CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 38.613.530



Apellidos
AVILA ANDRADE

Nombres
LINA JHOANA

Nacionalidad
COL

Estatura
1.60

Sexo
F

Fecha de nacimiento
25 MAR 1983

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
HONDA (TOLIMA)

Fecha y lugar de expedición
05 SEPT 2001, CALI

Fecha de expiración
20 SEPT 2032

Firma
Lina Johana Avila A

.CO

004311397

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL004311397431001<<<<<<<<<<<
8303257F3209206COL38613530<<<6
AVILA<ANDRADE<<LINA<JHOANA<<<<



LINA JOHANA ÁVILA ANDRADE

Documento de identidad: c.c. 38.613.530 de Cali Valle.
Fecha de nacimiento: marzo 25 de 1983.
Lugar de nacimiento: Honda, Tolima.
Estado Civil: Soltera.
Dirección de residencia: Carrera 107 Nº 78D-10
Ciudad de residencia: Bogotá D.C.
Teléfonos: 321 4145093- (1) 6638002
E-mail: Linaavila25@hotmail.com

PERFIL

Estudiante de Bachiller Académico, con título técnico del SENA en el área de COCINA. Tengo aptitud de servicio y colaboración, y los deseos de incursionar en nuevas áreas con el fin de aportar mis conocimientos y destrezas a las entidades y organizaciones que requieran mis servicios.

Me caracteriza la facilidad de aprendizaje, capacidad de trabajo en equipo y un alto grado de responsabilidad, lo cual hace de mí una persona comprometida con las actividades y funciones que me asignen.

FORMACIÓN

Educativa

Bachiller Académico
Instituto de Educación para Jóvenes y Adultos Génesis

Educación Técnica

Servicio de Educación Nacional de Aprendizaje SENA
Titulo Técnico en Cocina

Otros estudios:

- Cursos -SENA

  Cocina Básica
  Cocina Navideña
  Mesa y Bar
  Cocina Internacional
  Cocina Colombiana
  Fabricación de Galletería

TRAYECTORIA LABORAL

- **INRYA LTDA**
  (Abril 16 de 2012 al 19 de Noviembre de 2014) Jefe inmediato: Adriana Nieto
  Teléfono: 321 2142854

  Punto de venta.

  Funciones generales:

  Ofrecer a los clientes servicios de seguimiento.
  Planificar con el cliente el envío e instalación del producto vendido.
  Averiguar las necesidades del cliente.
  Supervisar el nivel de las existencias.
  Garantizar la satisfacción del cliente.
  Examinar los productos a la venta.
  Mantener limpia la tienda

  Estas actividades me permitieron adquirir mayores destrezas y habilidades en atención al público y relaciones interpersonales.

- **RESTAURANTE DONDE CATA**

  (Octubre 22 de 2017 a Julio 17 de 2021)
  Jefe inmediato: Dignoris Chacón
  Teléfono: 321 4903732

  Funciones generales:

  Las actividades son diversas y variadas. Desde limpiar, ordenar los elementos de la cocina hasta tareas como pelar, cortar, guardar, conservar, etc. Preparar mise en place u organizar la despensa. En realidad, las funciones son todas aquellas que sirvan de ayuda al cocinero en la elaboración y preparación de las de comidas, corre a cargo del ayudante la limpieza y mantenimiento de las dependencias y los elementos propios de cocina.

  Ejerciendo estas funciones, adquirí un alto conocimiento y competencias en la organización y trabajo en equipo.

- **COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA S.A**

  (abril 26 de 2022 a septiembre 1 de 2022)
  Cargo desempeñado: Cocinero

  Funciones generales

  Asegurarse de que los productos están frescos y son de buena calidad.
  Seguir las instrucciones del chef y las recetas de cocina.
  Hornear, freír, cocinar al vapor, hervir y asar a la plancha conociendo los tiempos precisos para cada materia prima o preparación.
  Emplatar y decorar.
  Manejar el almacén y verificar las fechas de caducidad.
  Mantener un área de trabajo limpia y segura.
  Mantener los estándares de seguridad alimentaria y saneamiento.

- **CORDIN**

  (febrero 10 de 2023 a diciembre 5 de 2023)
  Cargo desempeñado: Servicios alimentarios

  Funciones Generales

  Preparación de los menús de los alimentos para bebés y niños según instrucción brindada por los nutricionistas, inventario de mercado, alistamiento de alimentos y preparación, limpieza general en la cocina.

  Ejerciendo estas funciones, adquirí un alto conocimiento y competencias en la organización y trabajo en equipo.

- **CORDIN**

  (enero 17 de 2024 a abril 30 de 2024)
  Cargo desempeñado: Servicios alimentarios

  Funciones Generales

  Preparación de los menús de los alimentos para bebés y niños según instrucción brindada por los nutricionistas, inventario de mercado, alistamiento de alimentos y preparación, limpieza general en la cocina.

