REPÚBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACIÓN PERSONAL

CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.033.737.270**

GARCIA ROMERO

APELLIDOS

CONSTANZA KATERINE

NOMBRES



Constanza García

FIRMA

Powered by CamScanner



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **26-AGO-1991**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

17-SEP-2009 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

P-1500150-01030197-F-1033737270-20180808 **0062**11894A 1 9905259674

REGISTRADURIA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

Powered by CamScanner



Constanza Katerine García romero

Teléfono
3202566382

Correo
katherinegracia966@gmail.com

Cedula
1033737270

Perfil Profesional

Cocinera con experiencia en preparación y elaboración de alimentos, manejo de diferentes técnicas culinarias y organización de la cocina. Responsable, comprometida y proactiva, con capacidad para trabajar en equipo y bajo presión. Con conocimientos en manipulación de alimentos, preparación de platos, mise en place, limpieza y desinfección de utensilios y áreas de trabajo. Me caracterizo por mantener altos estándares de higiene, calidad y presentación, brindando un excelente servicio y contribuyendo al buen funcionamiento del restaurante.

Experiencia

15.07.2024-15.07.2026
Servicio al cliente
PAPAROTAS
tel:3192098720

Atención y asesoría personalizada a clientes en productos desempeñando las funciones: de principal personal incluyendo la preparación segura, el almacenamiento adecuado y la limpieza constante para evitar la contaminación de los alimentos al cliente

Educación

Bachiller Académico

El fin de formalización del bachillerato académico se realizó el día 07de agosto de 2011

José Celestino mutis

Habilidades

- Preparación y elaboración de alimentos.
- Manejo adecuado de utensilios y equipos de cocina.
- Manipulación y conservación de alimentos.
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Organización y limpieza del área de trabajo.
- Preparación de diferentes tipos de platos.
- Trabajo en equipo.
- Capacidad para trabajar bajo presión.
- Rapidez y eficiencia en la preparación de pedidos.
- Buena presentación de los platos.
- Responsabilidad y puntualidad.
- Atención al detalle.
- Creatividad en la preparación de alimentos.
- Buena disposición para aprender y seguir instrucciones.
- Compromiso con la calidad y el servicio.

POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 06:14:04 PM horas del 18/08/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1033737270**

Apellidos y Nombres: **GARCIA ROMERO CONSTANZA KATERINE**

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

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

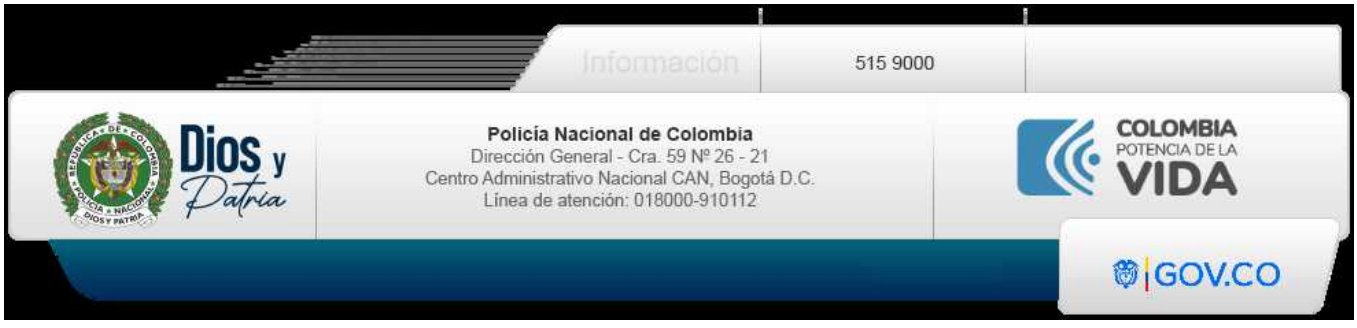
La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 18/08/2026 06:16:31 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1033737270** y Nombre: **CONSTANZA KATERINE GARCIA ROMERO.**

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. **145920666** . 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 18 de agosto de 2026, a las 18:17:39, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1033737270
Código de Verificación	1033737270260818181739

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

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301356725

PIB
18:20:36

Bogotá DC, 18 de agosto 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) CONSTANZA KATERINE GARCIA ROMERO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1033737270:

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) **CONSTANZA KATERINE GARCIA ROMERO,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **1033737270** de BOGOTA D.C.

