁNCHEZ

Director de Reclutamiento - Ejército Nacional

Generó: Sistema Fénix

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

INICIO CONTÁCTENOS PREGUNTAS FRECUENTES LEY 2455 / 2025 "LEY ÁNGEL"

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:00:49 AM horas del 05/07/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1032483748**

Apellidos y Nombres: **HERNANDEZ MONSALVE FABIAN FELIPE**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Volver al Inicio

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República Ministerio de Defensa Nacional Portal Único de Contratación GOV.CO

Todos los derechos reservados.

Policía Nacional de Colombia

O (Default.aspx) Q

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, 06/07/2026 08:27:48 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1032483748** y Nombre: **FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE.**

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. **143418755** . 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 domingo 05 de julio de 2026, a las 10:03:10, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1032483748
Código de Verificación	1032483748260705100310

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

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 298921358

PIB
10:05:31

Bogotá DC, 05 de julio 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) FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1032483748:

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) **FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **1032483748** de BOGOTA D.C.

(MIL TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y OCHO)

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.



MAGDA ALEXANDRA GÒMEZ SANTANA
Personera Delegada Para El Juzgamiento Disciplinario I

castillo san lucas
:maría cano

NIT 900.119.083-9

Bogotá, 06 de julio del 2026

Señores
FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS
Ciudad

Yo, Fabian Hernandez **identificado(a) con número de cédula–** 1032483748 **, expedida en Bogotá DC, manifiesto bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso/a en ninguna inhabilidad conforme a lo seña-lado en la Ley 1918 del 12 de Julio de 2018 y el Decreto 753 de 2019; y que AU-TORIZO a la FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS a realizar la consulta de inhabilidades de delitos sexuales cometidos contra menores de 18 de años, si así lo considera pertinente.**

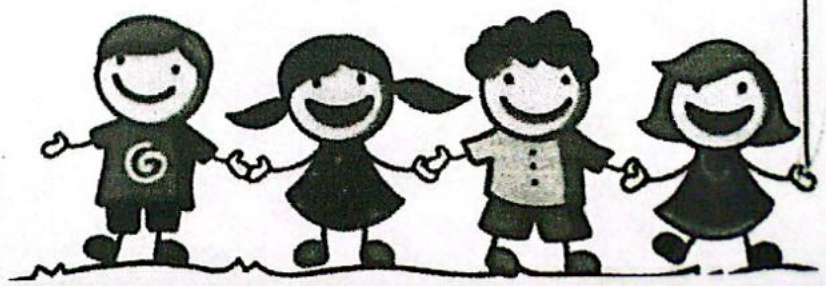
La presente autorización se emite únicamente para la suscripción del presente contrato.

Atentamente,

Nombre: Fabian Hernandez

Firma: Fabian h.

Documento de Identidad: 1032483748



Carrera 74 I N. 62-03 Sur Bogotá
TEL 7 89 94 64
CEL 310 81957 46
fundacastillolucas@yahoo.com

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 12:10:51 horas del 06/07/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1032483748,** Apellidos y Nombres **HERNANDEZ MONSALVE FABIAN FELIPE**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Fundacion Castillo San Lucas** , con NIT **900119083-9** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

Imprimir

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 1032483748 **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 05/07/2026 10:24 AM

Código Verificación: **P5MT891NBS**

Válida hasta: **03/10/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA

Que, **FABIAN FELIPE HERNANDEZ MONSALVE,** identificada con documento CC 1032483748, laboro en nuestra institución (JARDIN INFANTIL COFINANCIADO HUELLAS Y TALENTOS), ejerciendo los siguientes actos contractuales:

1

TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
PLAZOS	Desde 25 Enero 2021 hasta 10 Diciembre 2021 Desde 24 Enero 2022 hasta 09 Diciembre 2022 Desde 23 Enero 2023 hasta 08 Diciembre 2023 Desde 12 Marzo 2025 hasta 05 Diciembre 2025
CARGO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
OBJETO DEL CONTRATO	Prestar los servicios técnicos, operativos y administrativos para la puesta en funcionamiento, operación y atención integral a la primera infancia de un Jardín Infantil cofinanciado, garantizando el derecho a la educación inicial, nutrición y cuidado de las niñas y los niños ubicados en las localidades del Distrito Capital, de conformidad con las especificaciones, lineamientos, procesos, procedimientos, manuales, estándares de calidad, protocolos y guías técnicas contenidas en los anexos técnicos vigentes y demás documentos que se regulan en la entidad.

