REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 52.847.623

GALICIA LUNA

APELLIDOS

CLAUDIA MILENA

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 31-MAR-1980

SAN ANTONIO
(TOLIMA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.59 ESTATURA

O+ G.S. RH

F SEXO

15-ABR-1998 BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

A-1500150-01334909-F-0052847623-20221220 0093110436A 1 8506597483

Scanned with CamScanner



PERFIL

Soy una persona dinámica y creativa, habituada al trabajo bajo presión. Tengo experiencia en atención al usuario como mesera y en diferentes áreas como niñera donde me desempeñe y como tal el área de cocina, junto con muy buenas relaciones interpersonales, por lo cual se me facilita el trabajo en equipo, Actualmente me encuentro en la búsqueda de un empleo en el que pueda demostrar mis habilidades y compromiso en diferentes áreas de trabajo.

ESTUDIOS

BACHILLER: Colegio José Manuel Restrepo

Bogotá – Colombia

EXPERIENCIA LABORAL

INSTITUCION: JARDIN INFANTIL NIÑAS DEL PROGRESO ICBF

FUNCIONES: Auxiliar de manipulación de alimentos

AÑO TRABAJADO: enero 2023 Hasta 2024

NIÑERA POR TIEMPO COMPLETO

Claudia Milena Galicia Luna

C.C 52847623

44 años

Diagonal 73g sur# 79-74, Bogotá

Tel. 3208118499

Email: Claudiamilenagalicialuna@gmail.com

JEFE INMEDIATO: Jenny roció luna

CONTACTO: 3147789577

FUNCIONES: Cuidado de niñas y Preparación de alimentos

AÑO TRABAJADO: 06 de marzo de 2024 hasta el 30 de marzo de 2025

Scanned with CamScanner

A QUIEN CORRESPONDA

Yo **YENNY ROCIO GALICIA LUNA** con C.C 1032499612, certifico que la señora **CLAUDIA**
MILENA GALICIA LUNA con C.C 52847623 de Bogota trabajo para mi servicio un año completo
Con cuidado de mis hijas y preparacion de alimentos, durante el tiempo demostro ser una persona
Honesta y muy dedicada a su trabajo y s sus labores asignadas.

La presente certificacion se expide en la ciudad de bogota a solicitud de la interesada a los 24 dias del mes de abril de 2025

Coordialmente,

YENNY ROCIO GALICIA LUNA
C.C 1032499612
3147789577

Scanned with CamScanner

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL HUMANO – CORDIN NIT 830.072.816-2

Y EL JARDIN INFANTIL NIÑOS DEL PROGRESO

HACEN CONSTAR QUE

La señora **CLAUDIA MILENA GALICIA LUNA,** identificada con cédula de ciudadanía N° 52.847.623 de San Antonio (Tolima), laboró en nuestra Institución desempeñando el cargo de MANIPULADORA DE ALIMENTOS, durante el periodo comprendido entre el primero (01) de febrero y el veintitrés (23) de diciembre de 2024.

Cualquier información adicional, con gusto será proporcionada.

Se expide a los diecinueve (19) días del mes de diciembre de 2024.

Atentamente,

LAURA VICTORIA GONZALEZ A.
Representante Legal
CORPORACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL HUMANO - CORDIN
NIT 830.072.816-2

KAREN YULIED SALAZAR HERNÁNDEZ
Coordinadora
CDI Viajeros Mágicos

CamScanner

La República de Colombia
y en su nombre el

Colegio José Manuel Restrepo
IED

Autorizado por el Ministerio de Educación Nacional,
según resolución No. 30529 del 17 de Noviembre de 1983

Confiere A:

Claudia Milena Galicia Luna
CC 52.847.623 de Bogotá

El Título de

Bachiller Académico

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

Rector

Secretario

Anotado al folio No. Libro de Registro No.

No requiere ser registrado en la Secretaria de Educación
según Decreto No. 921 de3 6 de Mayo de 1994

Dado en Bogotá, D.C., a 5 de Diciembre de 1999

Scanned with CamScanner

Colegio José Manuel Restrepo

IED

Aprobado por Resolución No. 20529 del 17 de Noviembre de 1983

Código Icfes: 026310
DANE 111001045535

Acta Individual de Grado - Bachiller

Bogotá, D.C., 05 de Diciembre de 1999

En la ciudad y fecha, los suscritos Rector y Secretaria General del Colegio Distrital José Manuel Restrepo, comprobada la situación legal y académica del/la estudiante que cursó y aprobó los estudios correspondientes al nivel de Educación Media del Programa de Educación Formal se procedió a otorgar el Título de Bachiller Académico a:

Claudia Milena Galicia Luna

C.C. No. 52.847.623 de Bogotá

Es fiel copia tomada del acta original general No. 04 de fecha Diciembre 05 de 1999 que consta de 83 estudiantes graduados, comienza con el nombre de Avila Zamora Lilia Maria y se cierra con el nombre de Zapata Blanca Esther.

