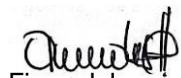


FORMATO 09
PERSONAL PROPUESTO

Proponente: UNION TEMPORAL LAZOS DE ESPERANZA
NOMBRE DEL PROFESIONAL: IVAN DARIO OCHOA RAMIREZ
PROFESIÓN: TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
FECHA DE GRADO: 23 ABRIL DEL 2015
FECHA EXP. DE LA MATRICULA: 03 DE ABRIL DEL 2020

No. Del contrato	Objeto del contrato	Entidad contratante	Entidad con la que tuvo relación laboral	Fecha de inicio del contrato	Fecha de terminación	Cargo desempeñado	Fecha de inicio de actividades	Fecha de finalización de actividades	Folio de la propuesta
001	Como coordinador logístico y supervisor operativo de campo en relación al desarrollo del programa de alimentación escolar (pae), bajo el contrato 287-2021.	Unión temporal alimentando con amor	Unión temporal alimentando con amor	01 abril del 2021	10 de diciembre del 2021	Coordinador logístico y supervisor operativo de campo	01 abril del 2021	10 diciembre del 2021	N/a

NOTA: este anexo se debe diligenciar para cada una de los profesionales ofertados.



Firma del proponente
BLANCA ANDREA DEL REAL SUAREZ
Documento de Identidad: 35.530.685 DE FACATATIVA
REPRESENTANTE LEGAL UT. LAZOS DE ESPERANZA



Iván Darío Ochoa Ramírez.
Cedula de ciudadanía: 1'072.659.799. Chía.
Edad: 32 años.
Dirección: Vereda Tiquiza- Chía Cundinamarca.
Celular: 315 338 70 72.
Email: incaror@hotmail.com

DATOS PERSONALES.

Nacionalidad:	Colombiano.
Identificación:	1.072.659.799 de Chía.
Fecha de nacimiento:	15 de marzo de 1991.
Lugar de nacimiento:	Chía, Cundinamarca.
Edad:	31 años.
Estado civil:	Unión libre.
Hijos:	1 uno.
Ocupación:	Tecnólogo en control y calidad de alimentos. Técnico en cocina.
Tarjeta Profesional:	093602-0514827 CND

PERFIL PROFESIONAL.

Tecnólogo en control y calidad de alimentos con tarjeta profesional y conocimientos previos en técnico en cocina, con diez (10) años de experiencia en actividades tales como: mesero, auxiliar de cocina, jefe de cocina, inspector de calidad y ventas; realizando actividades tales como: verificación de manejo de personal, verificación de bpm, implementación de sistemas de calidad, liberación de producto, aceptación y rechazo de materia prima, empaques, embalaje, etiquetas, estandarización, atención al cliente, dosificación de soluciones de limpieza y desinfección, capacitación a personal, verificación y cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 en consideración a instalaciones y auditorías internas, conocimiento y cumplimiento en el manejo de la resolución 29452 del 2017 en referencia a manejo de programas de alimentación escolar en el territorio departamental en temas relacionados como logística, manejo de personal, manejo de compras y comunicación con las entidades territoriales; además poseo las capacidades como ordenar y disponer el trabajo en forma sistemática y eficaz, optimizando al máximo los recursos asignados con el fin de ejecutar de manera eficiente las labores y obtener los resultados esperados, a la vez me considero una persona respetuosa, cordial, tranquila, y responsable, que cumple total y satisfactoriamente cada labor que se me es asignada, también tengo la gran capacidad de relacionarme con otras personas y hacer que estas se sientan cómodas en el lugar de trabajo. Cumpló satisfactoriamente con el trabajo en equipo vocación al servicio social.

REFERENCIAS LABORALES.

Restaurante Isla Morada.

Auxiliar de cocina, 2010

Funciones:

Estandarización de materias primas, recepción y rechazo de materias primas e insumos, alistamiento de línea, limpieza y desinfección, atención al cliente, seguimiento de cadena de frío.

Colegio San Juan Del Camino.

Cocinero en jefe, 2011

Funciones:

Estandarización de materias primas, recepción y rechazo de materias primas e insumos, alistamiento de línea, preparación de alimentos, personal a cargo, implementación de menú, de acuerdo a tabla nutricional, limpieza y desinfección, atención al cliente, seguimiento de cadena de frío, implementación de sistemas de calidad de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

Universidad de La Sabana.