  Ejerciendo estas funciones, adquirí un alto conocimiento y competencias en la organización y trabajo en equipo.

REFERENCIAS INSTITUCIONALES Y PERSONALES

Tatiana Jiménez Mora
Cruz Verde
Teléfono: 310 5791498

Hallinson Daniela
Obando Ávila ĐIAN
Teléfono: 310 2079222

Javier Ricardo Chacón Vanegas
Dian – Dirección de Impuestos y Aduanas
Teléfono: 321 4921923

Acta Individual de Grado

Instituto De Educación Para Jovenes y Adultos Genesis

Autorizado por la Secretaria de Educación de Tolima
Según Resolución No. 1661 de Marzo 18 de 2015
Espinal Tolima
Dane 373268001795

En la ciudad de Espinal, Tolima a los **Diecinueve (19) de Diciembre de 2015** , se reunieron con el fin de formalizar la graduación de los estudiantes de grado Once. Los suscritos Rector y Secretario del **Instituto De Educación Para Jovenes y Adultos Genesis** Institución aprobada hasta nueva visita en el nivel de educación Media Académica y autorizada para otorgar el titulo de BACHILLER ACADEMICO según Resolución No. 1661 de marzo 18 de 2015.

Comprobada la situación legal y Académica de cada uno de los estudiantes que cursaron y aprobaron los estudios correspondientes al nivel de Educación Básica y Media Académica se procedió a otorgar el titulo de:

Bachiller Académico

Al graduado cuyos nombres, apellidos y números de documento de identidad se relacionan a continuación

AVILA ANDRADE LINA JHOANA

C.C 38.613.530 DE CALI

Es fiel copia tomada del acta original General No. **01 del Diecinueve (19) de Diciembre de 2015** que consta de **100** estudiantes; comienza con el nombre de **ACUÑA B ANDRES** y termina con el nombre de **VILLANUEVA TORRES LEYDI PATRICIA**

Dado en Tolima a los **01 del Diecinueve (19) de Diciembre de 2015**

INSTITUTO EDUCATIVO GENESIS Rector

Carlos Ignacio Sabogal Tamayo
Rector

INSTITUTO EDUCATIVO GENESIS Secretaria

Emily Karina [illegible] Castañeda
Secretario

No requiere resgistro "segun Decretos No. 921 del 6 de Mayo de 1994.
y 2150 del 5 de diciembre de 1995 de la Presidencia de la Republica



REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

LINA JHOANA AVILA ANDRADE

Con Cédula de Ciudadanía No 38.613.530

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el

Título de

TÉCNICO EN

COCINA

En testimonio de lo anterior, se firma el presente Título en Bogotá, a los diez (10) días del mes de mayo de dos mil quince (2015).

Firmado Digitalmente por
EDGAR ORLANDO HERRERA PRIETO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia
EDGAR ORLANDO HERRERA PRIETO
SUBDIRECTOR GRADO 02 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

20099326 – 10/05/2015
No y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el numero 940600685454CC38613530C.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

LINA JHOANA AVILA ANDRADE

Con Cédula de Ciudadanía No. 38.613.530

Cursó y aprobó la acción de Formación

COCINA COLOMBIANA

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Soacha a los Treinta (30) días del mes de Octubre de Dos Mil Nueve (2009)

LUZ MARINA LEON RUIZ
SUBDIRECTORA CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA
REGIONAL CUNDINAMARCA

30/10/2009
Fecha Registro

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

LINA JHOANA AVILA ANDRADE

Con Cédula de Ciudadanía No. 38.613.530

Cursó y aprobó la acción de Formación

COCINA INTERNACIONAL

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Soacha a los Treinta (30) días del mes de Octubre de Dos Mil Nueve (2009)

LUZ MARINA LEON RUIZ
SUBDIRECTORA CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA
REGIONAL CUNDINAMARCA

30/10/2009
Fecha Registro

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

LINA JHOANA AVILA ANDRADE

Con Cédula de Ciudadanía No. 38.613.530

Cursó y aprobó la acción de Formación

MESA Y BAR

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Soacha a los Siete (7) días del mes de Octubre de Dos Mil Nueve (2009)

LUZ MARINA LEON RUIZ
SUBDIRECTORA CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA
REGIONAL CUNDINAMARCA

07/10/2009
Fecha Registro

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

LINA JHOANA AVILA ANDRADE

Con Cédula de Ciudadanía No. 38.613.530

Cursó y aprobó la acción de Formación

COCINA NAVIDEÑA

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Soacha a los Veintiuno (21) días del mes de Septiembre de Dos Mil Nueve (2009)

LUZ MARINA LEON RUIZ
SUBDIRECTORA CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA
REGIONAL CUNDINAMARCA

21/09/2009
Fecha Registro

INRYA LTDA

NIT 900332200-6

CERTIFICA

La señora Lina Johana Avila Andrade, identificada con cedula de ciudadanía N° 38.613.530 de Cali, laboro para la empresa INRYA LTDA desde el día 16 de abril del 2012 hasta 19 de noviembre del 2014, desempeñando el cargo de vendedora de mostrador, con una asignación salarial de $ 700.000 en este tiempo demostró ser una persona honrada, responsable, virtudes que la hacen merecedora de toda oportunidad laboral.

