REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **52799140**

APONTE PEREZ
APELLIDOS

ANA MERCEDES
NOMBRES

ANA Aponte
FIRMA

INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **24-MAY-1980**
SAN LUIS
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.59 ESTATURA | **O-** G.S. RH | **F** SEXO

07-SEP-1998 SANTAFE DE BOGOTA DC
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

A-1500111-43082922-F-0052799140-20000909 **12995** 00235A 01 089150224

321 455 7261 / 320 229 9232

Calle 67 # 86 a 19

mercedes.aponte.perez@gmail.com

ANA MERCEDES APONTEPÉREZ

Auxiliar de servicios generales

PERFIL

Me desempeño en el área de serviciosgenerales con experiencia de veinte 20 años en jardines cofinanciados, empresas, apartamentos y en casas de familia, excelente manejo en aseo de oficinas y áreas asignadas, decapados de pisos, muebles, enseresy baños en perfectas condiciones de limpieza y desinfección con la dotación necesaria, así mismo trabajo en la clasificación de basuras empacando desechosinorgánicos, papeles y plásticos a través de los puntosecológicos.

HABILIDADES

Poseo capacidad de adaptación y responsabilidad, buenas relaciones interpersonales, abierta a los nuevos conocimientos para crecer profesionalmente, me considero una persona dinámica, creativa, organizada y habitual en el trabajo.

Referencias personales

Doris Peréz
Ocupación: Enfermera
geriátricaCel: 320 837 1407

Deisy Lorena Gómez Salgado
Ocupación: Docente
Cel: 315 681 3204

EDUCACIÓN

2015

- Básico Bachiller
- Institucion Educativa técnica comercial San Juan del Bosco

EXPERIENCIA

17 Enero de 2024 - 30 de Abril de 2024Jardín Infantil Anton Pirulero

Asear la oficina, salones, baños, antes del ingreso de los niños, niñas y funcionarios, mantenerlimpio los muebles y enseres, clasificación de la basura en los puntos ecológicos y shut, trabajarbajo el plan de saneamiento de la Unidad Operativa, responder por el inventario y buen uso de los bienes a mi cargo.

16 Enero de 2023- 05 Diciembre de 2023Jardín Infantil Anton Pirulero

Asear la oficina, salones, baños, antes del ingreso de los niños, niñas y funcionarios, mantenerlimpio los muebles y enseres, clasificación de la basura en los puntos ecológicos y shut, trabajarbajo el plan de saneamiento de la Unidad Operativa, responder por el inventario y buen uso de los bienes a mi cargo.

22 Enero de 2015- Marzo de 2020 Fundacion manos unidas

Asear las oficinas y áreas asignadas, antes del ingreso de los funcionarios y velar que se mantenganaseadas. Asimismo, mantenerlos baños y lavamanos en perfectas condiciones de aseo y limpieza y con la dotación necesaria.
Por último, prestar el servicio de cafetería a los funcionarios en sus oficinas y atender las reuniones que se llevena cabo en las oficinasde su área de trabajo.

CERTIFICADO DE ESTUDIO

LA SUSCRITA RECTORA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA COMERCIAL SAN JUAN BOSCO DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS- TOLIMA

CERTIFICA

Que **ANA MERCEDES APONTE PEREZ**, identificada con Cédula de ciudadanía No. 52.799.140 de Santa Fe de Bogotá, cursó y aprobó satisfactoriamente las áreas correspondientes al grado **OCTAVO** de Básica Secundaria en esta institución en la Sede Gallego.

AREAS	CALIFICACION
CIENCIAS NATURALES	8.2
MATEMATICAS	7.1
CIENCIAS SOCIALES	7-7
LENGUA CASTELLANA	7.2
INGLES	6.0
EDUCACION RELIGIOSA	7.0
MANUALIDADES	8.1
EDUCACION FISICA	8.7
MECANOGRAFIA	8.3
ETICA Y VALORES	7.4

PROMOVIDO AL GRADO NOVENO (9)

Sin tachaduras ni enmendaduras se firma a los nueve (9) días del mes de febrero de 2015.