Auxiliar de cocina y cafetería, 2012

Funciones:

Recepción y rechazo de materias primas e insumos, alistamiento de línea, preparación de alimentos, limpieza y desinfección, atención al cliente, seguimiento de cadena de frío,

Club bellavista.

Auxiliar de cocina, 2013

Funciones:

Alistamiento de línea, preparación de alimentos, personal a cargo, limpieza y desinfección, atención al cliente.

Jardín infantil semillitas de amor.

Chef, 2013-2014.

Estandarización de materias primas, recepción y rechazo de materias primas e insumos, alistamiento de línea, preparación de alimentos, personal a cargo,

implementación de menú, de acuerdo a tabla nutricional, limpieza y desinfección, atención al cliente, seguimiento de cadena de frío, implementación de sistemas de calidad de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

Surtifruver de la sabana Ltda.

Calidad, 2015

Funciones:

Verificación de personal bpm, dosificación de sustancias limpiadoras, seguimiento de temperatura, auditorías internas, trazabilidad y llevar formatos de calidad al día.

Hoteles de conveniencia

Auxiliar de cocina, 2015.

Funciones:

Alistamiento de línea, preparación de alimentos, personal a cargo, limpieza y desinfección, atención al cliente, atención de quejas y reclamos.

Colegio GICEI.

Sub chef, 2015-2016

Funciones:

Estandarización de materias primas, recepción y rechazo de materias primas e insumos, alistamiento de línea, preparación de alimentos, personal a cargo, limpieza y desinfección, atención al comensal, seguimiento de cadena de frío, realización de clases transversales con los alumnos.

Colegio gimnasio campestre OXFORD.

Chef – control de calidad, 2017-2019.

Funciones:

Estandarización de materias primas, recepción y rechazo de materias primas e insumos, alistamiento de línea, preparación de alimentos, personal a cargo, limpieza y desinfección, atención al comensal, seguimiento de cadena de frío, realización de clases transversales con los alumnos, verificación de personal bpm, dosificación de sustancias limpiadoras, seguimiento de temperatura, auditorías internas, trazabilidad y llevar formatos de calidad al día.

Summerhill School.

Sub- Chef – control de calidad, 2019.

Funciones:

Estandarización de materias primas, recepción y rechazo de materias primas e insumos, alistamiento de línea, preparación de alimentos, personal a cargo, limpieza y desinfección, atención al comensal, seguimiento de cadena de frío, realización de clases transversales con los alumnos, verificación de personal bpm, dosificación de sustancias limpiadoras, seguimiento de temperatura, auditorías internas, trazabilidad y llevar formatos de calidad al día.

Unión Temporal Facatativá.

Coordinador Logístico y Supervisor de Área, 2020.

Funciones:

Contribuir al establecimiento y buenas relaciones con los actores involucrados en el proceso de suministro de alimentación escolar de las sedes asignadas (docentes, estudiantes, entidades municipales, padres de familia, equipo PAE e interventoría entre otros).

Diligenciar los formatos de monitoreo y demás documentación relacionada con el proceso de suministro de alimentación escolar y subirlo a la plataforma establecida por el PAE.

Apoyar la implementación de las estrategias y/o capacitaciones que establezca el PAE en desarrollo del PAE.

Atender las visitas realizadas a los comedores escolares por parte de representantes del equipo PAE, la Entidad Territorial, la supervisión y/o las efectuadas por los entes de control.

Realizar actividades de supervisión y apoyo al personal manipulador de alimentos.

Capacitar al personal manipulador cuando se realicen actualizaciones en BPM o se implementen formatos en los que no se pueda convocar a la totalidad de los manipuladores de alimentos.

Unión Temporal Alimentando Futuro.

Coordinador Logístico y Supervisor de Área, 2020-2021.

Funciones:

Contribuir al establecimiento y buenas relaciones con los actores involucrados en el proceso de suministro de alimentación escolar de las sedes asignadas (docentes, estudiantes, entidades municipales, padres de familia, equipo PAE e interventoría entre otros).

Diligenciar los formatos de monitoreo y demás documentación relacionada con el proceso de suministro de alimentación escolar y subirlo a la plataforma establecida por el PAE.

