Clara Ines Peña Sanchez

C.C N° 33.701.316

Cel.: 3212217217



Perfil

ME DESEMPEÑO EN TODAS LAS ACTIVIDADES Y SOY UNA PERSONA CON HABILIDADES DE TRABAJAR EN EQUIPO, RESPONSABLE Y CON DISPOSICIÓN DE CONTRIBUIR AL CRECIMIENTO DE UNA EMPRESA O EN CUALQUIER ACTIVIDAD LABORAL PARA EL ÉXITO DE MI MISMO Y DE LA EMRESA.

Datos Personales

FECHA DE NACIMIENTO:	*15 de Enero de 1982*
LUGAR DE NACIMIENTO:	*Chiquinquirá (BOYACA)*
CEDULA CIUDADANÍA:	*33.701.316 de Chiquinquirá*
ESTADO CIVIL:	*SOLTERA*

Clara Ines Peña Sanchez

C.C N° 33.701.316

Cel.: 3212217217

Estudios Realizados

PRIMARIOS

COLEGIO SANTA CECILIA
Primaria Básica
Chiquinquirá Boyacá

Experiencia Laboral

YO SI SOY EL POLLO

Cargo	*Oficios varios*
Tiempo de Servicio	*seis años*
Jefe inmediato	*Sandra Piedraita*

CASA DE FAMILIA

Cargo	*Oficios varios*
Tiempo de Servicio	*Tres años*
Jefe inmediato	*Luz Marina Moreno*

Clara Ines Peña Sanchez

C.C N° 33.701.316

Cel.: 3212217217

Referencia Personales

Nombre : JORGE ALEXANDER ORTIZ GARCIA
Ocupación : Administrador de hotel
Teléfono : 3106420545

Nombre : OSCAR ALEJANDRO PATIÑO
Ocupación : Independiente
Teléfono : 3208333217

Referencia Familiares

Nombre : MARCO TULIO PEÑA SANCHEZ
Ocupación : Maestro
Teléfono : 3125026536

Nombre : JENNY JAZMIN PEÑA SANCHEZ
Ocupación : Independiente
Teléfono : 3105727185

CLARA INES PEÑA SANCHEZ
C.C Nº 33.701.316
Cel. 3212217217

Sisbén

Sistema de Identificación de Potenciales Beneficiarios de Programas Sociales

Registro válido

B1

Fecha de consulta: 29/01/2022

Ficha: 15176003517400000136

Pobreza moderada

DATOS PERSONALES

Nombres: CLARA INES

Apellidos: PEÑA SANCHEZ

Tipo de documento: Cédula de ciudadanía

Número de documento: 33701316

Municipio: Chiquinquirá

Departamento: Boyacá

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

Encuesta vigente: 19/10/2018

Última actualización ciudadano: 26/10/2018

Última actualización via registros administrativos:

***Si encuentra alguna inconsistencia o desea actualizar su información por favor acérquese a la oficina del Sisbén del municipio donde reside actualmente**

Contacto Oficina SISBEN

Nombre administrador: Ruth Fabiola Forero Peñaloza

Dirección: CLL 17 7A-48 CAM

Teléfono: 0987262535 EXT. 122,

Correo Electrónico: sisben@chiquinquira-boyaca.gov.co

MiVacuna
Covid-19

www.minsalud.gov.co

La salud es de todos | Minsalud

MiVacuna Covid-19

Certificado de vacunación

Nombres: Clara Ines

Apellidos: Peña Sanchez.

Documento de identidad: C.C. ✓ T.I. ☐ Pasaporte ☐ PEP ☐ otro ☐ cuál: ☐

No. 33701316

Fecha de nacimiento: Día 15 Mes 01 Año 1982

Biológico	Dosis	Fecha	Fabricante	Lote	IPS vacunadora	Nombre vacunador	Cédula del vacunador
COVID-19	1	22-7-21	Janssen	21242141	E.S.E HRCH	Zulma Florian	40046288
	2		Dosis unica				

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 33.701.316
PEÑA SANCHEZ
APELLIDOS
CLARA INES
NOMBRES

Clara Ines Peña Sanchez
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 15-ENE-1982
CHIQUINQUIRA
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.60 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
02-FEB-2000 CHIQUINQUIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-0706700-00247441-F-0033701316-20100801 0023171586A 1 7270711446

