REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **52364671**

ACHURY RODRIGUEZ

APELLIDOS

MONICA

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **15-FEB-1975**

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.65	O+	F
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

31-OCT-1994 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

A-1500111-47098971-F-0052364671-20020429 06389 02115B 01 112674461



Monica Achury Rodríguez

Bogotá, D.C.

moniachury2005@gmail.com +57-3052707517

Cocinera / auxiliar de cocina

Amplia experiencia de 12 años en el sector de alimentos en casinos empresariales , clubes sociales, restaurantes escolares y farmacéuticas. Experiencia certificada en atención de hasta 1200 servicios diarios, servicio en línea de alimentos y servicios generales en oficinas y colegios. Con conocimientos en cocina caliente, fría, refrigerios, desayunos y aseo general de cocina y utensilios.

Mis experiencias profesionales

- **Auxiliar cocina**
  Gimnasio Fontana
  Formé parte de un equipo de 16 auxiliares de cocina, rotando mensualmente por todas las áreas. Aporté mi experiencia, compromiso y conocimientos gastronómicos para el cumplimiento de los menús y preparaciones establecidas, garantizando el respeto de las normas sanitarias, los tiempos de entrega y una excelente atención a estudiantes, docentes, administrativos y personal de servicios generales.
  Agosto 2025 - Junio 2026

- **Auxiliar de cocina y steward**
  Gimnasio Cerros Ingles
  Auxiliar de cocina con experiencia en todas las áreas, apoyando la preparación de aproximadamente 700 servicios diarios, especialmente en cocina fría y labores de steward.
  Mayo 2024 - Marzo 2025

- **Auxiliar de cocina**
  Club los Ingenios
  Auxiliar de cocina con experiencia en casino y seis restaurantes del club, desempeñando funciones en áreas de cocina caliente, fría, postres, emplatado, eventos, servicio en línea y atención al cliente. Participación en la preparación de aproximadamente 500 servicios diarios, de domingo a domingo.
  Febrero 2024 - Noviembre 2024

- **Auxiliar de cocina y servicios generales**
  EVERGREEN SCHOOL S.A
  Líder de cocina durante 2 años en la sede de preescolar del colegio. Excelente conocimientos del almacén y recepción y distribución de producción de refrigerios y almuerzos. Encargada de Protocolos de desinfección y preparaciones por emergencia del covid 19 preparando y distribuyendo 400 servicios diarios con un grupo de 5 auxiliares, Encargada del Inventario y pedidos al chef, aseo general de cocinas y comedor ollero y platero
  Enero 2019 - Mayo 2021

- **Auxiliar de servicios generales**
  Alpharma S.A
  Durante 3 años formé parte del área de servicios generales, mensajería y cafetería en una empresa farmacéutica especializada en medicamentos para tratamientos oncológicos . Realicé labores de aseo y mantenimiento de oficinas, baños y áreas comunes, atención a reuniones y eventos empresariales, preparación de café y refrigerios, y mantenimiento de la central de mezclas.
  Noviembre 2014 - Febrero 2018

Powered by CamScanner

Mis estudios

- Universidad / Carrera técnica

Idiomas

Español - Nativo

Conocimientos técnicos

Manejo de cuchillos · Cocina · Servicio de mesas · Apoyo educativo · Panaderia · Técnicas culinarias · Calidad · Control de inventarios · Limpieza · Organización · Presentacion · Higiene de alimentos · Preparación de alimentos

Habilidades interpersonales

Gestión de equipos · Puntualidad · Responsabilidad · Trabajo en equipo

Otros

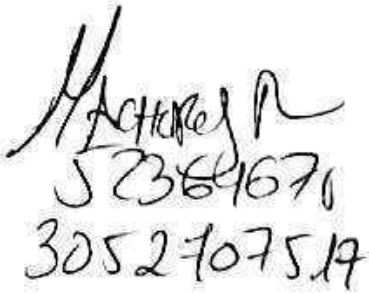
curso de manipulador de alimentos · manejo de tiempos de cocción y términos de proteinas · conocimientos y manejo de herramientas de cocina · bpm excelentes conocimientos y habilidades en procesos de alimentos · steward con habilidades para el lavado y optimizar recursos con agua y líquidos. de limpieza · manejo de residuos y material contaminantes

Desplazamiento y movilidad

- No tengo disponibilidad para viajar
- No tengo disponibilidad para cambiar de residencia
- No tengo vehículo propio

¿Qué trabajo buscas?