(MIL TREINTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SETENTA)

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

fundación
PEPASO
Educación, Organización
Trabajo comunitario

Bogotá D.C 20 de Agosto 2026

Yo, Constanza Katerine Garcia, identificado con numero de cedula 1033737270 expedida en Bogotá, 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 20 del mes Agosto del 2026 únicamente para la suscripción del presente contrato.

Atentamente, Constanza Garcia.

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 20 días del mes de Agosto de 2026

Nombre: Costanza Katherine Gracia

Numero de cedula: 1033737270

Numero de contacto: 3202566382

Correo electrónico: katherinegracia966@gmail.com

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

FUNDACIÓN PEPASO
JARDÍN INFANTIL SEMILLITAS DE AMOR

COMPROMISO INSTITUCIONAL DE BUEN TRATO Y PREVENCIÓN DE VIOLENCIAS

Convenio Contrato No: 1849

Ciudad y Fecha: Bogotá D.C., 20 de agosto de 20 26

IDENTIFICACIÓN:

Nombre y apellidos: Constanza Katerine Garcia Romero
Documento de Identidad: No. 1033737270 de Bogotá
Rol Manipuladora de alimentos

MARCO NORMATIVO:

Este compromiso se fundamenta en el deber constitucional y legal de garantizar entornos seguros y protectores, bajo el estricto cumplimiento de:

- La **Ley 1098 de 2006** (Código de la Infancia y la Adolescencia).
- El **Código Penal Colombiano** (Ley 599 de 2000 y sus modificaciones frente a delitos contra la integridad sexual, la vida y la familia).
- Los lineamientos técnicos, guías operativas y protocolos de buen trato del convenio **SDIS – FUNDACIÓN PEPASO.**

OBJETO DEL COMPROMISO:

Garantizar de manera estricta e incondicional que, durante el desarrollo de las actividades contractuales, el contratista no incurrirá, bajo ninguna circunstancia, en acciones, omisiones o conductas que configuren violencia física, psicológica, sexual, negligencia o abandono en contra de los niños y niñas, el equipo de trabajo o la comunidad, acatando con rigurosidad los protocolos legales e institucionales vigentes.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

Para dar cumplimiento al objeto de este documento, el firmante se compromete a:

Garantizar el Buen Trato: Promover relaciones basadas en el respeto, la dignidad, la equidad y la protección integral de todos los participantes del servicio.

Prevenir la Violencia Física y Psicología: Abstenerse de cualquier tipo de agresión corporal, castigo físico, insultos, humillaciones, amenazas o tratos degradantes.
Proteger la Integridad Sexual: Respetar de manera absoluta los límites corporales de los beneficiarios, evitando insinuaciones, comentarios o conductas que vulneren su libertad y formación sexual.
Erradicar la Negligencia y el Abandono: Prestar el servicio con la debida diligencia, atención y cuidado, asegurando que ningún beneficiario quede en situación de desprotección o riesgo por descuido de sus funciones.
Reportar y Activar Rutas: Informar de manera inmediata al supervisor del contrato y a las autoridades competentes (ICBF, Comisarías de Familia, Fiscalía) ante cualquier sospecha o evidencia de vulneración de derechos, cumpliendo con la ruta de atención institucional.

DECLARACIÓN Y CONSECUENCIAS LEGALES:

Manifiesto que conozco y acepto las políticas lineamientos, protocolos institucionales relacionados con la protección integral de los niños y niñas los alcances de la Ley 1098 de 2006 y las sanciones contempladas en el Código Penal Colombiano.

Comprendo que el incumplimiento de cualquiera de los puntos aquí pactados, o la omisión en el reporte de situaciones de violencia, constituye una falta gravísima que dará lugar a la **terminación unilateral inmediata del contrato de prestación de servicios**, sin perjuicio de las denuncias penales, civiles y administrativas a que haya lugar ante las autoridades competentes.

Declaro que he leído, comprendido y aceptado el contenido del presente compromiso.

En constancia de comprensión, aceptación y compromiso, se firma.

Nombre: Constanza Katerine Garcia Romero
Número de cédula: 1033737270
Número de contacto: 320 2566382
Correo electrónico: katherinegracia966@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 08:32:49 horas del 20/08/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1033737270,**

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.