ABORATORIO CLINICO CUELLAR

ille 4A No 8-38, Chiquinquirá.

ermán Eduardo Cuéllar Tel. 3212308157

de los Andes

No: 157497

Fecha: 07-09-2021

ombre: CLARA INES PEÑA

oc[redacted]: CC 33701316 Empresa: PARTICULAR

INMUNOLOGIA Y MARCADORES TUMORALES

07/09/2021 (906916) SEROLOGIA [PRUEBA NO TREPOMENICA] VDRL EN SUERO O LCR & *

ESULTADO : NO REACTIVA

MICROSCOPIA

07/09/2021 (907002) COPROLOGICO

OLOR : CARMELITA
ONSISTENCIA : BLANDA
OCO : ESCASO
LORA BACTERIANA : NORMAL
EVADURAS :
EUCOCITOS : 0-1
ICELIO :
OCITOS :
EMATIES :
LMIDONES : DIGERIDOS +
A[redacted]OCULTA :
IBRAS MUSCULARES : +
IBRAS VEGETALES : +
RASAS :
ELULAS EPITELIALES : +
HUEVOS :
ROTOZOARIOS : NEGATIVOS
Ordenado por :

MICROBIOLOGIA (BACTERIOLOGIA, PARASITOLOGIA, MICOLOGIA Y VIROLOGIA)

07/09/2021 (901103) COLORACION ALBERT [LOEFFLER] Y LECTURA

RESULTADO: FLORA MICROBIANA NORMAL
Solicitado por :

07/09/2021 (901305) EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

MUESTRA : RASPADO DE UÑAS
RESULTADO : NEGATIVO PARA DERMATOFITOS
Solicitado por :

Firma

Doctor José Luis Pumarejo Ariza
MEDICO Y CIRUJANO, FLEBOLOGO, MEDICINA ESTÉTICA
ESPECIALISTA EN TERAPIA COMPLEMENTARIA Y
FARMACOLOGÍA VEGETAL.
Registro Medico 440085
T. P. 8596 - C.C. 77024241 -

Cirugías	Homeopatía	Acupuntura
Clinica de Venas	Rejuvenecimiento Facial	Terapia Neural
Obesidad	Oxigenoterapia	Auto hemoterapia

Fecha SEPTIEMBRE 07 del 2021 I.A.

Nombre CLARA INES PEÑA

R/

EL SUSCRITO MEDICO

CERTIFICA QUE

Que el paciente en mención, asistió a consulta Médica con paraclinicos, encontrándose paciente sano.
Puede manipular alimentos

I D. Paciente sano.

Dr. José Luis Pumarejo Ariza
Médico y Cirujano - Medicina Estética
Reg. Medico Boyacá 440085
Tp. 8596 - C.C. No. 77024241
BARRANQUILLA

arizzapuma@hotmail.com - jose-pumarejo@juanncorpas.edu.co
Cels: 313 502 44 27 / 301 367 82 73

FUNDACION COLOMBIA EMPRENDE V.I.
NIT 900 493 853-5

Fundación COLOMBIA EMPRENDE V.I.

CERTIFICA QUE:

CLARA INES PEÑA

IDENTIFICADA (O) CON CEDULA DE CIUDADANÍA N° 33'701.316 ASISTIÓ A LA CAPACITACIÓN DE:

NORMATIVIDAD SEGÚN RESOLUCIÓN 777 DEL 2021. QUE ES EL COVID-19, PREVENCIÓN DEL COVID EN ALIMENTOS. CON LA DURACIÓN DE CINCOS (1) HORAS.

Llevado a cabo a los veinticuatro (24) días del mes de septiembre de 2021.

NELSON HUMBERTO ROBAYO RUBIO
Gerente Fundación Colombia Emprende VI

JINNA PAOLA VARGAS CARREÑO
Ing. Alimentos TP 25254-410055 CDN

FUNDACION COLOMBIA EMPRENDE V.I.
NIT 900 493 853-5

Fundación COLOMBIA EMPRENDE V.I.

CERTIFICA QUE:

CLARA INES PEÑA

IDENTIFICADA (O) CON CEDULA DE CIUDADANÍA N° 33'701.316 ASISTIÓ A LA CAPACITACIÓN DE:

SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA EL COVID-19, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EPP, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL COVID – 19 Y MEDIDAS PARA REACTIVACIÓN ECONÓMICA CON LA DURACIÓN DE CINCOS (1) HORAS.