Apoyar la implementación de las estrategias y/o capacitaciones que establezca el PAE en desarrollo del PAE.

Atender las visitas realizadas a los comedores escolares por parte de representantes del equipo PAE, la Entidad Territorial, la supervisión y/o las efectuadas por los entes de control.

Realizar actividades de supervisión y apoyo al personal manipulador de alimentos.

Capacitar al personal manipulador cuando se realicen actualizaciones en BPM o se implementen formatos en los que no se pueda convocar a la totalidad de los manipuladores de alimentos.

Unión Temporal Alimentando Con Amor.

Coordinador Logístico y Supervisor de Área, Abril 2021- Diciembre 2021.

Funciones:

Contribuir al establecimiento y buenas relaciones con los actores involucrados en el proceso de suministro de alimentación escolar de las sedes asignadas (docentes, estudiantes, entidades municipales, padres de familia, equipo PAE e interventoría entre otros).

Diligenciar los formatos de monitoreo y demás documentación relacionada con el proceso de suministro de alimentación escolar y subirlo a la plataforma establecida por el PAE.

Apoyar la implementación de las estrategias y/o capacitaciones que establezca el PAE en desarrollo del PAE.

Atender las visitas realizadas a los comedores escolares por parte de representantes del equipo PAE, la Entidad Territorial, la supervisión y/o las efectuadas por los entes de control.

Realizar actividades de supervisión y apoyo al personal manipulador de alimentos.

Capacitar al personal manipulador cuando se realicen actualizaciones en BPM o se implementen formatos en los que no se pueda convocar a la totalidad de los manipuladores de alimentos.

Unión Temporal Zipaquirá Saludable.

Coordinador Operativo, enero 2022 – Junio 2022.

Funciones:

Contribuir al establecimiento y buenas relaciones con los actores involucrados en el proceso de suministro de alimentación escolar de las sedes asignadas (docentes, estudiantes, entidades municipales, padres de familia, equipo PAE e interventoría entre otros).

Diligenciar los formatos de monitoreo y demás documentación relacionada con el proceso de suministro de alimentación escolar y subirlo a la plataforma establecida por el PAE.

Apoyar la implementación de las estrategias y/o capacitaciones que establezca el PAE en desarrollo del PAE.

Atender las visitas realizadas a los comedores escolares por parte de representantes del equipo PAE, la Entidad Territorial, la supervisión y/o las efectuadas por los entes de control.

Realizar actividades de supervisión y apoyo al personal manipulador de alimentos.

Capacitar al personal manipulador cuando se realicen actualizaciones en BPM o se implementen formatos en los que no se pueda convocar a la totalidad de los manipuladores de alimentos.

Contratista Servicio de Alimentación. Hospital

Divino Salvador Sopo

Servicio de alimentación, noviembre 2021, actualmente.

Funciones:

Suministro permanente de la alimentación de los pacientes hospitalización, de acuerdo con los requerimientos efectuados por el hospital a través del supervisor del contrato y atendiendo las dietas, menús y demás indicaciones.

ESTUDIOS REALIZADOS.

Curso: fundamentos en mercadeo y ventas,

Terminación: certificado.

Centro de desarrollo agroindustrial.

Chía servicio nacional de aprendizaje SENA. 2015.

Tecnólogo en control de calidad de alimentos.

Terminación: certificado.

Centro de desarrollo agroindustrial.

Chía servicio nacional de aprendizaje SENA. 2015.

Técnico en cocina,

Terminación: certificado.

Centro de desarrollo agroindustrial.

Chía servicio nacional de aprendizaje SENA. 2010.

Bachiller académico,

Colegio CIET, Chía-Cundinamarca, 2008.

Primarios,

Colegio departamental Tiquiza, 2002.

REFERENCIAS PERSONALES.

Nombre: Samuel González Elcure.
Profesión: Mercadeo y publicidad.
Dirección: Calle 7 N°6-75 Finca El Rocío.
Celular: 312 4529878.

Nombre: Felipe Rivera Reina.
Dirección: Cra 10 a N°1-39.
Profesión: Ingeniero Industrial.
Celular: 3124287706.

REFERENCIAS FAMILIARES.

Nombre: Cindy Johanna Jurado.
Dirección: Calle 6ª #3-60 barrio San Jorge
Profesión: Ingeniera Civil.
Teléfono: 3218083871.