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

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 1033737270 **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 18/08/2026 08:22 PM

Código Verificación: **HQR3SYMLGC**

Válida hasta: **17/11/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA

Que la señora **CONSTANZA KATHERINE GARCIA ROMERO,** identificada con numero de cedula de ciudadanía 1.033.737.270 de Bogotá, trabajo en nuestro establecimiento como auxiliar de cocina desde el día quince (15) de julio del dos mil veinticuatro (2024) hasta el quince de julio (15) de julio del dos mil veinticinco (2026).

Cumpliendo las siguientes funciones:

- **Emplatado:** Servir los alimentos en las bandejas siguiendo estrictamente las porciones aprobadas.
- **Verificación de minutas:** Revisar que la comida de cada bandeja coincida con la tarjeta del cliente.
- **Entrega en mesas:** Llevar las preparaciones directamente a los diferentes servicios solicitados por los clientes.
- **Recogida de bandejas:** Retirar los utensilios una vez el cliente termine de comer. [
- **Pre alistamiento** Lavar, pelar, picar y desinfectar las frutas, verduras y demás insumos necesarios.
- **Seguimiento de recetas:** Apoyar al cocinero principal en preparaciones
- **Limpieza profunda:** Lavar y desinfectar vajillas, licuadoras, áreas de trabajo y utensilios de cocina.
- **Rotación de insumos:** Verificar las fechas de vencimiento de los alimentos mediante el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- **Uso de EPP:** Mantener de forma estricta el uso de uniforme, cofia, tapabocas y guantes para evitar cualquier contaminación cruzada.
- **Control de temperaturas:** Registrar que los alimentos salgan calientes (o fríos según corresponda) para cumplir con las normas sanitarias.

La presente certificación se expide en Bogotá a los once (11) días del mes de agosto del año dos mil veintiséis (2026).

Cordialmente,

Lorena Guiselle Hilarión
3192098720 -
NIT:1098712036 – 8 Registrado ante la cámara de comercio
Calle 59 sur # 22 b 42 CASA LINDA (CHIRCAL SUR) LOCALIDAD 19 CIUDAD BOLIVAR

La República de Colombia

Libertad y Orden

y en su nombre

El Instituto Politécnico

José Celestino Mutis

Autorizado por la Secretaría de Educación de Bogotá, Distrito Capital
Según Resolución No. 3826 de Septiembre de 2005

Confiere a:

García Romero Constanza Katerine

Identificado(a) con C.C. No. 1.033.737.270 de Bogotá D.C.

El Título de

Bachiller Académico

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media, según los planes y programas vigentes
Decreto 3011 de Diciembre 19 de 1997

Rector

Secretaria

Libro No. 001 Acta Administrativa No. 151
Bogotá D.C. 07 de Agosto del 2011

Powered by CamScanner

...tuto POLITECNICO "José Celestino Mutis"
...OTA D.C.

PLANTEL PRIVADO CON RESOLUCION DE APROBACION No. 3826 DE SEPTIEMBRE DEL 2005 APROBADO PARA LOS GRADOS 5° A 9°. DEL CICLO DE EDUCACIÓN BÁSICA Y LOS GRADOS 10° Y 11° DE EDUCACIÓN M...

FOLIO No. 089

ACTA GENERAL DE GRADUACIÓN No. 015

*En la ciudad de Bogotá a los 07 dias del mes de **AGOSTO** del año 2011, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los alumnos del último grado, los suscritos Rector y Secretaria en la Rectoría del **Instituto Politécnico "José Celestino Mutis", de Bogotá,** Institución aprobada para los Grados correspondientes a la Educación Básica en los ciclos lectivos especiales integrados: Ciclo primero: Grados 1°, 2°, 3°; Ciclo segundo: Grados 4° y 5°; Ciclo Tercero: Grados 6° y 7°; Ciclo Cuarto: 8° y 9°; y a la Educación Media Primer Ciclo (Grado 10°), Segundo Ciclo (Grado 11°), jornada Diurna y Nocturna Autorizada por la Secretaria de Educación de Bogotá Distrito Capital, para otorgar el título de **Bachiller Académico** según Resolución No. 3826 de SEPTIEMBRE de 2005.*

Comprobada la situación legal y académica de cada uno de los alumnos que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media, se procedió a otorgar el título de:

BACHILLER ACADÉMICO

Al graduando cuyo número de orden, nombres, apellidos y número de documento de identidad se relaciona a continuación:

151. GARCIA ROMERO CONSTANZA KATERINE
C.C. No. 1.033.737.270 Bogotá

La presente Acta consta de 431 alumnos graduados
*Inicia con el nombre de: **ACERO VIVAS JEISY ALEJANDRA** y se cierra con el nombre de: **ZAPATA TIQUE MARÍA CRISTINA.***

En constancia se firma la presente por quienes en ella intervinieron, en cumplimiento a lo ordenado en el artículo 7°. Del decreto 180 de 1981.

