REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **52.295.836**

CASTAÑEDA ESPITIA

APELLIDOS

OMAYRA

NOMBRES

Omayra Castañeda E.

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **08-NOV-1976**

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

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

11-MAR-1995 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

A-1524750-01327401-F-0052295836-20221105 **00889**66603A 2 8505751763

Powered by CamScanner

OMAYRA CASTAÑEDAESPITIA

49 años Bogotá DC

castanedaomayra8@gmail.com

3204212566

CIUDAD VERDE SOACHA

PERFIL PROFECIONAL Bachiller técnico, conocimiento en cocina básica preparación de alimentos, realizar pedidos recepción y alistamiento de materias primas. trabajo en equipo.

EXPERIENCIA LABORAL

Mesera cajera Restaurante CAPRA D.C SAS - Bogotá

01 agosto 2024 al 13 marzo 2025

- Apoyar en la preparación y alistamiento de alimentos según las instrucciones del personal encargado.
- Realizar lavado, pelado, corte y organización de frutas, verduras y demás ingredientes.
- Apoyar en la preparación de comidas, guarniciones, ensaladas y otros productos del menú.

ESTUDIOS

INSTITUTO EDUCATIVO DISTRITAL - ALMIRANTE PADILLA;

Bachiller en tecnología

modalidad comercio y

sistemas

23.08.2003 BOGOTÁ DC

FIRMA: [redacted]

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 08:36:40 PM horas del 27/08/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **52295836**

Apellidos y Nombres: **CASTAÑEDA ESPITIA OMAYRA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

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

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

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

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

DIJIN

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

Powered by CamScanner

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, 27/08/2026 08:36:26 p. m. para **el Nº de Expediente o Comparendo:** Nº. **52295836**

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. **146555197** . 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

Powered by CamScanner

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPUBLICA

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 jueves 27 de agosto de 2026, a las 20:38:35, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52295836
Código de Verificación	52295836260827203835

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

Powered by CamScanner

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 301976801

PIB
20:39:21

Bogotá DC, 27 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) OMAYRA CASTAÑEDA ESPITIA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52295836.

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 Política 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.

Powered by CamScanner

Personería de Bogotá, D. C.
Antecedentes
Disciplinarios

CERTIFICADO ESPECIAL No. 8251556
Bogotá D.C., 27 de agosto de 2026 - 08:42 pm
Código de verificación: **8251556RZKSP_VJNHE_96828**

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) **OMAYRA CASTAÑEDA ESPITIA,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **52295836** de BOGOTA D.C.
(CINCUENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS)
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

Powered by CamScanner

fundación
PEPASO
Educación, Organización
Trabajo comunitario

POLITICA DE SEGURIDAD DE LA INFORMACION Y PROTECCION DATOS PERSONALES

AUTORIZACION DE MANEJO Y USO DE DATOS

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

La presente se firma a los 28 días del mes de Agosto de 2026

Nombre: Omayra Castañeda Espitia

Numero de cedula: 52295836

Numero de contacto: 320 421 2566

Correo electrónico: castañedaomayra8@gmail.com

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

fundación
PEPASO
Educación, Organización
Trabajo comunitario

Bogotá D.C 28 de Agosto 2026

Yo, Omayra Castañeda Espitia, identificado con numero de cedula 52295836 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 28 del mes Agosto del 2026 únicamente para la suscripción del presente contrato.

Atentamente,

Omayra Castañeda.

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., 28 de Agosto de 20 26

IDENTIFICACIÓN:

Nombre y apellidos: Omayra Castañeda Espitia
Documento de Identidad: No. 52295836 de Bogota.
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: Omayra Castañeda Espitia.
Número de cédula: 52295836
Número de contacto: 320 421 2566
Correo electrónico: castañedaomayra8@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 15:21:21 horas del 28/08/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **52295836,**
Apellidos y Nombres **CASTAÑEDA ESPITIA OMAYRA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

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

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

Área de Administración de Información Criminal

ENLACES DE INTERÉS

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

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

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

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 52295836 **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 31/08/2026 07:55 AM

Código Verificación: **7S94MFG1HY**

Válida hasta: **29/11/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CAPRA D.C SAS

NIT: 901.853.1616

CERTIFICACION LABORAL

OMAYRA CASTAÑEDA ESPITIA, identificada con numero de cedula de ciudadanía 52.295.836, trabajo en esta compañía, con un contrato a término indefinido desde el 01 de agosto de 2024 hasta el 13 de marzo de 2025; desempeñando el cargo como auxiliar de cocina, devengando un salario mínimo mensual de UN MILLON CUATROCIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS ($ 1.423.500) PESOS MCTE.

Funciones:

- Apoyar en la preparación y alistamiento de alistamiento según las instrucciones del personal en cargado.
- Realizar lavado, pelado, corte y organización de frutas, verduras y demás ingredientes.
- Apoyar en la preparación de comidas, guarniciones, ensaladas y otros productos del menú.

