	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL** **INFORME FINAL DEL CONTRATISTA EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

NOMBRE DEL CONTRATISTA:	**ENEDYS FLÓREZ CORTES**
INICIO DEL INFORME:	**25 DE ENERO DEL 2021**
FINAL DEL INFORME:	**22 DE DICIEMBRE DEL 2021**
FECHA DE ENTREGA DEL INFORME:	**22 DE DICIEMBRE DEL 2021**
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	**ROBINSON OROZCO NIEBLES**

OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral, en el área de lácteos y derivados; que programe el centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial del SENA regional Atlántico en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente

Describir de manera general las actividades más relevantes desarrolladas durante la ejecución de su contrato.

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
1	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2076638 **Competencias:** CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN	Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el Medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial. (EVALUADO) Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos Para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la Normatividad vigente. (EVALUADO) Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. (EVALUADO) Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. (EVALUADO)

	Programa: Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2076638 **Competencias:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. (EVALUADO) Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. (EVALUADO) Determinar el tipo de empaque de acuerdo a la naturaleza del producto y el método de almacenamiento. (EVALUADO) Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. (EVALUADO) Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. (EVALUADO) Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. (EVALUADO)
3	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2323945 **Competencias:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA	Verificar el sistema de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. (POR EVALUAR) Programar los recursos necesarios para el desarrollo de planes y programas De producción de acuerdo con los procedimientos de la empresa y la normatividad vigente. (EVALUADO) Determinar el plan de control de manejo ambiental del sistema productivo Teniendo en cuenta la legislación vigente y criterios de producción limpia. (POR EVALUAR) Desarrollar los programas establecidos por investigación y desarrollo según Disposiciones del área y de la empresa. (POR EVALUAR) Aplicar estrategias para la evaluación y administración del talento humano de acuerdo con la legislación laboral y salud ocupacional, desarrollo y bienestar de Personal. (EVALUADO) Administrar el plan de calidad e inocuidad del proceso de producción según Normas legales y de la empresa. (POR EVALUAR)

4	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2141877 **Competencias:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Determinar el tipo de empaque de acuerdo a la naturaleza del producto y el método de almacenamiento. (EVALUADO). Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. (EVALUADO) Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. (EVALUADO)
5	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2141877 **Competencias:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA	Verificar el sistema de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. (EVALUADO) Programar los recursos necesarios para el desarrollo de planes y programas De producción de acuerdo con los procedimientos de la empresa y la normatividad vigente. (EVALUADO) Determinar el plan de control de manejo ambiental del sistema productivo Teniendo en cuenta la legislación vigente y criterios de producción limpia. (EVALUADO) Desarrollar los programas establecidos por investigación y desarrollo según Disposiciones del área y de la empresa. (EVALUADO) Aplicar estrategias para la evaluación y administración del talento humano de acuerdo con la legislación laboral y salud ocupacional, desarrollo y bienestar de Personal. (EVALUADO) Administrar el plan de calidad e inocuidad del proceso de producción según Normas legales y de la empresa. (EVALUADO)
6	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2141877 **Competencias:** CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN	Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. (EVALUADO) Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. (POR EVALUAR)

7	**Programa:** Técnico Corte y Venta de Carnes. **Códigos de Fichas:** 2255008 **Competencia:** ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	Reportar novedades y no conformidades de los productos, empaques, etiquetas, publicidad, Promociones de la exhibición según estándares de calidad y manual de procedimientos de la Empresa. (EVALUADO) Entregar el producto al cliente debidamente pesado, empacado y etiquetado de acuerdo con la solicitud, políticas de la empresa y normas de manipulación y conservación. (EVALUADO) Registrar las variables que mantienen las condiciones de inocuidad y calidad en el empaque, el producto y en los exhibidores de carnes en posta, porcionadas y/o fileteadas de diversas especies en los formatos establecidos por empresa. (EVALUADO) Montar exhibiciones de carnes en posta, porcionadas y/o fileteadas de diversas especies conforme a implantación, tipo de exhibición y mix de productos garantizando condiciones de inocuidad, teniendo en cuenta que la información publicitaría y la teatralización sea veraz, pertinente y ocasional. (EVALUADO) Verificar que las carnes en posta, porcionadas y/o fileteadas de diversas especies se encuentran ubicadas y etiquetadas según implantación garantizando las condiciones de inocuidad. (EVALUADO) Atender reclamaciones de los clientes sobre las características del producto, usos, calidad, marca, garantía y precio según manual de procedimientos de la empresa. (EVALUADO) Atender al cliente suministrando información sobre las características, usos y conservación de las carnes exhibidas según solicitud, protocolos establecidos y políticas de venta. (EVALUADO) Cerrar la venta de las carnes, de acuerdo a solicitud del cliente y protocolos de servicio. (EVALUADO)
8	**Programa:** Técnico Corte y Venta de Carnes **Código de Fichas:** 2323736 **Competencias:** EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS	Exhibir productos cárnicos según procedimientos y estándares de calidad. (EVALUADO) Presentar informe de exhibición y venta de carnes. (EVALUADO) Alistar equipos de exhibición y venta de productos según planes operativos y manuales de procedimientos. (EVALUADO) Realizar la venta de carnes según protocolo. (EVALUADO)

9	**Programa:** Técnico en Procesamiento de Lácteos **Código de Fichas:** 2185369 **Competencias:** ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS	Manejar inventarios de bodega acorde a la normativa y procedimiento establecido. (EVALUADO) Transferir materias primas, insumos y/o productos para las áreas de transformación de la leche según plan de producción. (EVALUADO) Disponer materias primas, insumos y/o productos para despacho según plan de producción y mercadeo. (EVALUADO) Entregar productos lácteos según plan de comercialización y procedimiento establecido. (EVALUADO)
10	**Programa:** Técnico en Procesamiento de Lácteos **Código de Fichas:** 2340781 **Competencias:** APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos. (EVALUADO) Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos de acuerdo a normativa sanitaria. (EVALUADO) Integrar los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria. (EVALUADO) Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección personal en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa y protocolos. (EVALUADO)

_____ _____

FIRMA DEL CONTRATISTA FIRMA DEL SUPERVISOR

5