Llevado a cabo a los veinticuatro (24) días del mes de septiembre de 2021.

NELSON HUMBERTO ROBAYO RUBIO
Gerente Fundación Colombia Emprende VI

JINNA PAOLA VARGAS CARREÑO
Ing. Alimentos TP 25254-410055 CDN

FUNDACION COLOMBIA EMPRENDE V.I.
NIT 900 493 853-5

Fundación COLOMBIA EMPRENDE V.I.

CERTIFICA QUE:

CLARA INES PEÑA

IDENTIFICADA (O) CON CEDULA DE CIUDADANÍA N° 33'701.316 ASISTIÓ A LA CAPACITACIÓN DE:

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, RESIDUOS SOLIDOS, CONTROL DE PLAGAS.BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS "CONFORME A LA RESOLUCIÖN 2674 DE 2013 ARTICULO 12 "CON LA DURACION DE CINCO (5) HORAS.

Llevado a cabo a los veinticuatro (24) días del mes de septiembre de 2021.

NELSON HUMBERTO ROBAYO RUBIO
Gerente Fundación Colombia Emprende VI

JINNA PAOLA VARGAS CARREÑO
Ing. Alimentos TP 25254-410055 CDN

FUNDACION COLOMBIA EMPRENDE V.I.
NIT 900 493 853-5

Fundación COLOMBIA EMPRENDE V.I.

CERTIFICA QUE:

CLARA INES PEÑA

IDENTIFICADA (O) CON CEDULA DE CIUDADANÍA N° 33'701.316 ASISTIÓ A LA CAPACITACIÓN DE:

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO DE CONTROL, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, RACION PREPARADA EN SITIO Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. "CONFORME A LA RESOLUCIÖN 2674 DE 2013 ARTICULO 12" CON LA DURACIÓN DE CINCOS (5) HORAS.

Llevado a cabo a los veinticuatro (24) días del mes de septiembre de 2021.

NELSON HUMBERTO ROBAYO RUBIO
Gerente Fundación Colombia Emprende VI

JINNA PAOLA VARGAS CARREÑO
Ing. Alimentos TP 25254-410055 CDN

7. CUÁL DE LOS SIGUIENTES SON LOS SÍNTOMAS MÁS FRECUENTES DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA?.
   a. Diarrea, vómito y dolor abdominal.
   b. Dolor abdominal, sueño y dolor de cabeza.
   c. Fiebre, cansancio muscular y dolor de espalda.
   d. Dolor de cabeza y fiebre.
8. PARA REALIZAR UN CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO SE DEBO TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:
   a. Las canecas de residuos deben permanecer tapadas, limpias y retirar la basura frecuentemente de las áreas.
   b. Diligenciar el formato de verificación de áreas para un óptimo control preventivo de plagas.
   c. Mantener el estricto orden, limpieza y desinfección de las diferentes áreas.
   d. todas las anteriores.
   e. ninguna de las anteriores.
9. INDIQUE CULES SON LO ELEMENTOS DE PROTECION PERSONAL DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
   a. cofia, uniforme, careta, calzado y tapabocas.
   b. bata, buzo, guantes y chaqueta.
   c. formatos, uniforme, guantes, esfero.
   c. Ninguno de las anteriores.
10. INDIQUE AL FRENTE CON UNA **X** CUALES DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS CORRESPONDE A LA CATEGORÍA PERECEDEROS.

Carne	X	Frijol Bola Roja		Leche En Polvo	
Pollo	X	Banano	X	Arveja Seca	
Pescado	X	Huevos	X	Aceite	
Arroz		Lechuga	X	mandarina	X

11. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS UTILIZA LOS DESINFECTANTES PARA?
   a. Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
   b. Destruir las bacterias por completo y para siempre.
   c. Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
   d. Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

12. MARQUE CON UNA X, CÓMO PODEMOS PROTEGERNOS A NOSOTROS MISMOS Y A LOS DEMÁS FRENTE AL COVIP-19, EN LA REACTIVACIÓN DEL SERVICIO DEL PROGRAMA PAE.
   X a. limpieza y desinfección del área de trabajo.
   X b. lavado de manos.
   c. uso adecuado EPP.
   X d. filtro sanitario.
   e. distanciamiento fisco.