La presente certificación se expide a solicitud de la interesada al primero (01) días del mes de septiembre del año dos mil veintiséis (2026).

Cordialmente,

Carlos Mario Cárdenas
Gerente
Cll 21 # 8 - 17
Cmv368@gmail.com
315 6428213

INFORMA (https://www.informacolombia.com/directorio-empresas/)

Directorio de Empresas

Datos empresariales de Capra D C Sas en Bogota D C

Razón Social	Capra D C Sas
Teléfono	3156428213
Ciudad	BOGOTA D C
Departamento	BOGOTA
Dirección Actual	CALLE 21 8 17 Cómo llegar (https://maps.google.es/maps?daddr=CALLE 21 8 17, BOGOTA D C, BOGOTA) Ver Mapa
NIT	9018531616
Actividad	Expendio a la mesa de comidas preparadas
Forma Jurídica	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
Ranking de Empresas	Conozca el Ranking de las 10.000 empresas más grandes de Colombia. Obtenerlo Ahora >>

Conecta con un Experto ahora

Un a tu pregunta en minutos, a cualquier hora del día o de la noche.

JustAnswer ES

Abrir



Accede Gratis al Informe Ampliado de Capra D C Sas

La empresa Capra D C Sas tiene como domicilio principal de su actividad la dirección, CALLE 21 8 17 en la ciudad de BOGOTA D C, BOGOTA. El teléfono de Capra D C Sas es el 3156428213. Esta empresa fué constituida como SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA y se dedica a Expendio a la mesa de comidas preparadas. Si necesita más información sobre Capra D C Sas regístrese y acceda gratis a más información de la empresa.

Datos Financieros de Capra D C Sas

La actividad principal de Capra D C Sas es Expendio a la mesa de comidas preparadas.

Conecta con un Experto ahora

Un Experto responderá a tu pregunta en minutos, a cualquier hora del día o de la noche.

Cifras expresadas en (PESO COLOMBIANO, UNIDADES)

Estructura legal	
Forma Jurídica	SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
Información financiera	

Accede Gratis al Informe Ampliado de Capra D C Sas

Empresas similares a Capra D C Sas

A continuación le ofrecemos un listado con 10 empresas similares a Capra D C Sas en BOGOTA y del sector Expendio a la mesa de comidas preparadas.

Empresa	Dirección	Teléfono
Atica Restaurante Sas (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Atica-Restaurante-Sas)	Calle 10 80 41 To 2 Ap 605, Bogota D C, Bogota	3112085524

Krost Bakery Sas (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Krost-Bakery-Sas)	Carrera 7 79 22 Of 301, Bogota D C, Bogota	3164823189
Dorotea Parrilla Bar S A S (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Dorotea-Parrilla-Bar-Sas)	Avenida Boyaca 80 94 Local 322, Bogota D C, Bogota	6016957015
Grupo Gastronomico A M Sas (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Grupo-Gastronomico-Am-Sas)	Calle 58 3 A 17, Bogota D C, Bogota	6018043767
Grupo Sarez S A S (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Grupo-Sarez-Sas)	Transversal 1 84 25 401, Bogota D C, Bogota	6018134541
Restaurante Downtown Sas (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Restaurante-Downtown-Sas)	Carrera 7 27 46, Bogota D C, Bogota	6012826636
Restaurante Cevicheria Y Casa De Banquetes Dona Edith S A S (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Restaurante-Cevicheria-Casa-Banquetes-Dona-Edith-Sas)	Calle 49 A 16 60, Bogota D C, Bogota	6014660807
Attigroup S A S (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Attigroup-Sas)	Avenida Carrera 9 124 20 Oficina 304, Bogota D C, Bogota	3016317659
Colores Al Plato Sas (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Colores-Plato-Sas)	Calle 64 A 57 23 To 12 Apt, Bogota D C, Bogota	6013876871
Inversiones Rodriguez Marin S A S (Https://Www.Informacolombia.Com/Directorio-Empresas/Informacion-Empresa/Inversiones-Rodriguez-Marin-Sas)	Calle 168 65 37 Ca 94, Bogota D C, Bogota	6018109197

INFORMA COLOMBIA S.A.

Teléfono (57 1) 3269270
clientes@informacolombia.com
www.informacolombia.com

Política de tratamiento de datos (https://www.informacolombia.com/politica-de-tratamiento-de-informacion/)

Chatea con el Experto que necesites para resolver tus dudas

JustAnswer ES Abr

ACTA INDIVIDUAL DE GRADO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DISTRITAL
ALMIRANTE PADILLA
JORNADA NOCTURNA
CALLE 76 A SUR No. 1D- 59 ESTE
TELEFONOS 7611604-7672628
BOGOTA, D.C.