DIANA PATRICIA LOPEZ GARCIA
Rectora

Cordin
Coorporación para el Desarrollo Integral Humano

ANTÓN PIRULERO

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Calle 70 # 109 a 05 Villas del Dorado
Tel.: 8051811

LA REPRESENTANTE LEGAL DE LA CORPORACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL HUMANO CORDIN IDENTIFICADO CON NIT No. 830.072.816-2 EN CONVENIO CON LA SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

CERTIFICA QUE:

La Señora **ANA MERCEDES APONTE PEREZ**, identificada con cédula de ciudadanía número **52.799.140** de Bogotá, laboró en nuestra Institución desempeñando los cargos de **SERVICIOS GENERALES** el **17 de enero de 2024 hasta el 30 de abril de 2024,** de acuerdo a las directrices establecidas por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL en su Convenio de Asociación con la Corporación.

Expedida en Bogotá D.C., a los treinta (30) días del mes de abril de 2024.

Atentamente,

ZAIDA CUERVO A.
Responsable del servicio
Jefe Inmediato

Cordin
Corporación para el Desarrollo Integral Humano

ANTON PILLERO

Calle 70 # 109 a 05 Villas del Dorado
Tel.: 8051811

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

LA REPRESENTANTE LEGAL DE LA CORPORACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL HUMANO CORDIN IDENTIFICADO CON NIT No. 830.072.816-2 EN CONVENIO CON LA SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

CERTIFICA QUE:

La Señora **ANA MERCEDES APONTE PÉREZ**, identificada con cédula de ciudadanía número 52.799.140 De Bogotá, laboró en nuestra Institución desempeñando los cargos de **SERVICIOS GENERALES** desde el **16 de enero de 2023 hasta el 05 de diciembre de 2023,** de acuerdo a las directrices establecidas por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL en su Convenio de Asociación con la Corporación.

Expedida en Bogotá D.C., a los cinco (05) días del mes de diciembre de 2023,

Atentamente,

ZAIDA CUERVO A.
Responsable del servicio
Jefe Inmediato

Powered by CamScanner

Fundación Manos Unidas

A QUIEN CORRESPONDA

CERTIFICACIÓN

La FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA, por medio de la presente se permite expresar que la señora, ANA MERCEDES APONTE PEREZ identificada con CC. No. 52.799.140 de Bogotá, laboró para nosotros como AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES, desde el 22 de Enero de 2015 hasta Marzo de 2020, demostrando durante este tiempo ser una persona seria, honesta, cumplida y responsables con todas sus labores encomendadas.

La presente se expide a solicitud de la interesada , en el mes de Marzo del año 2020.
Cordialmente,

Cordialmente,

JUAN CARLOS FIQUE CORREA
CC: 80.491.717
REPRESENTANTE LEGAL

Cra 107 # 22 H-35Fontibón* Tel: 4219307-7186129* manosunid@gmail.com

Powered by CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 09:06:38 AM horas del 02/05/2024, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **52799140**
Apellidos y Nombres: **APONTE PEREZ ANA MERCEDES**

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

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 01 de mayo de 2024, a las 13:24:08, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52799140
Código de Verificación	527991402405011324O8

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.

YEZID LOZANO PUENTES
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 246219459

PIB
13:31:07

Bogotá DC, 01 de mayo del 2024

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) ANA MERCEDES APONTE PEREZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52799140:

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

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

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) **ANA MERCEDES APONTE PEREZ,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **52799140** de BOGOTA D.C.
(CINCUENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO CUARENTA)
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.

ANDRÉS EDUARDO REY ORTIZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

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 12:17:29 horas del 01/05/2024, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **52799140,** Apellidos y Nombres **APONTE PEREZ ANA MERCEDES**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **corporacion para el desarrollo integral humano**, con NIT **830072816-2** 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.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

Cordin Corporación para el Desarrollo Integral Humano	PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO FORMATO AUTORIZACIÓN CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES	Código: FOR-TH-125 Versión: 0 Fecha: Memo I2021032133 – 25/10/2021 Página: 1 de 1

El (La) suscrito(a) Ana Mercedes Aponte Perez identificado (a) con C.C./ C.E./ P.P No. 52799140 expedida(o) en Bogota, autorizo libre, expresa e inequívocamente, y exclusivamente para los fines y en los términos señalados en la Ley 1918 de 2018 reglamentada por el Decreto 753 de 2019, a la Corporación para el desarrollo Integral Humano CORDIN, a consultar mis datos personales en el registro de inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra personas menores de edad que administra el Ministerio de Defensa-Policía Nacional de Colombia, de manera previa a mi eventual vinculación laboral, contractual o legal y reglamentaria y, de llegarse a formalizar, cada cuatro (4) meses a partir del inicio de la misma y mientras se encuentre vigente.