Instituto Politécnico José Celestino Mutis "Por la Ciencia Capacitamos a Colombia" Bachillerato por ciclos
RECTOR

Lic. JOSÉ RODOLFO ARÉVALO MÉNDEZ
C.C. 17.341.207 de Villavicencio (M)
Rector

Instituto Politécnico José Celestino Mutis "Por la Ciencia Capacitamos a Colombia" Bachillerato por ciclos
SECRETARIA

Lic. YOLANDA GUTIÉRREZ ROMERO
C.C. 30.966.246 de S. Juanito (M)
Secretaria

Powered by CamScanner

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
W895C33I147144

DATOS PERSONALES — Orden de Servicio N°: 147144

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: miércoles, 19 de agosto de 2026 10:48:36 a.m.
Nombres y Apellidos: GARCIA ROMERO CONSTANZA KATERINE CC: 1033737270 Género: FEMENINO
F. Nacimiento: 26/08/1991 Edad: 34 AÑOS 11 MESES 23 DÍAS Entidad: PARTICULARES

CERTIFICADO MÉDICO ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practicó examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97 y la resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS**

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ANÁLISIS	VALORES DE REFERENCIA
COPROLÓGICO	NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
FROTIS DE GARGANTA	FLORA FARINGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
KOH DE UÑAS	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICÓTICAS
SEROLOGÍA PRUEBA TREMOPONEMMICA	NO PROCESADA
EXAMEN MÉDICO	NORMAL - APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Dra. Julieth A. Garay U
MEDICO GENERAL FUCS
CC: 1033765179

MICROBIOLOGÍA

UNIDAD MÉDICA BOSA NOVA IPS SAS

NIT: 901.458.228-7 - CÓDIGO DE HABILITACIÓN S.D.S: 1100137378-01
LIC. SALUD OCUPACIONAL: RESOLUCIÓN 9782 DEL 02/07/2021
Dir: Calle 62 Sur 87 B 22 - Bosa Nova - Tropezón - Bogotá D.C.
Cel: 310 280 2760 - 321 204 9303
Email: unidadmedicabosanova@gmail.com - Web: ipsbosanova.com

Código de Seguridad
W895C33I147144

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 147144

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: miércoles, 19 de agosto de 2026 10:48:36 a.m.

Nombres y Apellidos: GARCIA ROMERO CONSTANZA KATERINE CC: 1033737270 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 26/09/1991 Edad: 34 AÑOS 11 MESES 23 DÍAS Entidad: PARTICULARES

FROTIS DE GARGANTA

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM: FLORA FARÍNGEA BACTERIANA MIXTA NORMAL
PMN ESCASOS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

KOH - EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS

KOH DIRECTO DE UÑAS:

NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

MICROSCOPÍA

COPROLOGICO

COPROLÓGICO

COLOR:	PARDA	MICROSCÓPICO
CONSISTENCIA:	BLANDA	
SANGRE:	NEGATIVO	
ALMIDONES:		NEGATIVO PARA PARÁSITOS INTESTINALES
GRASAS:	X	
RESTOS VEGETALES:	X	
FIBRAS MUSCULARES:	X	

Nicolas Garay Urbina
Bacteriólogo y Lab. Clínico
U.C.M.C cc. 1033800271

Nicolas Garay Urbina
CC: 1033800271
Bacteriólogo(a) RP: 1033800271

N° 26868

GLORIA IRMA DEL VALLE VASQUEZ Ing. De Alimentos

Según la Resolución 2674 del 2013 Cap. III Art.12, 13 y 36

CERTIFICA QUE:

El señor(a)	CONSTANZA KATERINE GARCIA ROMERO					
Identificacion:	1.033.737.270					
Fech.Expedido	Dia:	19	Mes:	8	Año:	2026
Fech.Vencito:	Dia:	19	Mes:	8	Año:	2027

Cel - WhatsApp. # 311 4529253

Correo: glorial.delvalle@gmail.com

ALIMENTOS

Participo en el Plan de Capacitación Continúa y Permanente (Adjunto) con una intensidad total de 10 horas sobre:

"BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION B.P.M."