11/12

Fundación
COLOMBIA EMPRENDE V.I.
NIT 900 493 853-5

TALLER PLAN DE CAPACITACIÓN AGOSTO 2021 (QUINTA SESIÓN).

EVALUACIÓN DE CONOCIMINTOS (coordinadores municipales, manipuladores, conductores y grupo logística de entrega).

Nombre	Clara Peña	*Fecha*	30 09 21
Correo		*Cedula*	33 201376
Municipio	Chiquinquira	*Celular*	321 221 7217

CUESTIONARIO (LEER ANTES DE COMERZAR EL TALLER).

Aprender sin pensar es inútil, pensar sin aprender, PELIGROSO. Confucio.

1. QUE SON LAS BUENAS PRACTICA DE MANUFACTURA (BPM)?
   (a) Son los principios básicos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
   b. Son los principios básicos generales en la manipulación en los procesos productivos en la fabricación de bienes y servicios del ser humano,
   c. Son buenas prácticas de mantenimiento de equipos y suministros.
2. Que debe realizar los manipuladores al recibir la ruta de los alimentos para la ración preparada en sitio. indique si es falso (F) o verdadero (V).
   a. ( ) hacer firmar a supervisores municipales, departamentales y profesores.
   b. ( ) verificar los productos, cupos y tipo de ración i suministrada. .
   c. ( ) llevarse las raciones que sobran.
   d. ( ) reportar y diligenciar los programas que contempla el plan de saneamiento básico.
3. INDIQUE LA CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO AL RIESGO.
   (a) alto, medio y bajo
   b. físico, químico y biológico
   c. primario, directo y cruzada
4. INDIQUE CUAL NO ES UN TIPO DE CONTAMINACIÓN QUE SE PUEDE PRESENTAR EN LOS ALIMENTOS.
   (a) análisis sensorial.
   b. cruzada.
   d. química
   e. microbiológica
5. LA TEMPERATURA ÓPTIMA DE ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN ES …
   (a) Entre 0°C y 5°C
   b. 18°C
   c. Entre 5°C y 65°
6. QUE RIESGO SE PUEDE PRESENTAR CON LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA.
   a. Los alimentos pierdan cadena de frio.
   b. Que el empaque se dañe o presente avería.
   c. Almacenar alimentos industrializados con alimentos perecederos.
   (d) Son verdaderas B y C.
   e. Ninguna de las anteriores.

Doctor José Luis Pumarejo Ariza
MEDICO Y CIRUJANO, FLEBOLOGO, MEDICINA ESTÉTICA
ESPECIALISTA EN TERAPIA COMPLEMENTARIA Y
FARMACOLOGÍA VEGETAL.
Registro Medico 440085
T. P. 8596 - C.C. 77024241 -

Cirugías	Homeopatía	Acupuntura
Clinica de Venas	Rejuvenecimiento Facial	Terapia Neural
Obesidad	Oxigenoterapia	Auto hemoterapia

Fecha	Enero 30 del 2022	T.A.
Nombre	CLARA INES PEÑA	

R/

EL SUSCRITO MEDICO

CERTIFICA QUE

Que el paciente en mención, asistió a consulta Médica, encontrándose paciente sano. Puede manipular alimentos.

I D. Paciente sano.

Dr. José Luis Pumarejo Ariza
Médico y Cirujano - Medicina Estética
Reg. Médico Boyacá 440085
T.P. 8596 C.C. No. 77024241
UNILIBRE BARRANQUILLA

arizzapuma@hotmail.com - jose-pumarejo@juanncorpas.edu.co
Cels: 313 502 44 27 / 301 357 82 73

LABORATORIO CLINICO CUELLAR

Calle 4A No 8-38, Chiquinquirá.

Germán Eduardo Cuéllar Tel. 3212308157

U. de los Andes

No: 160848

Fecha: 30-01-2022

Nombre: CLARA INES PEÑA

Documento: CC 33701316 Empresa: PARTICULAR

INMUNOLOGIA Y MARCADORES TUMORALES

1 30/01/2022 (906916) SEROLOGIA [PRUEBA NO TREPOMENICA] VDRL EN SUERO O LCR & *

RESULTADO : NO REACTIVA

MICROSCOPIA

2 30/01/2022 (907002) COPROLOGICO

COLOR : CARMELITA
CONSISTENCIA : BLANDA
MOCO : NO HAY
FLORA BACTERIANA : NORMAL
LEVADURAS :
LEUCOCITOS : 0-1
MICELIO :
PIOCITOS :
HEMATIES :
ALMIDONES : DIGERIDOS +
SANGRE OCULTA :
FIBRAS MUSCULARES : +
FIBRAS VEGETALES : +
GRASAS :
CELULAS EPITELIALES : +
HUEVOS :
PROTOZOARIOS : NEGATIVOS
Ordenado por :

MICROBIOLOGIA (BACTERIOLOGIA, PARASITOLOGIA, MICOLOGIA Y VIROLOGIA)

3 30/01/2022 (901305) EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

MUESTRA : RASPADO DE UÑAS
RESULTADO : NEGATIVO PARA DERMATOFITOS
Solicitado por :

Firma

SAL REFISAL INST SCX50KG

INFORMACIÓN GENERAL	
Código	10011049
EAN13 Código de barras unidad	E7703812101042
Ean 14 Unidad de Medida Logística	17703812101049
Precio Unitario	0.00
Unidad de Medida Logística	BULTOS
Registro Sanitario	RSIAE 17I01994
Fecha de Vencimiento	11/08/2024

DIMENSIONES DE BULTOS	
Largo	65.00 CM
Alto	12.00 CM
Ancho	42.00 CM
Volumen	32,760.00 CM3
Peso Neto	50.00 KG
Peso Bruto	50.20 KG
Unidades Contenidas en la unidad de despacho	1.00

SUBEMPAQUE	
EAN 14	
Unidades contenidas en el subempaque	0.00

DIMENSIONES DE UNIDAD	
Cantidad	50.00
Unidades	KG
Largo	65.00 CM
Alto	12.00 CM
Ancho	42.00 CM
Volumen	32,760.00 CM3
Peso Bruto	50.100 KG

PATRÓN DE ALMACENAMIENTO	
Número de tendidos	5
Número de unidades por tendido	4
Número de unidades por estiba	20

Ficha Técnica

UT CHIQUINQUIRA EXPRESS 2022

CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

En cumplimiento a lo ordenado en el articulo 12 de la resolución 2674 del 2013 expedido por el ministerio de Salud y Protección Social.

CERTIFICA QUE

CLARA INES PEÑA SANCHEZ

C.C: 33.701.316

Asistió y aprobó las capacitaciones relacionadas a continuación

CAPACITACIÓN	FECHA	DURACIÓN (MIN)
BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS	05/02/2022	40
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	05/02/2022	40
ORDEN Y ASEO EN EL LUGAR DE TRABAJO	05/02/2022	40
DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS	05/02/2022	60
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	05/02/2022	40
MINUTAS	05/02/2022	40
	INTENSIDAD HORARIA DE	4 HORAS

dado en Chiquinquira el 5 de febrero de 2022

ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
CC: 52.029.699 DE BOGOTÁ
INGENIERA DE ALIMENTOS MEDIANTE MATRICULA PROFESIONAL N° 25254-57514 CND

UT CHIQUINQUIRÁ
Express 2022

DECLARACION DE NO AFILIACION AL REGIMEN CONTRIBUTIVO EN SALUD

Yo, Clara Ines Peña Sanchez, identificada (o), con la cédula de ciudadanía número: 33'701.316 de Chiquinquira, por medio del presente documento hago la manifestación inequívoca y directa de prestar mis servicios como manipuladora de alimentos, vinculada laboralmente con **UT CHIQUINQUIRA EXPRESS 2022,** pero sin que se me desvincule del régimen subsidiado en salud, esto toda vez que es mi querer no ser trabajador (a) cotizante a cualquier EPS - Contributivo. Así mismo conozco las implicaciones legales sobre esta decisión en el sentido de no tener el derecho a recibir en caso de evento alguno, prestaciones económicas derivadas de enfermedad general, maternidad, etc., porque estos solo se pueden generar y reconocer cuando se es cotizante al régimen contributivo. Esto conlleva entonces, a que autorizo a que se me vincule laboralmente sin que me afilien al régimen contributivo en salud.