- Cocinera o auxiliar de cocina
- Hostelería / Turismo
- Bogotá, D.C.
- No tengo empleo



Powered by CamScanner



Monica Achury Rodríguez

Bogotá, D.C.

moniachury2005@gmail.com +57-3052707517

Cocinera / auxiliar de cocina

Amplia experiencia de 12 años en el sector de alimentos en casinos empresariales , clubes sociales, restaurantes escolares y farmacéuticas. Experiencia certificada en atención de hasta 1200 servicios diarios, servicio en línea de alimentos y servicios generales en oficinas y colegios. Con conocimientos en cocina caliente, fría, refrigerios, desayunos y aseo general de cocina y utensilios.

Mis experiencias profesionales

- Auxiliar cocina
  Gimnasio Fontana
  Formé parte de un equipo de 16 auxiliares de cocina, rotando mensualmente por todas las áreas. Aporté mi experiencia, compromiso y conocimientos gastronómicos para el cumplimiento de los menús y preparaciones establecidas, garantizando el respeto de las normas sanitarias, los tiempos de entrega y una excelente atención a estudiantes, docentes, administrativos y personal de servicios generales.
  Agosto 2025 - Junio 2026

- Auxiliar de cocina y steward
  Gimnasio. Cerros (agillisa)
  Auxiliar de cocina con experiencia en todas las áreas, apoyando la preparación de aproximadamente 700 servicios diarios, especialmente en cocina fría y labores de steward.
  Mayo 2024 - Marzo 2025

- Auxiliar de cocina
  club los lagartos
  Auxiliar de cocina con experiencia en casino y seis restaurantes del club, desempeñando funciones en áreas de cocina caliente, fría, postres, emplatado, eventos, servicio en línea y atención al cliente. Participación en la preparación de aproximadamente 500 servicios diarios, de domingo a domingo.
  Febrero 2024 - Noviembre 2024

- Auxiliar de cocina y servicios generales
  EVERGREEN SCHOOL S.A
  Líder de cocina durante 2 años en la sede de preescolar del colegio. Excelente conocimientos del almacén y recepción y distribución de producción de refrigerios y almuerzos. Encargada de Protocolos de desinfección y preparaciones por emergencia del covid 19 preparando y distribuyendo 400 servicios diarios con un grupo de 5 auxiliares, Encargada del Inventario y pedidos al chef, aseo general de cocinas y comedor ollero y platero
  Enero 2019 - Mayo 2021

- Auxiliar de servicios generales
  Alpharma S.A
  Durante 3 años formé parte del área de servicios generales, mensajería y cafetería en una empresa farmacéutica especializada en medicamentos para tratamientos oncologicos . Realicé labores de aseo y mantenimiento de oficinas, baños y áreas comunes, atención a reuniones y eventos empresariales, preparación de café y refrigerios, y mantenimiento de la central de mezclas.
  Noviembre 2014 - Febrero 2018

Mis estudios

- Universidad / Carrera técnica
  Sena
  Enero 2020 - Noviembre 2020

Idiomas

Español - Nativo

Conocimientos técnicos

Manejo de cuchillos | Cocina | Servicio de mesas | Apoyo educativo | Panadería | Técnicas culinarias | Calidad | Control de inventarios | Limpieza | Organización | Presentacion | Higiene de alimentos | Preparación de alimentos