Firma ing. Capacitadora

MAT. PROF. N° 2525433619CN / CC 51678627

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS
INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – CELULAR 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 16

JUSTIFICACION: Teniendo en cuenta que más de 200 enfermedades son causadas por contaminación de los alimentos se hace necesario realizar una capacitación del personal que maneja los alimentos, de forma que se concienticen para que conozcan su gran importancia y la responsabilidad que tienen en la inocuidad de los alimentos y de esta forma tomen medidas preventivas para evitar la contaminación y deterioro de los alimentos desde la recepción, transporte, almacenamiento, comercialización, preparación y servicio de estos, y de esta manera prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA que corresponden a fallas en la manipulación, conservación, almacenamiento de alimentos y la contaminación cruzada.

Manipulador Capacitado No. De Certificación: 26668

Con el presente documento certifico que la capacitación en temas relacionados al manejo higiénico de alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad, se realiza de lunes a sábado horario de la mañana en una sesión de 5 horas y en horario de la tarde otra sesión de 5 horas para un total de 10 horas, y que el manipulador asiste en el horario que más le convenga.
A cada participante se le expide un certificado de asistencia con su firma. Y se entrega el documento tipo carnet para que sea más fácil su manejo, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del año 2013.

NOMBRES Y APELLIDOS: Constanza Katerine García R

DOCUMENTO: 1.033737270 **FIRMA DE ASISTENCIA:** Constanza García

Las fechas y los temas tratados en la capacitación corresponde al temario presentado a continuación.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

FECHA	INTENSIDAD HORARIA Y METODOLOGIA	TEMAS A TRATAR EN CADA SESION
Día: 15 Mes: 8 Año: 26	5 horas **METODOLOGÍA EMPLEADA:** Exposición magistral, conversatorio, plenaria evaluativo oral y escrito	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)** **OBJETIVO:** - Conocer las disposiciones para el correcto manejo de los alimentos en cualquiera de las etapas en que se encuentre para evitar contaminación. **SUBTEMAS:** LAS BPM: Concepto y ventajas de su implementación, INOCUIDAD LEGISLACIÓN: Resolución 2674/2013, objetivos, presentación de 8 Capítulos del titulo II. LOS ALIMENTOS: Definición, clasificación según su vida útil y su riesgo. CONTAMINACIÓN: definición tipos de contaminación, que es riesgo que es peligro. LOS MICROORGANISMOS (MO): definición, clasificación, MO patógenos, condiciones para evitar la reproducción de MO, que son las ETAS y como evitarlas. METODOS DE CONSERVACIÓN: métodos físicos Frio y calor (la cadena de frio) métodos químicos.
Día: 19 Mes: 8 Año: 26	5 horas METODOLOGIA EMPLEADA: Exposición magistral, conversatorio, plenaria valorativa oral y escrita (evaluación final)	**IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / PLAN DE SANEAMIENTO** **OBJETIVO:** Concientizar el personal manipulador de alimentos sobre la responsabilidad de seguir normas de higiene para prevenir intoxicaciones alimentarias. **SUBTEMAS:** EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: ¿Quién es?, requisitos, hábitos higiénicos, La importancia de la capacitación y la conciencia sobre la inocuidad entre productores y consumidores. REQUISITOS DE FABRICACION: Importancia de la Recepción de materias primas, planillas, empaque, rotulado, manejo de la temperatura (planillas). PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Importancia de su implementación en los establecimientos que manejan alimentos. Cuales son y de que tratan el programa de limpieza y desinfección (LAS POES), programa de control de plagas, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua potable ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.

Powered by CamScanner

INGENIERA DE ALIMENTOS GLORIA IRMA DEL VALLE VÁSQUEZ
MATRICULA PROF. No. 25254 – 33619 CN – WHATSAPP - 3114529253
En cumplimiento de la resolución 2674 del 2013 cap. 3 art. 12,13 y 36

5.0

EVALUACIÓN FINAL PRIMERA SESIÓN (5 Horas)

POR FAVOR LEA LA PREGUNTA Y MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1. **CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA APLICACIÓN DE LAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EN UN ESTABLECIMIENTO QUE MANEJA DIRECTA O INDIRECTAMENTE ALIMENTOS.**
   - A. Aumentar la producción y reducir costos
   - (B.) Mejorar la calidad y seguridad de los productos
   - C. Incrementar la satisfacción del cliente
   - D. Reducir el impacto ambiental