Inscripción S.E. 4960 *Inscripción Dane 11185001425*

En la Ciudad de Bogotá; D.C., a los veintitrés (23) días del mes de Agosto de 2003, se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de último grado, las suscritas Rectora y Secretaria en la Rectoría de la ***INSTITUCIÓN EDUCATIVA DISTRITAL ALMIRANTE PADILLA,*** *aprobada en el nivel de Educación Media Técnica y autorizada por la Secretaría de Educación de Santafé de Bogotá, D.C., para otorgar el Título de BACHILLER EN TECNOLOGIA ; según Resolución No. 7560 del 24 de Noviembre de 1998*
Comprobada la situación Legal y Académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al Nivel de Educación Media Técnica, se procedió a otorgar el Título de:

Bachiller en Tecnología
Modalidad Comercio y Sistemas

al graduando cuyos nombres, apellidos y número de documento de identidad se relacionan a continuación:

Omaira Castañeda Espitia
C.C. 52.295.836 de Bogotá

Es fiel copia tomada del Acta Original General No. 19 del 23 de Agosto de 2003, consta de 56 estudiantes; comienza con el nombre de YOLIMA AGUDELO DÍAZ y termina con el nombre de JOAN ENRIQUE ZAMBRANO CUBILLOS. Firmada por ***CONCEPCION BERMÚDEZ MONCADA*** *(Rectora) y* ***MIREYA IVONNE MAHECHA VARGAS*** *(Secretaria).*

Dada en Bogotá, D.C., a los veintitrés (23) días del mes de Agosto de 2003.

No requiere Registro de la Secretaría de Educación según, Decretos 921 del 6 de Mayo de 1994 y 2150 del 5 de Diciembre de 1995; de la Presidencia de la República.

CONCEPCIÓN BERMUDEZ MONCADA
Rectora
C.C. 41.544.126 de Bogotá

MIREYA IVONNE MAHECHA VARGAS
Secretaria
C.C. 51.610.630 de Bogotá

Powered by CamScanner

La República de Colombia

El Ministerio de Educación Nacional

y en su nombre la

Institución Educativa Distrital

Almirante Padilla

Jornada Nocturna

Autorizado por la Secretaría de Educación de Santafé de Bogotá, D.C.
según Resolución No. 7560 del 24 de Noviembre de 1998

Confiere a:

Omaira Castañeda Espitia

C.C. 52.295.836 de Bogotá

el Título de:

Bachiller en Tecnología

Modalidad Comercio y Sistemas

Por haber cursado y aprobado los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Técnica, (Artículo 28 Ley 115 de 1994); según los planes y programas vigentes

CONCEPCIÓN BERMÚDEZ MONCADA
Rectora

MIREYA IVONNE MAHECHA VARGAS
Secretaria

Anotado el Folio No. 14 del Libro para Control Interno de Diplomas No. 19

Dado en Bogotá, D.C., a 23 de Agosto de 2003

No requiere Registro de la Secretaría de Educación,
según Decretos 921 del 6 de Mayo de 1994,
y 2150 del 5 de Diciembre de 1995,
de la Presidencia de la República.

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
B895H33N148103

DATOS PERSONALES

Orden de Servicio N°: 148103

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: viernes, 28 de agosto de 2026 10:43:28 a.m.

Nombres y Apellidos: CASTAÑEDA ESPITIA OMAYRA CC: 52295836 Género: FEMENINO

F. Nacimiento: 08/11/1976 Edad: 49 AÑOS 9 MESES 18 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

Julieth Garay.
CC 1033765179.
Bacteriologa. TP 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
B895H33N148103

Orden de Servicio N°: 148103

DATOS PERSONALES

Municipio: BOGOTÁ (BOGOTÁ D.C., COLOMBIA) Fecha y Hora: viernes, 28 de agosto de 2026 10:43:28 a.m.
Nombres y Apellidos: CASTAÑEDA ESPITIA OMAYRA CC: 52295836 Género: FEMENINO
F. Nacimiento: 08/11/1976 Edad: 49 AÑOS 9 MESES 18 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:	XX	
RESTOS VEGETALES:	XX	
FIBRAS MUSCULARES:	XX	

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

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

N° 26874

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) OMAYRA CASTAÑEDA ESPITIA

Identificacion: 52.295.836

Fech.Expedido Dia: 28 Mes: 8 Año: 2026

Fech.Vencito: Dia: 28 Mes: 8 Año: 2027

Cel - WhatsApp # 3114529253

Correo: gloriai.delvalle@gmail.com

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

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

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

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

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.

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.

No. De Certificación: 26874

NOMBRES Y APELLIDOS: Omayra Castañeda Espitia

DOCUMENTO No. 52795836 **FIRMA DE ASISTENCIA:** Omayra Castañeda E

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

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

FECHA	INTENSIDAD HORARIA Y METODOLOGIA	TEMAS A TRATAR EN CADA SESION
Día: 27 Mes: 8 Año: 2026	5 horas **METODOLOGÍA EMPLEADA:** Exposición magistral, conversatorio, plenaria **EVALUACIÓN**	**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 Capitulos 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: 28 Mes: 8 Año: 2026	5 horas **METODOLOGÍA EMPLEADA:** Exposición magistral, conversatorio, plenaria, **EVALUACIÓN** **TOTAL 10 HORAS**	**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