Habilidades interpersonales

Gestión de equipos | Puntualidad | Responsabilidad | Trabajo en equipo

Otros

curso de manipulador de alimentos | manejo de tiempos de cocción y términos de proteínas | conocimientos y manejo de herramientas de cocina | bpm excelentes conocimientos y habilidades en procesos de alimentos | steward con habilidades para el lavado y optimizar recursos con agua y líquidos. de limpieza | manejo de residuos y material contaminantes

Desplazamiento y movilidad

- No tengo disponibilidad para viajar
- No tengo disponibilidad para cambiar de residencia
- No tengo vehículo propio

¿Qué trabajo buscas?

- Cocinera o auxiliar de cocina
- Hostelería / Turismo
- Bogotá, D.C.
- No tengo empleo

Creado con Computrabajo

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 04:07:56 PM horas del 23/09/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **52364671**

Apellidos y Nombres: **ACHURY RODRIGUEZ MONICA**

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

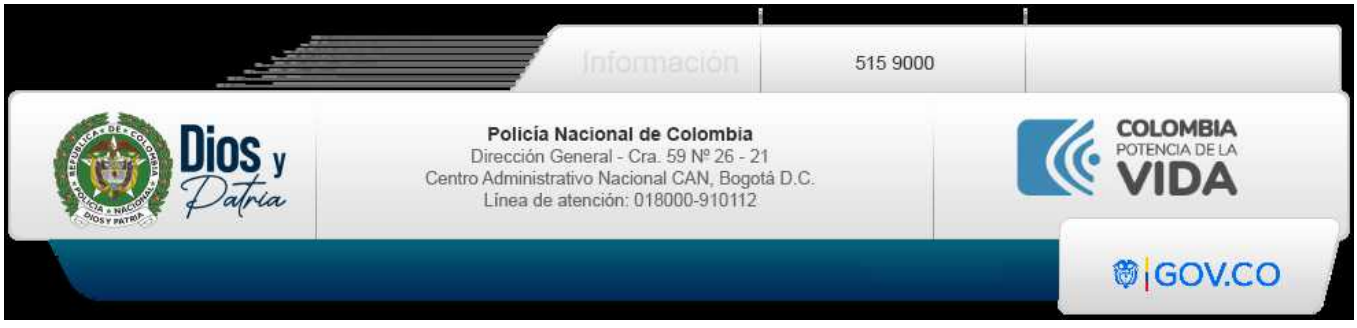
La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 23/09/2026 04:11:47 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **52364671** y Nombre: **MONICA ACHURY RODRIGUEZ.**

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. **148286615** . 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 miércoles 23 de septiembre de 2026, a las 16:08:55, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52364671
Código de Verificación	52364671260923160855

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. 303527998

PIB
16:09:32

Bogotá DC, 23 de septiembre 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) MONICA ACHURY RODRIGUEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52364671:

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) **MONICA ACHURY RODRIGUEZ,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **52364671** de BOGOTA D.C.

(CINCUENTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UNO)

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).

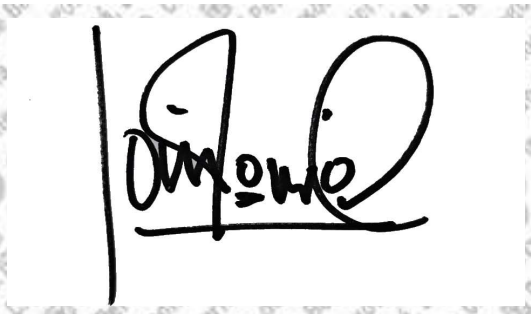
* Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro, en el certificado de antecedentes disciplinarios especial (Inciso 4°, artículo 238 - Ley 1952 de 2019).

* 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.



JAIRO AGUIRRE GONZÁLEZ

Personero Delegado (E) Para El Juzgamiento Disciplinario I

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
FANA	**FORMATOS N°: FT-SST- 084**	
	☑ SG-SST	
FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA INHABILIDADES DELITOS SEXUALES Y MEDIDAD CORRECTIVAS	**Fecha:** JULIO 2022	
	Versión: 002	
	Página 1 de 1	

Bogotá, 23 Sept/bre de 2026

Señores
Fundación FANA
Bogotá D.C

Yo, Monica Achury Rodriguez Identificado (a) con Cedula de Ciudadanía N° 52364671 Con fecha de expedición: 31/10/1994 expedida en Bogota, autorizo a la Fundación Para La Asistencia De La Niñez Abandonada FANA, para que realice las consultas necesarias de antecedentes penales, señaladas en el asunto.

Firma: M Achury R

Nombre: Monica Achury R

C.C: 52364671

Fecha: 23 Sept/bre 2026

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:	Código: FT-SST-084
Alexandra Fonseca Pinzón	Mónica Méndez	Sandra Bello	
Ingeniera en seguridad industrial e Higiene ocupacional	Coordinadora Recursos Humanos	Directora Administrativa	**Fecha de modificación:** 04/10/2024

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 16:11:00 horas del 23/09/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **52364671,** Apellidos y Nombres **ACHURY RODRIGUEZ MONICA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **FANA**, con NIT **860032186-9** 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.

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

© 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 52364671 **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 22/09/2026 07:25 PM

Código Verificación: **8MHZDEK97L**

Válida hasta: **23/12/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

EL GIMNASIO FONTANA S.A. NIT. 800.002.143-6
CERTIFICA:

Que la señora, **MONICA ACHURY RODRIGUEZ** identificada con cédula de ciudadanía No. 52.364.671, prestó sus servicios personales a Gimnasio Fontana como Auxiliar de Cocina, con contrato por obra o labor así:

Desde el día 12 de agosto de 2025, hasta el día 19 de junio de 2026.

Funciones del Cargo:

1. Contribuir al desarrollo y ejecución del servicio de alimentos.
1.1 Prealistando las materias primas.
1.2. Realizando la preparación de recetas estándar.
1.3. Garantizando la conservación de los alimentos.
1.4. Alistando y entregando los alimentos en la línea de servicio (fría, caliente y fruta).
1.5. Atendiendo a todos los usuarios del comedor a la hora del servicio.
1.6. Vigilando el suministro de dietas especiales a estudiantes.
1.7. Ejecutando los procesos según la legislación vigente para la preparación de alimentos (decreto 3075 y resolución 2674).
2. Garantizar el funcionamiento de la tienda escolar.
2.1. Controlando a diario las ventas y el inventario de la tienda escolar.
2.2. Reportando al almacenista de alimentos la solicitud sobre los productos que se requieran para la tienda escolar.
2.3. Ejecutando los procesos de cocción que se requieran para la venta.
2.4. Atendiendo los clientes de la tienda en los horarios establecidos, manejando adecuadamente la caja.
2.5. Haciendo alistamientos para la operación del día siguiente.
2.6. Realizando diariamente inventarios de Snack Bar.
2.7. Reportando diariamente las ventas y entregándolas a contabilidad.
3. Cumplir con las normas Institucionales y legales vigentes.
4. Someterse y aprobar las evaluaciones del desempeño que se le realicen con resultados iguales o superiores a 4,0, que califiquen la capacidad profesional y educativa como mecanismo de selección, promoción, renovación o terminación del contrato.
5. Responder por el inventario y el buen estado de los elementos y equipos de trabajo, así como de los espacios que le sean asignados para el desarrollo de su labor.
6. Las demás inherentes al cargo.

Se expide en Bogotá, a los 22 días del mes de septiembre de 2026.