2. **CUÁLES SON LOS FACTORES QUE FAVORECEN LA REPRODUCCIÓN DE LOS MICROORGANISMOS**
   - A. Químicos, físicos y biológicos
   - B. Zona de frio en menos de 5 grados centígrados
   - (C.) Que tengan Alimento, agua, temperatura (Tibia) y tiempo para reproducirse
   - D. Cocinar los alimentos

3. **LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS ES CUANDO LA TEMPERATURA OSCILA ENTRE 5 GRADOS CENTÍGRADOS Y 60 GRADOS CENTÍGRADOS (TEMPERATURA TIBIA – AMBIENTE). LOS MICROORGANISMOS PROLIFERAN DE FORMA RÁPIDA Y SE MULTIPLICAN EN POCOS MINUTOS. LOS ALIMENTOS CALIENTES TIENEN QUE MANTENERSE AL MENOS EN 65 GRADOS Y LOS FRÍOS A MENOS DE 5 GRADOS.**
   - A. Falso
   - (B.) Verdadero
   - C. Solo aplica para la cadena de frio y se debe llevar planillas de control

4. **MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LAS ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS) SE PRODUCEN COMO RESULTADO DE CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS CON MICROORGANISMOS DURANTE SU PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN. PARA EVITAR LAS ETAS SE DEBEN TOMAR LAS SIGUIENTES MEDIDAS:**
   - A. Asegurarse de que los alimentos se manipulen de manera segura teniendo buena higiene
   - B. Cocinar bien los alimentos a temperaturas adecuadas para matar los microorganismos
   - C. Almacenar los alimentos de manera segura, refrigerar y congelar alimentos perecederos
   - (D.) No lavarse las manos ni tener buena higiene personal

5. **CUÁL DE LOS SIGUIENTES FACTORES DETERMINA LA VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO Y DE ESTA MANERA GARANTIZAR QUE SE CONSUMAN DE MANERA SEGURA Y CON CALIDAD.**
   - A. controlar Las condiciones de almacenamiento como temperatura, humedad y la luz
   - B. La fecha de vencimiento y el tipo de alimento (Perecederos y no Perecederos)
   - C. El método de conservación y la manipulación en la preparación
   - (D.) Todas las anteriores

5.0

EVALUACIÓN FINAL SEGUNDA SESIÓN (5 horas)

1. **CUAL ES LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
   - (A.) La capacitación y conciencia del personal manipulador de alimentos
   - B. La inversión en tecnología y equipos
   - C. La reducción de costos y aumento de la producción
   - D. La implementación de un sistema de gestión de calidad

2. **CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA INSPECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN LA RECEPCIÓN**
   - A. Verificar la cantidad y el peso de las materias primas
   - B. Verificar la calidad y la seguridad de las materias primas
   - C. Verificar la documentación y trazabilidad de las materias primas
   - (D.) Todas las anteriores

3. **CUÁL ES LA PRACTICA RECOMENDADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS**
   - A. Almacenar los productos en estantes abiertos y sin cubierta
   - (B.) Almacenar los productos en contenedores cerrados y con etiqueta
   - C. Almacenar los productos en áreas húmedas y sin ventilación
   - D. Almacenar los productos en áreas expuestas a la luz solar directa

4. **PARA QUE EL HIPOCLORITO SEA UN DESINFECTANTE EFECTIVO SE DEBE:**
   - A. Mezclar con el detergente
   - B. Adicionarlo sin medir su concentración
   - (C.) Adicionar a superficies limpias
   - D. Dejar actuar por más de 30 minutos.

5. **SEÑALE LA RESPUESTA <u>INCORRECTA</u>. LA APLICACIÓN DE UN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ES FUNDAMENTAL EN UN NEGOCIO DE COMIDAS PARA GARANTIZAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DE ESTA MANERA PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. POR ESTA RAZÓN ES NECESARIO:**
   - A. Realizar un programa de limpieza y desinfección para mantener superficies, equipos y utensilios libre de microorganismos
   - B. Tener un programa de control de plagas con medidas preventivas que controlen la presencia de plagas
   - C. Mantener y eliminar los residuos sólidos de manera segura y higiénica
   - (D.) Lavar los tanques de almacenamiento de agua potable cada 5 años.

Powered by CamScanner