ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

INGENIERA DE ALIMENTOS

PERFIL PROFESIONAL

Soy Ingeniera de Alimentos con un enfoque práctico y técnico en gestión de calidad, combinando estos conocimientos con una sólida experiencia en ventas y comercialización. Mi trayectoria me ha permitido comprender las necesidades del mercado, generar estrategias comerciales efectivas y establecer relaciones duraderas con clientes. Creando soluciones innovadoras y rentables que conecten la ingeniería de alimentos con las demandas del consumidor, contribuyendo al crecimiento y posicionamiento de las marcas.

HABILIDADES DESTACAS

- Resolución de conflictos
- Excelentes habilidades de comunicación
- Detección de problemas
- Servicio y soporte
- Sólida ética laboral
- Gran atención al detalle

.

EXPERIENCIA LABORAL

ASESOR TECNICO COMERCIAL

FRESCHEM S.A.S -

- Identificar oportunidades de negocio y prospectar clientes potenciales.
- Comprender las necesidades técnicas de los clientes y ofrecer soluciones adecuadas.
- Presentar y demostrar productos o servicios técnicos a los clientes.
- Brindar asesoramiento técnico y responder a preguntas y objeciones.
- Negociar condiciones comerciales y cerrar acuerdos de venta.
- Realizar el seguimiento de las ventas y mantener relaciones duraderas con los clientes.
- Colaborar con el equipo técnico interno para garantizar una implementación exitosa..

COORDINADORA DE BPM

GLOBAL OPERADORA HOTELERA S.A.S 2022-AGOSTO 2023

- Manejo de personal con áreas transversales de la operación.
- Ejecución y control de plan de saneamiento.
- Toma decisiones frente al flujo de la operación.
- Asegurar que el proceso desde la solicitud de PQR sea atendida de manera eficiente.
- Definir estrategias de trabajo enfocadas a mantener y mejorar la atención de PQR de los clientes.
- Facilitar las buenas relaciones y de trabajo en equipo , con las diferentes aéreas de la organización y con el cliente.
- Realizar auditorias internas (Cliente interno) encontrando mejoras en el proceso.
- Manejo de ERP para solicitud de suministros de cocina.
- Plan de Mejora dentro de los procesos de control (Rotulado, PEPS, Proceso de limpieza y desinfección).
- Dar soporte a las visitas de los entes reguladores.

EJECUTIVA COMERCIAL

BAKERY SERVICE FOODS | 2021-2022

- Realizar estrategias de mercadeo para posicionar y mantener las relaciones comerciales.
- Ejecutar propuestas para dar cumplimiento al presupuesto, con el fin de garantizar fidelización de clientes.
- Programar y ejecutar actividades comerciales, con el fin de crecer dentro del mercado, con nuevos negocios, en todos los canales.
- Cumplimiento proyección de ventas.
- Velar por el buen comportamiento de la cartera de los clientes.

Powered by CamScanner

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

INGENIERA DE ALIMENTOS

JEFE ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION AL CLIENTE

SOCIEDAD COMERCIAL LA BUGUEÑA | 2017 - 2020

- Realizar seguimiento al proceso productivo para garantizar que en cada una de las etapas se cumplen con los estándares de calidad establecidos.
- Asegurar que los productos que no cumplen con los estándares de calidad sean dispuestos según las políticas de la empresa en línea con las leyes vigentes.
- Verificar la calidad de la materia prima y el cumplimiento de los estándares exigidos a proveedores.
- Supervisar el desempeño de su equipo de trabajo, motivándoles a ser modelos en el cumplimiento de las políticas y procesos de calidad.
- Revisar los requisitos del cliente en términos de estándares de calidad de sus productos, así como los niveles de la competencia a fin de identificar mejores prácticas y oportunidades de mejora.
- Incentivar una cultura de calidad dentro de la empresa, en línea con el área de comunicaciones internas de la empresa y demás departamentos involucrados.
- Realizar auditorías sobre los procesos de calidad.
- Diseñar e implementar acciones correctivas de acuerdo con los hallazgos de auditoría.
- Realizar auditorías sobre los procesos de calidad.
- Diseñar e implementar acciones correctivas de acuerdo con los hallazgos de auditoría.

ASISTENTE ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACION AL CLIENTE

SOCIEDAD COMERCIAL LA BUGUEÑA 2016-2017

- Revisar las BPM del personal verificando la higiene y saneamiento de planta.
- Controlar los procesos y completar los registros internos.
- Verificar la calidad y buen estado de los productos, la materia prima, empaque y envases.
- Toma de muestra y análisis de productos.
- Identificar las áreas de mejora y propuestas para la resolución de problemas.
- Realizar la entrega oportuna de los reportes de avances diarios, informes correspondientes al encargado o jefe inmediato.
- Liquidación de leche cruda.
- Manejo ERP para liberación de producto terminado.
- Acompañamiento a muestreo de P.T, M.P y ambientes.

