
REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
No. 26.521.194
PARDO
APELLIDOS
YOHANY
NOMBRES
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 25-MAY-1958
PAEZ (BELALCAZAR)
(CAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.52 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
22-MAR-1977 LA PLATA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO
A-1500150-00658338-F-0026521194-20150120 0042330011A 1 1173200881

Escaneado con CamScanner

Yohany pardo
Correo: ceballospardololaestefania@gmail.com
Cel.: 3197355556

YOHANY PARDO



Cedula de ciudadanía: 26521194 de la plata Huila
Fecha nacimiento: 25 mayo- 1958
Dirección: diagonal 52 a sur No. 4 61 (Bogotá)
Celular: 3197355556 **Estado Civil:** casado.
Lugar de nacimiento: paez (belalcazar- cauca), Colombia

PERFIL PROFESIONAL

Soy una persona responsable, dinámica, con aspiraciones, deseos de superación y metas basadas en el logro de objet vos; aprendo con rapidez y me intereso por cumplir de manera adecuada con la puntualidad, honest dad y responsabilidad en las dist ntas act vidades que realizo.

Dispuesta a cumplir con las dist ntas funciones, obligaciones y normas laborales que tengan establecidas, me presento con gran entusiasmo a vuestra ent dad, y así formar parte del cumplimiento de metas planteadas en vuestra misión.

Yohany pardo
Correo: ceballospardololaestefania@gmail.com
Cel.: 3197355556

EXPERIENCIA LABORAL

- Jardín Infant l Cof nanciado Huellas y Talentos Desde mayo 2025 hasta 05 de diciembre 2025 (AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALESZ)
- Jardín Infant l Cof nanciado Huellas y Talentos Desde enero 2026 hasta 30 de junio 2026 (AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALESZ)

REFERENCIAS FAMILIARES

María Ceballos Castañeda
Cargo actual: Técnica administrat va
Teléfono: 5560735

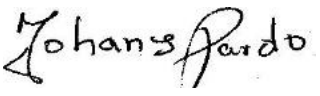
Wilinton Ceballos Pardo
Cargo actual: Operario
Celular: 3124335793.

Yohany pardo
Correo: ceballospardololaestefania@gmail.com
Cel.: 3197355556

REFERENCIAS PERSONAL

Deyanira puentes Cargo
actual: Comerciante
Teléfono: 311260458

Laura Crisanto
Cargo actual: auxiliar pedagógica
Teléfono: 3142890298



YOHANY PARDO
CC.26521194

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 02:02:57 PM horas del 30/06/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **26521194**
Apellidos y Nombres: **PARDO YOHANY**

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.

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

(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, 30/06/2026 03:52:03 p. m. para **el Nº de Expediente o Comparendo:** Nº. **26521194**

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. **143027887** . 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 martes 30 de junio de 2026, a las 14:05:25, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	26521194
Código de Verificación	26521194260630140525

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. 298649239

PIB
15:55:52

Bogotá DC, 30 de junio 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) YOHANY PARDO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 26521194:

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) **YOHANY PARDO ,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **26521194** de LA PLATA

(VEINTISEIS MILLONES QUINIENTOS VEINTIÚN MIL CIENTO NOVENTA Y CUATRO)

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, 01/07/2026

Señores
FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS
Ciudad

Yo, Yohany Pardo, identificado(a) con número de cédula-- 26521194, expedida en La Plata, 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 AUTORIZO 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: Yohany Pardo

Firma: Yohany Pardo

Documento de Identidad: 26521194





Carrera 74 i N. 62 03 Sur /Bogota
TEL 7 89 94 64
CEL 310 81957 45
fundacostillolucos@ychoo.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 14:23:08 horas del 01/07/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **26521194,**
Apellidos y Nombres **PARDO YOHANY**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Jardin Infantil cofinanciado huellas y talentos** , 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

Powered by CamScanner

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

Consulta de Inhabilidades - Ley 1918 de 2018 | Ley 2375 de 2024

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 26521194 **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 30/06/2026 02:04 PM

Código Verificación: **D8V3P9SMQF**

Válida hasta: **28/09/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICA

Que, **YOHANI PARDO,** identificada con documento CC 26521194, laboro en nuestra institución (JARDIN INFANTIL COFINANCIADO HUELLAS Y TALENTOS), ejerciendo los siguientes actos contractuales:

1

TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
PLAZOS	Desde 5 Mayo 2025 hasta 05 Diciembre 2025 Desde 26 Enero 2026 hasta 30 junio 2026
CARGO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
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 30 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

La República de Colombia

y en su nombre el

Liceo Comercial Nuevo Alejandrino

Autorizado por La Secretaría de Educación de Bogotá, D.C.
según Resolución No. 7451 de Noviembre de 1.998

Confiere a :

YOHANY PARDO

D.I. 26521194

El Título de

BACHILLER COMERCIAL

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

Elicio López Flecha
C.C. 7.212.899
Rector

María Fernanda Sarmiento De los Ríos
Jairo Saenz Portela
C.C. 79.290.854
Secretario A

Anotado al Folio No. 01 Acta 20

Dado en Bogotá, D.C., Diciembre 01 de 2002

No requiere registros., "según Decretos No. 921 del 6 de mayo de 1994 y 2150 del 5 de Diciembre de 1995"

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO
LICEO COMERCIAL NUEVO ALEJANDRINO
Licencia de Funcionamiento No 3229 de Sept. De 1995
Inscripcion No 6945- Aprobacion oficial No. 7451 de Nov 13 de 1998
Preescolar primaria bachilleratoComercial
Nit. 900178.427-0

ACTA DE GRADO NO 006

En la ciudad de Bogotá a los 01 del mes diciembre de 2002 se reunió el consejo académico con el fin de formalizar la graduación de los alumnos de Undécimo grado del **LICEO COMERCIAL NUEVO ALEJANDRINO** institución aprobada para expedir título de **BACHILLER COMERCIAL** según resolución 7451 de diciembre 13 de 1998.

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de educación MEDIA VOCACIONAL se procedió a otorgar el título de al graduando cuyos nombres y apellidos y números de documentos de identidad se relaciona a continuación.

BACHILLER COMERCIAL

Al graduando cuyos nombres y apellidos y números de documentos de identidad se relaciona a continuación.

YOHANY PARDO D.I. 26521194

Es fiel copia del acta original No. 006 de diciembre 01 de 2002 el acta consta de 60 estudiantes que comienza con el nombre de **ALVAREZ LUGO OSCAR JAVIER** y termina con el nombre de **VILLALOBOS CARRERA JENNY PAOLA.**

Dado en Bogotá a los 16 días del mes de junio de 2025.

En constancia firman:

ELICIO LOPEZ FLECHAS
Rector
D.I 721899

JAIRO SAENZ PORTELA
Secretario
D.I 79.290.854

GRUPO EMPRESARIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:

Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: Johany

APELLIDO: pardo

DOCUMENTO: 26.521.194

VIGENCIA: 21 de enero de 2026 - 21 de enero de 2027

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3108777689

grupoempresarialcima@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

Scanned with 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 **Johany pardo** documento de identidad **N° 26521194** 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 22 Días del mes de Enero 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

Scanned with CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1 **Nota:**

NOMBRE: Yohanys Pardo
IDENTIFICACIÓN: 26592144

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 uso 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.

Scanned with CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: **Jardín Infantil Castillo San Lucas**

FECHA: 21/01/2026

1.OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con el **la resolución 2674 de 2013** a través de la capacitación continua.

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 alimentos
- ☑ 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.

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	**21/01/2026**	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos.	2 horas
2	**21/03/2026**	- revisión de implementos - implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	2 horas
3	21/05/2026	- Evaluar establecimiento - capacitación de debilidades	2 horas
4	21/07/2026	- Características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos - Características Organolepticas	2 horas
5	21/09/2026	- 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

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
EMPOWER YOURSELF

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

Verificación
4882-47243326

22 de Marzo de 2025
Fecha de expedición

Maeve Richardson
Director de Certificación