Cordialmente,

JULIAN ANDRES PALACIOS PEÑUELA
Director de Talento Humano
GIMNASIO FONTANA S.A.
PBX 7420303
Calle 221 No. 108 – 20
Bogotá

gerp/

La República de Colombia

y en su nombre el

Instituto San Ignacio de Loyola

Aprobado por la Secretaría de Educación de Santafé de Bogotá, D. C.
según Resolución No. 3328 del 18 de Noviembre de 1992

Confiere a:

Mónica Achury Rodríguez

Identificado (a) con C.C No. 52'364.671 Expedida en Santafé de Bogotá D.C.

El Título de

Bachiller Académico

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

INSTITUTO SAN IGNACIO DE LOYOLA BOGOTA

Rector

Secretario

Anotado en el Libro del Colegio No. 18 Folio 11

Nota: No se Requiere Registro Según Decreto No. 921 del 6 de Mayo de 1994
Expedido por el Ministerio de Educación Nacional.

Dado en Santafé de Bogotá D. C. a 25 de Noviembre de 19 94

GOTICA ALEMANA

Escaneado con CamScanner

ARQUIDIÓCESIS DE BOGOTA
PARROQUIA DE NUESTRA SEÑORA DEL PERPETUO SOCORRO

INSTITUTO SAN IGNACIO DE LOYOLA
"Nueva Persona-Nueva Sociedad"

Inscripción Secretaría de Educación No. 450
Inscripción DANE: 311001-02385
Inscripción Icfes: 023523

ACTA INDIVIDUAL DE GRADUACIÓN N° 18

En la ciudad de Bogotá, a veinticinco (25) de Noviembre de mil novecientos noventa y cuatro (1994) se reunieron con el fin de formalizar la graduación del estudiante de último grado, los suscritos Rector y Secretaria del INSTITUTO SAN IGNACIO DE LOYOLA, Institución aprobada indefinidamente, en el nivel de Educación Vocacional y autorizada por la Secretaría de Educación de Bogotá, para otorgar el título de Bachiller en la Modalidad de Bachillerato, según resolución de aprobación N° 3328 del 18 de Noviembre de 1994.

Aprobada la situación legal y académica del estudiante que cursó y aprobó los estudios correspondientes al nivel de Educación Media Vocacional, se procedió a otorgar el título de BACHILLER ACADEMICO 1994 del estudiante cuyos nombres, apellidos y documento de identidad se relacionan a continuación.

MONICA ACHURY RODRIGUEZ
C.C. N° 52.364.671 de Bogotá

Esta Acta es fiel copia tomada del Acta original general No. 18 del 25 de Noviembre de 1994 que consta de setenta y nueve (79) estudiantes, comienza con el nombre de Mónica Achury Rodríguez y se cierra con el nombre de Ricardo Zárate Moreno.

Firmada y sellada por Pbro. Ismael Peña Díaz, Rector y Luz Angela Ariza de Pinillos, Secretaria

Dada en Bogotá, a los veintitrés (23) días del mes de Noviembre de dos mil nueve (2009)

PBRO. JOSE DEL CARMEN CARRILLO ROMERO
C.C. N° 79.143.427 Usaquén
RECTOR

GLADYS HERNÁNDEZ TEJEIRO
C.C. N° 51.725.850 Bogotá
SECRETARIA

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-72026-52364671

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

MÓNICA ACHURY
Nombre

52364671
Documento

6 De Julio De 2027
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

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

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

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

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

CERTIFICADO-72026-52364671

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **MÓNICA ACHURY RODRÍGUEZ** con documento de identificación N° **52364671** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 6 días del mes de Julio del año 2026.