Para constancia se firma en la ciudad de Bogotá a los 5 días del mes de diciembre del 2014, a solicitud del interesado

Atentamente,

ADRIANA NIETO
REPRESENTANTE LEGAL
C.C. 38.285.467
Cel.: 3212142854
Dirección: Carrera 35B # 10ª -71 SUR

RESTAURANTE DONDE CATA

CERTIFICA

Que la Señora LINA JOHANA AVILA ANDRADE, identificada con cedula de ciudadanía N 38.613.530 de Cali, presto sus servicios para el restaurante donde Cata desde el día 22 de Octubre de 2017 hasta el 17 de Julio de 2021, desempeñando el cargo de Auxiliar de Cocina.

Desde entonces demostró ser una persona responsable, honesta y cumplidora de sus deberes.

La presente se expide a solicitud de la interesada a los treinta (30) días del mes de Julio del año dos mil veintiuno (2021)

Cordialmente,

Dignoris Chacón
C.C 38.287.088
Celular: 321 4903732

COMPASS GROUP

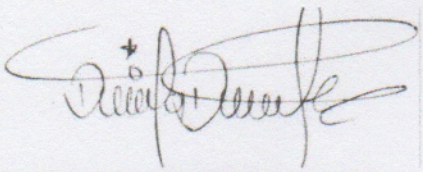
EL DEPARTAMENTO DE NÓMINA
COMPASS GROUP SERVICES COLOMBIA S.A.
NIT 890.929.877 – 1

C E R T I F I C A:

Que el Señor (a), **LINA JHOANA AVILA ANDRADE** con cédula de ciudadanía número **38613530** prestó sus servicios a la Compañía desde el día **26/04/2022** hasta el día **01/09/2022**, desempeñando el cargo de **COCINERO**, devengando un salario de **1200000**, con contrato **Fijo**.

Se expide con el fin de dar referencia el 13 de septiembre de 2022

Atentamente,



DANIELA MENDIVELSO DUARTE
Auxiliar de atención al empleado
Compass Group Colombia
NIT 890.929.877-1
Cel.: 320 268 64 50

Cordin
Corporación para el Desarrollo Integral Humano

ANTON 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 **LINA JHOANA ÁVILA ANDRADE**, identificada con cédula de ciudadanía número 38.613.530 De Cali, laboró en nuestra Institución desempeñando los cargos de **SERVICIOS ALIMENTARIOS** desde el **10 de febrero 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

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 **LINA JHOANA AVILA ANDRADE**, identificada con cédula de ciudadanía número **38.613.530** de Cali, laboró en nuestra Institución desempeñando los cargos de **SERVICIO ALIMENTARIO** 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

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 09:37:55 AM horas del 01/05/2024, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **38613530**

Apellidos y Nombres: **AVILA ANDRADE LINA JHOANA**

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 10:32:16, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	38613530
Código de Verificación	386135302405011032l6

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. 246275757

PIB
12:35:01

Bogotá DC, 02 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) LINA JHOANA AVILA ANDRADE identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 38613530:

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



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) **LINA JHOANA AVILA ANDRADE,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **38613530** de CALI

(TREINTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS TRECE MIL QUINIENTOS TREINTA)

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 13:08:00 horas del 02/05/2024, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **38613530,**
Apellidos y Nombres **AVILA ANDRADE LINA JHOANA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Corporación para el desarrollo integral humano** , con NIT **830073816-2** 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) Lina Johana Avila Andrade identificado (a) con C.C./ C.E./ P.P No. 38613530 expedida(o) en Cali, 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 Bogotá, el día 1 de Mayo (1) de Mayo de 2024.

Firma Lina Johana Avila Andrade

Nombre Lina Johana Avila Andrade

Cédula 38613530

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

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

Formato de información 2022 - 2023



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:

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

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

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	9 de diciembre del2022
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 jardíni nfantil.	1 hora y 30 minutos	19 de enero del 2023
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	30 minutos	3 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 decolores 2021***)	1 hora y 30minutos	14 de abril del 2023
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora	5 de mayo del 2023
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora	2 de junio del 2023
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos	7 de julio del 2023

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

Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos	
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora	4 de agosto del 2023
Socialización del plan de saneamiento básico	30 minutos	1 de septiembre del2023
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 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



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.

Olga Lucia Aguirre Cortes

CC.52´103.484 de Bta

Teléfono: 7 64 01 44

Cel: 314 469 9725

Correo:
asesoriaintegral30@hotmail.com

Perfil Profesional

Me desempeño como capacitadora particular en el manejo higienico de alimentos, me gusta el trabajo de inspección y control de calidad en el área de alimentos.

Experiencia Laboral

ASESORIAS GM

Cargo:	*Capacitador particular en manejo higiénico de alimentos (avalada por el hospital de chapinero mediante la resolución 487)*
Permanencia:	*Marzo de 2006 - Noviembre de 2010*
Jefe Inmediato:	*Graciela Mora*
Teléfono:	*7 64 79 23 - 311 548 85 72*

CORMECAV

Cargo:	*Capacitador en manejo higiénico de alimentos Auditoria interna en comedores comunitarios*
Permanencia:	*Septiembre de 2008 - noviembre de 2009*
Teléfono:	*7 64 32 43*

ASESORIAS INTEGRAL

Cargo:	*Capacitador particular en manejo higiénico de alimentos (avalada por el hospital de chapinero mediante la resolución 439 de 2011)*
Permanencia:	*Noviembre de 2010 a la actualidad*
Teléfono:	*7 64 01 44 - 314 469 97 25*

AMIGOS CRECIENDO JUNTOS

Cargo:	*Interventora de Calidad*
Permanencia:	*Marzo de 2013 a Julio 2014*
Jefe Inmediato:	*Monica Tenjo*
Teléfono:	*3173779782*

Olga Lucia Aguirre Cortes

Formación Académica

Primaria:	*Luis López de mesa* *1985*
Secundaria	*Liceo Comercial* *1990*
Universitarios	*Universidad Incca de Colombia* *ingeniería de alimentos* *1999*

Seminario I internacional de ingeniería de alimentos, lácteos y a fines
Intensidad 36 horas (1997)

Seminario inducción a la investigación ingeniería de alimentos
Intensidad 15 horas (1997)

Referencias familiares

Dennys Aguirre
Ocupación: *Periodista*
Tel.: *7 68 27 84*
Celular: *320 307 11 27*

Adriana Ramírez
Cargo: *Instrumentador Quirúrgico.*
Celular: *312 472 67 19*

Referencias personales

Patricia González
Cargo: *Ingeniera de Alimentos*
Celular: *316 742 60 81*

Astrid Arellano
Cargo: *Jefe de Enfermería*
Celular: *300 464 42 50*



Olga Lucia Aguirre Cortes
CC.52´103.484 de Bogotá

DOCTOR GILBERTO EDUARDO SARMIENTO PARRA
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
CONCEPTO MEDICO

CRA 10 N° 78 A 15 SUR LA ANDREA
TELEFONO: 7647534
email: gilbertosarmiento@yhoo.com

INGRESO: 614

EMPRESA CONTRATANTE: ASESORIA INTEGRAL CIUDAD: BOGOTA D.C. FECHA: ENERO / 20 / 2024

NOMBRES Y APELIDOS: LINA JHOANA AVILA ANDRADE IDENTIFICACION: 38.613.530 EDAD: 40 AÑOS

TIPO DE EVALUACION

CONCEPTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

☐ EGRESO ■ INGRESO ☐ PERIODICO

EXAMENES REALIZADOS LABORATORIO

☐ COPROLOGICO ☐ FROTIS DE GARGANTA ■ KOH UÑAS OTROS:

CONCEPTO EVALUACION MEDICA

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS APTO ■ APLAZADA ☐

RECOMENDACIONES: PAUSAS ACTIVAS, USO EPP, HABITOS DE VIDA SALUDABLES, EJERCICIO FRECUENTE.

RESTRICCIONES:

Concepto Emitido por Medico General como resultado del analisis de la valoracion medica y examenes complementarios realizados al paciente y dando cumplimiento a la Ley Res. 2346 /07 - 08 / 89

GIL GILBERTO E. SARMIENTO
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Firma y Sello del Medico:

Registro profesional: 19396236 SDS

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO
ANÁLISIS CLÍNICOS Y ESPECIALIZADOS
Dra. Carolina Castillo Romero
Bacteriologa U. Colegio Mayor de Cundinamarca
NIT 52530339-4

Ingreso: 614

Nombre: LINA JHOANA AVILA ANDRADE

Identificación: 38.613.530

Fecha: ENERO / 20 /2024

Edad: 40 AÑOS

Empresa: ASESORIA INTEGRAL

RESULTADOS DE LABORATORIO

KOH DE UÑAS

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICÓTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA.

CAROLINA CASTILLO ROMERO
BACTERIOLOGA U.C.M.C.
T.P. 52530339

Powered by CamScanner