Carrera 74 i N. 62 03 Sur // Bogotá
(1) 7 82 94 64
310 81957 45
fundacastillolucas@yahoo.com

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA

OBLIGACIONES Y/O FUNCIONES	• Elaborar y preparar las raciones alimentarias diarias (desayuno, almuerzo y refrigerio) destinadas a las niñas y los niños, siguiendo rigurosamente las cantidades, ingredientes y preparaciones estipuladas en la Minuta Patrón y las guías alimentarias de la SDIS. • Aplicar estrictamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las normas de higiene personal (uso correcto de uniforme, tapabocas, cofia, uñas cortas y lavado de manos frecuente) exigidas por la normatividad sanitaria vigente. • Ejecutar los procesos de limpieza y desinfección profunda del área de cocina, bodegas, refrigeradores, superficies, equipos, vajilla y utensilios de cocina, antes, durante y al finalizar cada jornada de trabajo. • Garantizar la adecuada recepción, rotación (sistema PEPS: Primeras en Entrar, Primeras en Salir) y almacenamiento de los alimentos, verificando fechas de vencimiento, características organolépticas (olor, color, textura) y condiciones óptimas de empaque. • Realizar el control, toma y registro diario de temperaturas de los equipos de refrigeración/congelación y de los alimentos en el momento de la cocción y del servido, diligenciando las planillas institucionales de soporte. • Efectuar la correcta pre-alistamiento, lavado y desinfección de las materias primas (frutas, verduras, carnes), aplicando las concentraciones adecuadas de desinfectante según el protocolo técnico. • Rotular los alimentos • Servir y distribuir las porciones de alimentos de acuerdo con los grupos de edad de las niñas y los niños, garantizando las condiciones de temperatura, presentación, gramaje e inocuidad hasta el momento de su consumo. • Preparar y suministrar las dietas especiales o modificaciones en la alimentación para los niños y niñas que cuenten con prescripción médica certificada (alergias, intolerancias o condiciones médicas específicas), bajo las indicaciones del profesional de nutrición. • Garantizar el manejo integral y la evacuación oportuna de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la cocina, disponiéndolos en los contenedores correctos para evitar la atracción de plagas o la contaminación cruzada. • Reportar inmediatamente a la coordinación y al área de nutrición cualquier novedad con las materias primas (alimentos en mal estado, faltantes), fallas en el funcionamiento de los equipos de cocina (estufas, neveras) o síntomas de enfermedad infectocontagiosa propios. • Diligenciar y mantener actualizados todos los registros de listas de chequeo del Plan de Saneamiento Básico y del Sistema de Gestión de Calidad requeridos para las auditorías de la SDIS o de la Secretaría de Salud. • Formato de Recepción de Materias Primas / Alimentos: Es el filtro de entrada. Registra: proveedor, fecha, hora, condiciones de empaque, fechas de vencimiento, lote y la temperatura en la que llegaron los alimentos (especialmente carnes y lácteos) • diligenciar diariamente las planillas de control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación, el registro de temperatura interna de los alimentos durante la cocción, el formato de dosificación de desinfectantes para verduras y utensilios

La presente certificación se expide a los 16 días del mes de junio del año 2026 a solicitud del interesado.

Ligia Esmeralda Portela

LIGIA ESMERALDA PORTELA
REPRESENTANTE LEGAL

Carrera 74 i N. 62 03 Sur // Bogotá
(1) 7 82 94 64
310 81957 45
fundacastillolucas@yahoo.com

Acta de Grado

Colegio Nacional Nicolás Esguerra

Institución Educativa Distrital

DANE 111001010910 — Calle 9ª C No. 68-52 Teléfono 260 73 88 — ICFES 023408

En la ciudad de Bogotá, D.C. a los treinta (30) días del mes de Noviembre de 2013, en la Rectoría del Colegio Nacional Nicolás Esguerra Jornada Mañana, Institución Educativa Distrital aprobada hasta nueva visita, en el nivel de Educación Media y autorizada por la Secretaria de Educación Distrital , para otorgar el título de **BACHILLER** en la Modalidad Académica, según Resolución No. 2562 del 28 de Agosto de 2002, se reunieron el Rector y Secretaria, con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de **UNDECIMO** grado de conformidad con el decreto 1290 de 2009 y resolución interna del Sistema Institucional de Evaluación.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursó y aprobó los estudios correspondientes al nivel de Educación Media se procedió a otorgar el título de **BACHILLER ACADEMICO** al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identidad se relacionan a continuación:

HERNANDEZ MONSALVE FABIAN FELIPE
D.I. 96070814185

Es fiel copia del Acta Original General No. 80, folio 009 de Noviembre 30 de 2013 que consta de 94 alumnos graduandos, comienza con el nombre de Ardila Amórtegui Daniel Andrés y se Cierra con Zamora Méndez Juan Felipe.