Atentamente,

Clara Ines Peña S

c.c. No. 33701316 de Chiquinquira

UT CHIQUINQUIRÁ Express 2023	MANUAL DE RESPONSABILIDADES, FUNCIONES Y COMPETENCIAS	CÓDIGO:	NA
		F. DE EMISIÓN:	13/01/2021
		REVISIÓN:	13/01/2021

I. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL CARGO:	
ÁREA A LA QUE PERTENECE	OPERATIVA
NOMBRE DEL CARGO	MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
OBJETIVO	Realizar todas las labores adjudicadas para el logro impecable de la preparación de alimentos y bebidas como también la atención a los usuarios, manteniendo en optimas condiciones de aseo e higiene todas las áreas, utensilios, equipos de la cocina y zonas de servicio.
II. RELACIÓN DE DEPENDENCIA	
SUPERIOR INMEDIATO	Supervisor de Zona
III. PERFIL DEL CARGO	
EDUCACIÓN	Persona quien sea Alfabeta
EXPERIENCIA	Mínimo 12 meses en procesos relacionados.
FORMACION Y ENTRENAMIENTO	Inducción y capacitacion de refuerzo mensual en gramajes, racion servida, planillas, BPM y plan de saneamiento acorde a la modalidad; teniendo en cuenta la experiencia de 12 meses
IV. COMPETENCIAS ORGANIZACIONALES	
COMPETENCIA	**DESCRIPCIÓN**
Responsabilidad	Cualidad que se tiene para asumir obligaciones y promesas cumpliendo en términos de puntualidad y ejecución, asumiendo en cualquier caso las consecuencias que puedan derivarse de la omisión o cumplimiento de las tareas o funciones asignadas.
Comunicación asertiva	Habilidad para comunicarse eficaz y adecuadamente, expresando con claridad las necesidades y/o solicitudes que se requieran de las otras personas, sin incurrir en redundancias o confusiones. La comunicación asertiva hace referencia a expresarse sin llegar a herir las susceptibilidades de las demás personas, creencias u opiniones, es la habilidad para persuadir de la mejor manera.
Habilidades y Destrezas	Agilidad mental y física, memoria, capacidad de organización, observación y atención.
Trabajo en equipo	Se integra y participa activamente dentro de un grupo de trabajo, desempeña un rol claro frente a la consecución de un objetivo común. Capacidad de trabajar productivamente en equipos multidisciplinarios. Busca soporte en otros miembros del equipo, cuando se presentan dificultades. Comparte información relevante y ofrece ideas espontáneamente a su Equipo. Fomenta un ambiente cooperativo, abierto, flexible y logrando resultados concretos. Da mayor importancia siempre a los resultados del equipo sobre los personales.
V. COMPETENCIAS DEL CARGO	
COMPETENCIA	**DESCRIPCIÓN**
Administracion de Procesos	Ordena los procesos a su cargo de acuerdo con las fases que lo componen; tienen en cuenta fechas de cumplimiento de cada procedimiento y hace seguimiento a las tareas de ejecución.
Orientación a la calidad	Estar dispuesto y esforzarse por realizar correctamente y con el mínimo de errores las labores o actividades habituales; igualmente implica responder de forma efectiva a las exigencias del medio, buscando cumplir los estándares establecidos.
Servicio al cliente	Disposición en cuanto a trato y atención a los requerimientos de los titulares de derecho antes, durante y después de la prestacion del servicio, hace referencia a la amabilidad, el respeto y la calidez con la que se trata a los beneficiarios
Organización	Habilidad para clasificar y mantener en optimo estado de aseo y limpieza los elementos a su cargo y los pertenecientes a la empresa.
VII. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES ESENCIALES	
FUNCIÓN 1	Ejercer activamente la filosofía de la empresa y su Sistema Integrado de Gestion
FUNCION 2	Cumplir las políticas y procedimientos de la compañía
FUNCION 3	Mantener una actitud amable con los titulares de derecho, docentes, coordinadores, rectores e interventorias.
FUNCIÓN 4	Mantener la presentación personal impecable, utilizando el uniforme, los elementos para manipulación de alimentos y los EPP's de manera organizada y limpia
FUNCIÓN 5	Velar y mantener organizada y presentable, durante toda la jornada la cocina y áreas asignadas para la prestacion del servicio
FUNCIÓN 6	Ejecutar todos los programas aplicables establecidos en el SIG.
FUNCIÓN 7	Cumplir con lo establecido en el plan de saneamiento basico garantizando la inocuidad de los alimentos
FUNCIÓN 8	Alistar la línea de servicio previamente a la llegada delos titulares de derecho y de acuerdo a los procedimientos o instrucciones pertinentes
FUNCIÓN 9	Entregar los alimentos en la línea de servicio, garantizando su inocuidad