Nombre: Sandra Sandoval Ochoa.
Dirección: Calle 10 n° 12-51
Profesión: Abogada.
Celular: 3123162620.



Iván Darío Ochoa Ramírez.
C.C. 1'072.659.799 De Chía.



El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

IVAN DARIO OCHOA RAMIREZ

Con Cedula de Ciudadania No. 1.072.659.799

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

Título de

TECNÓLOGO EN

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

*En testimonio de lo anterior, se firma el presente Título en Chía,
a los veintitres (23) días del mes de abril de dos mil quince (2015)*

Firmado Digitalmente por
MARTHA CECILIA GOMEZ MONTOYA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia
MARTHA CECILIA GOMEZ MONTOYA
SUBDIRECTORA CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

11252067 - 23/04/2015

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 número 951300429893CC1072659799C.

Carrera 11 N° 11-29 Piso 2
PBX: (601) 884 4444 Ext. 1700
contratacion@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co



ACTA DE GRADO

Nº Y FECHA REGISTRO 11252067 - 23/04/2015

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CONSIDERANDO

Que: **IVAN DARIO OCHOA RAMIREZ**, Con Cedula de Ciudadania No. 1.072.659.799

CUMPLIÓ SATISFACTORIAMENTE LOS REQUISITOS ACADÉMICOS EXIGIDOS POR EL SENA, RESUELVE OTORGARLE EL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

En constancia de lo anterior se firma la presente en Chía, a los veintitres (23) días del mes de abril de dos mil quince (2015)

Firmado Digitalmente por
MARTHA CECILIA GOMEZ MONTOYA
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia
MARTHA CECILIA GOMEZ MONTOYA
SUBDIRECTORA CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

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 número 951300429893CC1072659799A.

Carrera 11 N° 11-29 Piso 2
PBX: (601) 884 4444 Ext. 1700
contratacion@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co



Carrera 11 N° 11-29 Piso 2
PBX: (601) 884 4444 Ext. 1700
contratacion@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co



DESPACHO

Oficina de
CONTRATACIÓN

CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN
PROFESIONAL - AUXILIAR
093602-0514827 CND
R2020015063

 **COPNIA**
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

 **TECNOLOGIA EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS**
IVAN DARIO OCHOA RAMIREZ
ID: 1072659799
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA



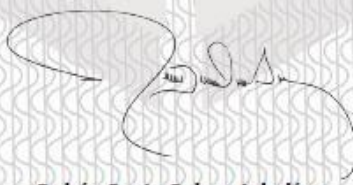
Carrera 11 N° 11-29 Piso 2
PBX: (601) 884 4444 Ext. 1700
contratacion@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co

**CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA**

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que IVAN DARIO OCHOA RAMIREZ, identificado(a) con Cedula de Ciudadanía 1072659799, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de **TECNOLOGIA EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS** con **CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR** 093602-0514827 CND desde el 04 de Marzo de 2020, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2020015063.
2. Que el(la) **CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR** es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.
3. Que el(la) referido(a) **CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL - AUXILIAR** se encuentra **VIGENTE**.
4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.
5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los veintitres (23) días del mes de Enero del año dos mil veinticuatro (2024).



Rubén Dario Ochoa Arbeláez



Firmal del titular (*)

(*) Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado.

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.



EL DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS.

CERTIFICA QUE

El señor **IVAN DARIO OCHOA RAMIREZ** Identificado con Cedula de Ciudadanía No. 1.072.659.799 de Chía, laboro para nuestra empresa UNIÓN TEMPORAL ALIMENTANDO CON AMOR 2021 con NIT 901.470.991- 8, desde el día 01 de abril del 2021 hasta el 10 de diciembre del 2021 como Coordinador logístico y supervisor operativo de campo en relación al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar (PAE), bajo el contrato 287-2021.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado para fines pertinentes a los doce (12) días del mes de diciembre del año Dos mil Veinte (2021).

Constancia firma.



LUISA MARIA PULIDO
RECURSOS HUMANOS
UT ALIMENTANDO CON AMOR 2021
CELULAR: 3195784105
CRA 3 No. 19-75 Oficina 51

Carrera 11 N° 11-29 Piso 2
PBX: (601) 884 4444 Ext. 1700
contratacion@chia.gov.co
www.chia-cundinamarca.gov.co