Firmada por Arturo Varela Morales. Rector y Flor María Forero Sánchez Secretaria.

En constancia se firma en Bogotá D.C. a los treinta (30) días del mes de Noviembre de 2013, por quienes intervinieron.

ARTURO VARELA MORALES
RECTOR
C.C.11.372.647

FLOR MARIA FORERO SÁNCHEZ
SECRETARIA
C.C. 41.630.608

Por decreto 2150 de Diciembre 5/95 no requiere sellos ni autenticación.

Powered by CamScanner

La República de Colombia

El Ministerio de Educación Nacional

y en su nombre el

Colegio Nacional "Nicolás Esguerra"

Institución Educativa Distrital

Autorizado por la Secretaría de Educación de Bogotá, D.C.,
según Resolución No. 2562 del 28 de Agosto de 2002.

Confiere a:

Fabián Felipe Hernández Monsalve

T. I. 96070814185

El Título de

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media, según los planes y programas vigentes.

Rector

Secretaria

Registro Interno

Acta No. 80 Folio No. 009

Este Diploma no requiere ser registrado en la Secretaría de Educación de conformidad con el Decreto No. 521 del 6 de Mayo de 1994

Dado en Bogotá, D.C., a los 30 días del mes de Noviembre de 2013

Tel: 2405175 Bogotá

Powered by CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

EMPRESARIAL

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:
Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: Fabian felipe

APELLIDO: Hernández monsalve

DOCUMENTO: 1.032.483.748

VIGENCIA: 7 de marzo de 2026 — 7 de marzo de 2027

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3108777689
empresarialcima@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de Alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

Corporación Investigativa del Medio Ambiente
CIMA
Corporación Investigativa del Medio Ambiente

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS HUELLAS Y TALENTOS
FECHA: 7/3/2026

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de Alimentos a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentoYs.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Powered by CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Primera capacitación Charla teórica presencial, segunda y tercera capacitación metodología virtual
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico.
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA			
VISITA	**FECHA**	**TEMAS**	**TIEMPO**
1	**7/03/2026**	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos.	2 horas
2	**29/03/2026**	- revisión de implementos - implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	2 horas
3	**29**/05/2026	- Evaluar establecimiento - capacitación de debilidades	2 horas
4	**29**/07/2026	- Características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos - Características Organolepticas	2 horas
5	**29**/09/2026	- Cadena de frio - Inocuidad	2 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
Resolución R2024038148

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Powered by CamScanner

Resolución R2024038148
del 30/08/2024

COPNIA



INGENIERIA DE ALIMENTOS

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

ID 1030610998

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

MATRICULA PROFESIONAL

091062-0736279 CNDC

Alison

CERTIFICA

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

Por haber aprobado el curso virtual con intensidad horaria de sesenta (60) horas

Sistema de Seguridad Alimentaria HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

CPD CERTIFIED
The CPD Certification Service

22 de Marzo de 2025
Fecha de expedición

Director de Certificación

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 7/3/2026	FECHA 29/03/2026	FECHA 29/05/2026	FECHA 29/07/2026	FECHA 29/09/2026
Fabian Hernandez	1032483718	Fabian.				

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
25238235400CND
Representante Legal CIMA

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
Resolución R2024038148

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013**	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 **Nota:** 8/8

NOMBRE: Fabian felipe Hernandez
IDENTIFICACIÓN: 1.032.483.718.

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - **A.** Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - **B.** Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - **C.** Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - **D.** Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - **A.** Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - **B.** Cumplir con normativas internacionales.
   - **C.** Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - **D.** Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - **A.** Elegir el empleado del mes
   - **B.** Control médico periódico y capacitación en BPM
   - **C.** Examen de visión y audición
   - **D.** Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - **A.** Control de precios.
   - **B.** Probar los alimentos
   - **C.** Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - **D.** Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - **A.** La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - **B.** El us o de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - **C.** Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - **A.** Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - **B.** Lavar los pisos cada semana.
   - **C.** Compartir lockers entre empleados.
   - **D.** Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - **A.** Evitar la contaminación durante el transporte.
   - **B.** Garantizar la salud del personal
   - **C.** Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - **D.** Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - **A.** Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - **B.** Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - **C.** Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente **Fabian felipe Hernández Monsalve** con documento de identidad **N°1032483748** no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

CROPOLOGICO: Coprocultivo

Para constancia se firma a los 07 Días del mes de Marzo del 2026

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Powered by CamScanner