FUNCIÓN 10	realizar el lavado y desinfección de los platos, ollas y todos los utensilios y elementos adicionales que hayan sido utilizados en la cocina
FUNCIÓN 11	conservar y mantener un ambiente laboral agradable, sano, responsable basado en el respeto entre compañeros, titulares derecho, docentes, coordinadores, rectores y interventorias.
FUNCIÓN 12	Realizar el correcto alistamiento y preparacion de los alimentos dando cumplimiento a las inducciones y capacitaciones recibidas
FUNCIÓN 13	Realizar el respectivo pre-alistamiento para el día siguiente, de acuerdo a procedimiento o instrucciones del supervisor de zona
FUNCIÓN 14	Diligenciar todos los formatos o documentación contemplada en el SIG, PLANILLAS y PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
FUNCIÓN 15	Todas aquellas tareas que el supervisor de zona le asigne, en el ámbito de sus competencias y en el marco del cumplimiento de sus funciones
VIII. RESPONSABILIDADES ESENCIALES	
RESPONSABILIDAD 1	Procurar el cuidado integral de su salud.
RESPONSABILIDAD 2	Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud.
RESPONSABILIDAD 3	Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema Integrado de Gestion HSEQ de la empresa.
RESPONSABILIDAD 4	Informar oportunamente al empleador o contratante acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo.
RESPONSABILIDAD 5	Participar en las actividades de capacitación definidas por el área de HSEQ de la compañía.
RESPONSABILIDAD 6	Participar y contribuir con el cumplimiento de los objetivos del Sistema Integrado de Gestion HSEQ.
RESPONSABILIDAD 7	Cumplir con las normas para manipuladores de alimentos.
RESPONSABILIDAD 8	Comprometerse con la mejora continua en HSEQ.
RESPONSABILIDAD 9	Responsabilidad sobre los aspectos de SySO sobre los que tenga control, incluyendo cumplimiento de los requisitos legales y de otra índole.
RESPONSABILIDAD 10	Entender y acatar los procedimientos y los cambios en la documentación de sus procesos a todos los involucrados.
RESPONSABILIDAD 11	Revisar los procedimientos y demás documentos propios de sus procesos.
RESPONSABILIDAD 12	Asegurar el cumplimiento de los procedimientos del SIG de su dependencia y los transversales en lo que le compete.
RESPONSABILIDAD 13	Cumplir con los tiempos establecidos en el SIG.
RESPONSABILIDAD 14	Velar por el mejoramiento continuo de SIG.
RESPONSABILIDAD 15	Cumplir las buenas practicas en materia de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, promoviendo estilos vida y hábitos saludables en su proceso.
RESPONSABILIDAD 16	Acatar y cumplir las medidas de control necesarias para la minimización de peligros, riesgos, aspectos e impactos ambientales existentes en su proceso.
RESPONSABILIDAD 17	Asegurar que todos los accidentes e incidentes relacionados a su proceso sean reportados, para su investigación oportuna.
X. CONTRIBUCIONES INDIVIDUALES	
FUNCIÓN 1	Cumplir con el reglamento interno de trabajo.
FUNCIÓN 2	Velar por el cumplimiento de los objetivos estratégicos establecidos por la compañía.
FUNCIÓN 3	Cumplir y acatar todas las políticas de la compañía de manera íntegra, transparente y oportuna.
FUNCIÓN 4	Utilizar de manera adecuada y responsable todos los elementos que la compañía le entregue para el normal desempeño de sus funciones.
FUNCIÓN 5	Mantener un buen ambiente laboral para así lograr que todas las actividades se lleven a cabo satisfactoriamente.
FUNCIÓN 6	Generar sentimientos de fortalecimiento y eficiencia en la compañía en conjunto con todas las áreas de la empresa para la mejora continua.

RESPONSABLE:	**REVISO:**	**REVISO:**	**EMPLEADO:**
	Ximena Castro U.	Sandra Ximena Restrepo Psicóloga T.P. 241457	**Nombre:** Clara Peña **C.C.** 33701316
TALENTO HUMANO	**DIRECTOR DE CALIDAD**	**TALENTO HUMANO**	**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**