Así mismo, declaro que he sido informado(a) de forma clara, suficiente y conozco que la recolección y tratamiento de mis datos se realizará de conformidad con la normatividad vigente sobre protección de datos personales.

"Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la Corporación para el Desarrollo Integral Humano CORDIN no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013."

Se suscribe en la ciudad de Bogota, el día Primero (1) de Mayo de 2024.

Firma Ana Aponte

Nombre Ana Mercedes Aponte Perez

Cédula cc 52799140

Powered by CamScanner

5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*		
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.		
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES		
TEMA	**TIEMPO PARCIAL**	**FECHA DE CAPACITACIÓN**
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos	1 de diciembre del 2022
Introducción a la Resolución 2674/2013	30 minutos	
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes. ➢ Socialización documentos buenas prácticas de manufactura jardín infantil.	1 hora y 30 minutos	23 de enero del 2023
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	30 minutos	8 de febrero del 2023
Seguridad alimentaria ante el Covid-19: ➢ Medidas de protección. ➢ Lineamientos para establecimientos de bebidas y alimentos.	30 minutos	3 de marzo del 2023
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 30minutos	11 de abril del 2023
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora	4 de mayo del 2023
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora	13 de junio del 2023
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos	6 de julio del 2023
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos	
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora	15 de agosto del 2023
Socialización del plan de saneamiento básico	30 minutos	12 de septiembre del 2023
Evaluación final	30 minutos	
	Tiempo Total	10 horas

ASESORIA INTEGRAL

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá D.C.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2022

1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A.
Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

ALCANCE:

En este curso de manipulación de alimentos se enfocará en los principios básicos de la manipulación, procesamiento, almacenamiento, el trasporte, la distribución de los alimentos.

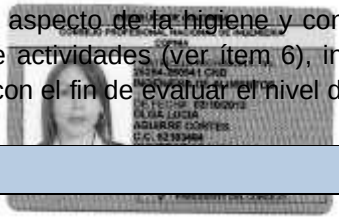
2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 10 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.



4. DATOS DEL CAPACITADOR:

ASESORIA INTEGRAL

Nombre: OLGA LUCIA AGUIRRE

Profesión: Ingeniera de alimentos

No. De tarjeta profesional: 25254-260941CDN

Teléfono/Celular: 7640144 – 3144699725

(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

Formato de información 2024

1.INTRODUCCIÓN

l manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar,así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

ALCANCE:

En este curso de manipulación de alimentos se enfocará en los principios básicos de la manipulación, procesamiento, almacenamiento, el trasporte, la distribución de los alimentos.

2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 10 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

4. DATOS DEL CAPACITADOR: OLGA LUCIA AGUIRRE

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*

Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.

6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TEMA	TIEMPO PARCIAL	FECHA DE CAPACITACIÓN
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos	03 de Febrero de 2024
Introducción a la Resolución 2674/2013	30 minutos	
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes. ➢ Socialización documentos buenas prácticas de manufactura jardín infantil.	1 hora y 30 minutos	24 de febrero de 2024
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	30 minutos	15 de marzo de 2024
Protocolo de limpieza y desinfección ➢ Manejo de sustancias químicas ➢ Dosificación de sustancias químicas y uso. ➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***)	1 hora y 30minutos	05 de abril de 2024
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora	24 de Abril de2024
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora	18 de Mayo de 2024
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos	22 de junio de 2024
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos	
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora	27 de agosto de 2024
Socialización del plan de saneamiento básico	1 hora	21 de septiembre de2024
Evaluación final	30 minutos	
	Tiempo Total	10 horas

Calle 76C No. 5 – 49
Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
Email:
asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá D.C.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner