EL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS DE LA EMPRESA
SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NIT: 900.751.931-9

CERTIFICA QUE

El(la) señor(a) LUZ HERMINDA CORREA MANCILLA identificado(a) con cedula de ciudadanía 63.498.818 labora para la empresa SUPERLOGISTICA BGA S.A.S identificada con NIT. 900751931-9, desempeñándose en el cargo de AUXILIAR DE NUTRICIÓN en el contrato suscrito con la E.S.E HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, por medio de contrato obra o labor contratada devengando un salario para el periodo 2025 de $1.423.500 más todas las prestaciones de ley en los siguientes periodos.

- Fecha de inicio: 01 de diciembre del 2024
- Activa a la fecha de expedición.

Ejecutando las siguientes funciones:

1. Pedir la dieta de acuerdo a las observaciones y dieta establecida en los fichos.
2. Hacer entrega de las dietas a los diferentes pacientes, cumpliendo con el protocolo de entrega de dietas.
3. Hacer entrega de los alimentos al personal asistencial de la institución (médicos enfermeros, etc.).
4. Realizar la limpieza y desinfección del menaje, y de todos los elementos y utensilios de cocina, y de la cocina en general.
5. Tener conocimiento de los menús planificados para el día.
6. Ejecutar las operaciones preliminares (picado, lavado, especificas) y propias del preparado de los alimentos que se le asigne, conforme a las disposiciones y técnicas correspondientes.
7. Registrar diariamente la aplicación del POES, en el servicio.
8. Observar las reglas de higiene y limpieza en la manipulación de los alimentos
9. Rotar en los trabajos requeridos por las diferentes actividades relacionas con la preparación de alimentos.
10. Clasificar y ordenar el menaje y los utensilios para la entrega del turno.
11. Mantener los valores éticos y las buenas relaciones con el servicio y el personal en general.

12. Cumplir con los reglamentos, manuales, normas y procedimientos de bioseguridad del Departamento.
13. Llenar y llevar un registro de los diferentes formularios.
14. Hacer la limpieza del ambiente físico, equipo, menaje, vajilla, cuidando su buen uso y comunicado los desperfectos o faltas que puedan ocurrir.
15. Otras funciones que se le asigne el jefe inmediato.
16. Mirar la temperatura (cocción) de temperatura según la clase de alimento.
17. Los productos a base de calor son necesarias realizar el proceso debido a la
18. continuidad del mismo.
19. Mayor disposición en su trabajo.
20. Examinar la calidad del producto antes de salir de centro de producción.
21. Mantener el uso adecuado del EPP y su debido uniforme en las perfectas condiciones.

Que durante el desarrollo de sus actividades se destaca por su responsabilidad y compromiso con las labores asignadas, y por el trato respetuoso con sus compañeros.

Esta certificación es expedida en la ciudad de Bucaramanga a los veintidós (22) días del mes de enero del 2025.

Cordialmente,

DANIELA DUARTE CEPEDA
COORDINADORA DE RECURSO HUMANO
SUPERLOGISTICA BGA
NIT: 900751931-9

Nota: Toda certificación deberá ser validada a través de correo electrónico **directorrh@superlogisticabga.com**, adjuntando escáner de la misma.