En cumplimiento a lo ordenado en el Artículo 7o del Decreto 180 de 1981.

Carlos Parra
Rector

Manuel Cajiao Restrepo
Representante

Scanned with CamScanner

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 269866947

PIB
12:39:01

Bogotá DC, 24 de abril del 2025

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) CLAUDIA MILENA GALICIA LUNA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52847623:

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 William Rodríguez Millán
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.

Scanned with CamScanner

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 jueves 24 de abril de 2025, a las 12:51:20, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52847623
Código de Verificación	52847623250424125120

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

Scanned with CamScanner

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 08:38:49 AM horas del 30/04/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **52847623**
Apellidos y Nombres: **GALICIA LUNA CLAUDIA MILENA**

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

CamScanner

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO

Todos los derechos reservados.

CamScanner

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) **CLAUDIA MILENA GALICIA LUNA,** quien se identifica con

CÉDULA DE CIUDADANÍA No. **52847623** de BOGOTA D.C.
(CINCUENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS VEINTITRES)
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.

VÍCTOR JULIO URIBE GÓMEZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

Scanned with CamScanner

	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 12021032133 – 25/10/2021** **Página: 1 de 1**

El (La) suscrito(a) Claudia Helena Galeano Lema identificado (a) con C.C./ C.E./ P.P No. 52847625 expedida(o) en San Antonio, 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 fecha de (29) de abril de 2025.

Firma Claudia Helena Galeano

Nombre Claudia Helena Galeano

Cédula 52847625

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 08:26:37 horas del 30/04/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **52847623,**
Apellidos y Nombres **GALICIA LUNA CLAUDIA MILENA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **CORPORACION CORDIN**, con NIT **830072816-4** 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.

CamScanner

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **CLAUDIA MILENA GALICIA LUNA**

C.C. **52.847.623 BOGOTA**

PROFESIONAL RESPONSABLE

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

FECHA EXPEDICION 05 MAY 2025

FECHA VENCIMIENTO 05 MAY 2026

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725
Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

CamScanner



LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel ; (601) 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: CLAUDIA MILENA GALICIA LUNA **Edad:** 45 AÑOS
Documento : 52.847.623 **Fecha:** MAYO 5/2025
Celular:

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana
Reg. 51.811.587

CamScanner

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: MAYO 5/2025 H.C. 52.847.623

Nombre: CLAUDIA MILENA GALICIA LUNA

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Latorre O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B

Favor presentar esta formula la próxima consulta

CamScanner

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

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**
Socialización Plan De Saneamiento	1 hora y 30 minutos	17 de mayo del 2025
BPM: socialización de buenas practicas de manufactura de la unidad operativa ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora	
➢ **Introducción a la Resolución 2674/82013**	30 minutos	23 de mayo de 2025
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	1 hora	.7 de junio del 2025
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	20 de junio del 2025
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora	12 de julio de 2025
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora	25 de julio de 2025
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos	16 de agosto de 2025
Actividad acuosa y microorganismos patógenos.	30 minutos	
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora	20 de septiembre de 2025
Evaluación final	30 minutos	18 de octubre de 2025
	Tiempo Total	10 horas

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

ASESORIA INTEGRAL

CamScanner

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)

OLGALUCIA AGUIRRE

TP No. 25254-260941CDN

CamScanner

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*

CamScanner

Olga Lucia Aguirre Cortes

CC.52´103.484 de Bta

Teléfono: 7 64 01 44

Cel: 314 469 9725

Correo:
asesoriaintegral30@hotmail.com

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

CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

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

Formato de información 2025



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).

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 2 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:

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

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**
Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos	30 minutos
Introducción a la Resolución 2674/2013	35 minutos
BPM: Buenas prácticas de manufactura ➢ Personal manipulador de alimentos ➢ Practicas higiénicas. ➢ Equipos y utensilios. ➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes.	1 hora y 25 minutos
Requisitos higiénicos de fabricación: ➢ Rotación de productos (Sistema PEPS) ➢ Empaque ➢ Transporte	45 minutos
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 25 minutos
Métodos de conservación: ➢ Congelación ➢ Refrigeración ➢ Cocción	1 hora
Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video)	1 hora
ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video)	30 minutos
Actividad acuosa • Microorganismos patógenos.	30 minutos
Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas	1 hora
Plan de saneamiento básico	35 minutos
Evaluación final	30 - 45 minutos
Fecha realización	05 mayo de 2025
Tiempo Total	10 horas

ASESORIA INTEGRAL

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

CamScanner