Atentamente,

Nissy Bohorquez

NISSY SARENA BOHORQUEZ ORTIZ
Profesional Ingeniera de Alimentos
031062-0781951

Escanea el Codigo QR

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

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

MARCO NORMATIVO

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

OBJETIVO

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

ALCANCE

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

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

METODOLOGIA

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

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

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

RESPONSABILIDAD

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

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

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

CERTIFICADO-72026-52364671

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

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

CERTIFICADO-72026-52364671



COLMEDICOS
LA SALUD DE SU EMPRESA

CERTIFICADO MÉDICO DE PREINGRESO OCUPACIONAL

Fecha: 2026-09-16

1. INFORMACIÓN GENE

Empresa Usuaria:		Actividad [illegible]	
Nombre:	MONICA ACHURY RODRIGUEZ	Documento:	CC 52364671
Fecha de nacimiento:	1975-02-15	Lugar de nacimiento:	BOGOTA (CUNDINAMARCA)
Edad:	51 años	Identidad de Género:	Femenino
Estado civil:	Casado	No. hijos vivos:	1
Dirección actual:	CRA 101A	Municipio:	BOGOTA, D.C.
Teléfono:	3052707517	Escolaridad:	Secundaria_completa
Ocupación:	AUXILIAR DE COCINA	EPS:	SANITAS EPS
AFP:	COLPENSIONES	ARL:	NO SABE
RH:	O+		
Responsable**:	LUIS FREDY TELLEZ (ESPOSO(A))	Teléfono:	3232156550
Acompañante:	El trabajador asiste a la evaluación sin acompañante.		



** *La información de responsable se encuentra actualizada de acuerdo a la última suministrada por el paciente en la historia para efectos de un contacto oportuno ante cualquier eventualidad*

INMUNIZACIONES Relación de **biológicos aplicados**:

No presenta carnet de vacunación para revisión.

PRUEBAS COMPLEMENTARIAS

Visiometria: NO APLICA.
Audiometría: NO APLICA.
Espirometría computarizada: NO APLICA.

CONCLUSIONES OCUPACIONALES

De acuerdo al examen ocupacional realizado a MONICA ACHURY RODRIGUEZ con documento de identificación No. 52364671 se considera No presenta restricciones para desempeñar la ocupación de AUXILIAR DE COCINA del sector económico Expendio a la mesa de comidas preparadas

RECOMENDACIONES MEDICAS Y TERAPEUTICAS (Para el manejo de enfermedades generales o comunes)

1. Continuar con los controles anuales por optometria para revisión de la fórmula de lentes..

CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Clasificación PVE:
CLASIFICACIÓN EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA OSTEOMUSCULAR: De acuerdo con la información disponible y el examen realizado, se clasifica como NO CASO.

OBSERVACIONES FINALES

RESULTADOS DE LOS EXÁMENES DE LABORATORIO CLÍNICO PARA EL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA SANITARIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los exámenes de Laboratorio Clínico realizados presentaron los siguientes resultados: - Coprológico: Negativo para parásitos intestinales; - Frotis de uñas: Negativo para patógenos; - Frotis faringeo: Negativo para patógenos.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL DE LA PIEL Y LAS FANERAS: El examen de la piel y faneras realizado es normal. No se evidencian condiciones dermatológicas activas o secuelas de ellas, de importancia ocupacional. No hay signos de dermatitis activa, condiciones infecciosa o por hongos, o de condición alérgica que pueda generar un riesgo ocupacional.

CONSIDERACIONES SOBRE LA CAPACIDAD VISUAL EVALUADA POR EL MÉDICO: En el examen Médico Ocupacional realizado se incluyó un valoración de la capacidad visual, en la que se encontró una agudeza visual adecuada para el desempeño de la ocupación actual.

ÉNFASIS EN EL EXAMEN DEL SISTEMA OSTEOMUSCULAR: En el Examen Médico Ocupacional realizado se hizo una completa revisión de su sistema osteomuscular, extremidades y columna, buscando patologías o secuelas de estas que pudieran constituir un riesgo aumentado pa la realización de las actividades de su trabajo habitual, o de aquellas que impliquen posturas forzadas o movimientos repetitivos. Cualquier alteración significativa encontrada se ampliará en el Certificado Médico, con el objeto de definir su estado, implicaciones ocupacionales o la necesidad de tratamiento.

Powered by CamScanner