EDUCACIÓN PREVIA

Universidad Incca de Colombia
INGENIERA DE ALIMENTOS , 2019

SENA - Hotelería turismo y Alimentos
TECNOLOGÍA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS , 2012

Colegio Santo Domingo Bilingue
TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS , 2009

Colegio Santo Domingo Bilingüe
BACHILLER CON ÉNFASIS AGROINDUSTRIAL, 2009

MIS REFERENCIAS

Mauricio Barreto
KAM Gerente Linea Higiene/ Barentz SAS
Tel. 3115605884 - 3175164522

Yeferson Zutta
Ejecutivo de Ventas Industriales / SIGRA
Tel. 314 4363407

Nemesio Andres Rodriguez
KAM Bakery sales at Quimerco S.A.S Colombia.
Tel. 3134521882

DATOS DE CONTACTO

Móvil: 3138123881
Dirección: Calle 38A # 72N - 36 sur
Correo electrónico: angie.ortiz2026@gmail.com

Powered by CamScanner

Resolución R2024038148
del 30/08/2024

COPNIA



INGENIERIA DE ALIMENTOS

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

ID 1030610998

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

MATRICULA PROFESIONAL

091062-0736279 CNDC

Alison
EMPOWER YOURSELF

CERTIFICA

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

Por haber aprobado el curso virtual con intensidad horaria de sesenta (60) horas:

Sistema de Seguridad Alimentaria HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

CPD CERTIFIED
The CPD Certification Service

Verificación
4882-4721-3328

22 de Marzo de 2025
Fecha de expedición

Maeve Richardson
Director de Certificación

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: Jardín Castillo San Lucas María Cano
DIRECCION: Calle 74i # 62 - 03
FECHA: 17/07/2026, 21/08/2026, 18/09/2026, 16/10/2026, 20/11/2026.

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo a la Resolución 2674 a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Buenas prácticas de manufactura (BPM)
- Recepción y almacenamiento de alimentos
- Preparación, servido y distribución de alimentos.
- Practicas adecuadas de higiene del manipulador de alimentos
- Condiciones inocuidad y cuidado

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Powered by CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las capacitaciones, en la cual se realizará socializaciones de acuerdo a los temas que se están trabajando de las buenas prácticas de manufactura, manipuladoras y prácticas higiénicas sanitario del mismo.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA			
VISITA	**FECHA**	**TEMAS**	**TIEMPO**
1	17/07/2026	Buenas prácticas de manufactura (BPM)	2 horas
2	21/08/2026	Recepción y almacenamiento de alimentos	2 horas
3	18/09/2026	Preparación, servido y distribución de alimentos.	2 horas
4	16/10/2026	Practicas adecuadas de higiene del manipulador de alimentos	2 horas
5	20/11/2026	Condiciones inocuidad y cuidado	2 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

1. INFORMACIÓN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Empresa	Corporación Investigativa del Medio Ambiente "CIMA"
Representante legal	Alonso Gutiérrez Solano
Dirección	Carrera 26 B # 42 – 37 Sur.
Teléfonos	7581644 – 3108777689
Correo electrónico	grupoempresarialcima@gmail.com

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CAPACITACIÓN

Razón social del establecimiento	Jardín castillo San Lucas María Cano		
Dirección de la capacitación	Carrera 74 i # 62 -03 sur		
Teléfono	7829464		
Barrio	María Cano		
Localidad	Ciudad Bolívar		
Horario de la capacitación	3:00 Pm - 5:00 pm		
Duración de la capacitación	10 Horas		
Fecha de capacitación 1	17/07/2026	**Duración**	2 horas
Fecha de capacitación 2	21/08/2026	**Duración**	2 horas
Fecha de capacitación 3	18/09/2026	**Duración**	2 horas
Fecha de capacitación 4	16/10/2026	**Duración**	2 horas
Fecha de capacitación 5	20/11/2026	**Duración**	2 horas
Capacitador	ANGIE JULIETH ORTIZ		
Profesión	Ingeniero Ambiental		

3. TEMÁTICAS DE LA CAPACITACIÓN

MÓDULO	TEMÁTICA
1	Buenas prácticas de manufactura (BPM)
2	Recepción y almacenamiento de alimentos
3	Preparación, servido y distribución de alimentos.
4	Practicas adecuadas de higiene del manipulador de alimentos
5	Condiciones inocuidad y cuidado

4. DESARROLLO Y RECURSOS

A continuación se presentan las actividades desarrolladas a lo largo de los dos bloques de la capacitación.

DESARROLLO DE CAPACITACION Y RECURSOS	SI	NO
Presentación del capacitador y diagnóstico de conocimientos.	X	
Presentación de los asistentes, contenido del curso, marco legal y aplicabilidad.	X	
Charla magistral.	X	
Trabajo en grupo.	X	
Conversatorio.	X	
Desarrollo de taller con ejercicios prácticos.	X	
Descanso.	X	
Videos relacionados con buenas prácticas de manufactura y Sistema HACCP.	X	
Ronda de preguntas y análisis de casos específicos.	X	
Taller individual.	X	
Entrega de resúmenes.	X	
Cierre de la capacitación	X	

Powered by CamScanner

4.1. RECURSOS

- papel.
- tv.
- Computador.
- memoria
- Resumen de la capacitación.

5. OBSERVACIONES FINALES

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner