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

NOMBRE DEL CONTRATISTA:	**MILLER JOHANNES CLARO VASQUEZ**
INICIO DEL INFORME:	**27 DE ENERO DEL 2020**
FINAL DEL INFORME:	**11 DE DICIEMBRE DEL 2020**
FECHA DE ENTREGA DEL INFORME:	**11 DE DICIEMBRE DEL 2020**
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 Frutas y Verduras; que programe el centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas Titulados y Complementarios.

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)
2	**Programa: Curso Complementario de higiene y manipulación de alimentos** **Códigos de Fichas:** 2066508 2066501 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización. **(EVALUADO)**
	Programa: Curso Complementario Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP **Códigos de Fichas:** 2060842 **Competencia**: Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa	• Establecer, monitorear, verificar y aplicar acciones correctivas de los puntos críticos de control – pcc **(EVALUADO)** • Identificar los peligros físicos, químicos y biológicos **(EVALUADO)** • Mantener el sistema de gestión de la inocuidad que permita el mejoramiento de la calidad alimentaria de la Sociedad, según planes de seguridad **(EVALUADO)**

3	**Programa: Curso Complementario higiene y manipulación de alimentos.** **Códigos de Fichas:** 2087777 2087779 2087786 2087788 2087790 2087799 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización. **(EVALUADO)**
4	**Programa: Curso Complementario** Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP **Códigos de Fichas:** 2087804 2108980 **Competencia**: Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa	• Establecer, monitorear, verificar y aplicar acciones correctivas de los puntos críticos de control – pcc **(EVALUADO)** • Identificar los peligros físicos, químicos y biológicos **(EVALUADO)** • Mantener el sistema de gestión de la inocuidad que permita el mejoramiento de la calidad alimentaria de la Sociedad, según planes de seguridad **(EVALUADO**

	Programa: Curso complementario de higiene y manipulación de alimentos **Códigos de Fichas:** 2087799 2066509 2109002 2087790 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización. **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **(EVALUADO)** • Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **(EVALUADO)** • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **(EVALUADO)**
5	**Proyecto de investigación:** actividades de producción, operaciones técnicas y de investigación de Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial **Código del Proyecto de Investigación:** 6788	• Actividades de investigación del proyecto Elaboración de alcohol, biofertilizante y base para productos cosmetológicos.
	Programa: Curso complementario de higiene y manipulación de alimentos **Códigos de Fichas:** 2109002 **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **(EVALUADO)** • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **(EVALUADO)** • Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. **(EVALUADO)** • Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. **(EVALUADO)** • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **(EVALUADO)** • Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **(EVALUADO)** • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **(EVALUADO)**

	Programa: Curso complementario de manipulación higiénico sanitaria de los alimentos. **Códigos de Fichas:** 2132520 2131079 2136673 2132521 2131100 2131080 **Competencia**: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USMA 001 del Min comercio, industria y turismo).	• Mantener presentación personal acorde al tipo de actividad que realiza, de acuerdo con los requerimientos de la norma. Aplicar normas y técnicas higiénico-sanitarias en la preparación, transporte, comercialización y distribución de alimentos. **(EVALUADO)**
6	**Proyecto de investigación:** actividades de producción, operaciones técnicas y de investigación de Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial **Código del Proyecto de Investigación:** 6788	• Actividades de investigación del proyecto Elaboración de alcohol, biofertilizante y base para productos cosmetológicos.
	Proyecto de investigación: actividades de producción, operaciones técnicas y de investigación de Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial **Código del Proyecto de Investigación:** 6788	• Actividades de investigación del proyecto Elaboración de alcohol, biofertilizante y base para productos cosmetológicos.

7	**Programa: Curso complementario de manipulación higiénico sanitaria de los alimentos.** **Códigos de Fichas:** 2146383 2146382 **Competencia**: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USMA 001 del Min comercio, industria y turismo).	• Mantener presentación personal acorde al tipo de actividad que realiza, de acuerdo con los requerimientos de la norma. Aplicar normas y técnicas higiénico-sanitarias en la preparación, transporte, comercialización y distribución de alimentos. **(EVALUADO)**
	Programa: Curso Complementario higiene y manipulación de alimentos. **Códigos de Fichas:** 2150546 2150547 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización. **(EVALUADO)**
8	**Programa: Curso complementario de higiene y manipulación de alimentos** **Códigos de Fichas:** 2169999 2169973 2169972 **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **(EVALUADO)** • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **(EVALUADO)** • Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. **(EVALUADO)** • Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. **(EVALUADO)** • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **(EVALUADO)** • Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **(EVALUADO)** • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **(EVALUADO)**

	Programa: Curso complementario análisis de peligros y puntos críticos de Control (HACCP) **Código de Fichas:** 2178607 **Competencia**: Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	• Establecer, monitorear, verificar y aplicar acciones correctivas de los puntos críticos de control – PCC. **(EVALUADO)** • Identificar los peligros físicos, químicos y biológicos. **(EVALUADO)** • Mantener el sistema de gestión de la inocuidad que permita el mejoramiento de la calidad alimentaria de la sociedad, según planes de seguridad. **(EVALUADO)**
	Proyecto de investigación: actividades de producción, operaciones técnicas y de investigación de Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial **Código del Proyecto de Investigación:** 6788	• Actividades de investigación del proyecto Elaboración de alcohol, biofertilizante y base para productos cosmetológicos.
	Programa: Curso complementario de higiene y manipulación de alimentos **Códigos de Fichas:** **2170000** **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización. **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **(EVALUADO)** • Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **(EVALUADO)** • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **(EVALUADO)**
	Programa: Especialización tecnológica inocuidad e higiene alimentaria **Códigos de Fichas:** 2182061 **Competencia:** implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad.	• Diseñar planes y programas para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en la industria alimentaria, según políticas empresariales. **(POR EVALUAR)** • Evaluar el plan de calidad implementado en empresas agroalimentarias frente a los parámetros técnicos y normativos **(POR EVALUAR)** • Formular propuestas de mejora al plan de calidad en la industria de alimentos, a partir de los resultados de su evaluación **(POR EVALUAR)**

9	**Proyecto de investigación:** actividades de producción, operaciones técnicas y de investigación de Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial **Código del Proyecto de Investigación:** 6788	• Actividades de investigación del proyecto Elaboración de alcohol, biofertilizante y base para productos cosmetológicos.
	Programa: Curso complementario de higiene y manipulación de alimentos **Códigos de Fichas:** 2193922 2193924 **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **(EVALUADO)** • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **(EVALUADO)** • Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. **(EVALUADO)** • Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. **(EVALUADO)** • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **(EVALUADO)** • Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **(EVALUADO)** • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **(EVALUADO)**
	Programa: Curso complementario de higiene y manipulación de alimentos **Códigos de Fichas:** **2193939** **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización. **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **(EVALUADO)** • Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **(EVALUADO)** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **(EVALUADO)**

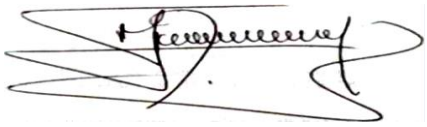
	Programa: Curso complementario análisis de peligros y puntos críticos de Control (HACCP) **Código de Fichas:** 2178607 **Competencia**: Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	• Establecer, monitorear, verificar y aplicar acciones correctivas de los puntos críticos de control – PCC. **(EVALUADO)** • Identificar los peligros físicos, químicos y biológicos. **(EVALUADO)** • Mantener el sistema de gestión de la inocuidad que permita el mejoramiento de la calidad alimentaria de la sociedad, según planes de seguridad. **(EVALUADO)**
10	**Programa: E**specialización tecnológica inocuidad e higiene alimentaria **Códigos de Fichas:** 2182061 **Competencia:** implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad. **Competencia:** Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa.	• Diseñar planes y programas para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en la industria alimentaria, según políticas empresariales. **(POR EVALUAR)** • Evaluar el plan de calidad implementado en empresas agroalimentarias frente a los parámetros técnicos y normativos **(POR EVALUAR)** • Formular propuestas de mejora al plan de calidad en la industria de alimentos, a partir de los resultados de su evaluación **(POR EVALUAR)**
	Proyecto de investigación: actividades de producción, operaciones técnicas y de investigación de Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial **Código del Proyecto de Investigación:** 6788	• Actividades de investigación del proyecto Elaboración de alcohol, biofertilizante y base para productos cosmetológicos.
	Programa: Panificación **Códigos de Fichas:** 2142265 **Competencia:** coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa	• Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de negocio. **(POR EVALUAR)** • Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación. **(POR EVALUAR)** • Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación. **(POR EVALUAR)** • Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. **(POR EVALUAR)** • Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. **(POR EVALUAR)** • Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. **(POR EVALUAR)**

	Programa: Curso complementario de higiene y manipulación de alimentos **Códigos de Fichas:** 2208901 2208899 **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **(EVALUADO)** • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **(EVALUADO)** • Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. **(EVALUADO)** • Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. **(EVALUADO)** • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **(EVALUADO)** • Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **(EVALUADO)** • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **(EVALUADO)**
	Programa: Especialización tecnológica inocuidad e higiene alimentaria **Códigos de Fichas:** 2182061 **Competencia:** implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad. **Competencia:** Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa.	• Diseñar planes y programas para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en la industria alimentaria, según políticas empresariales. **(POR EVALUAR)** • Evaluar el plan de calidad implementado en empresas agroalimentarias frente a los parámetros técnicos y normativos **(POR EVALUAR)** • Formular propuestas de mejora al plan de calidad en la industria de alimentos, a partir de los resultados de su evaluación **(POR EVALUAR)**

11	**Programa:** Panificación **Códigos de Fichas:** 2142265 **Competencia:** coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa	• Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de negocio. **(POR EVALUAR)** • Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación. **(POR EVALUAR)** • Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación. **(POR EVALUAR)** • Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. **(POR EVALUAR)** • Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. **(POR EVALUAR)** • Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. **(POR EVALUAR)**
	Proyecto de investigación: actividades de producción, operaciones técnicas y de investigación de Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial **Código del Proyecto de Investigación:** 6788	• Actividades de investigación del proyecto Elaboración de alcohol, biofertilizante y base para productos cosmetológicos.
	Programa: Curso complementario de elaboración artesanal de productos de panificación**.** **Códigos de Fichas:** 2237937 **Competencia**: Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	• Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso. **(EVALUADO)** • Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso y producto. **(EVALUADO)** • Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa. **(EVALUADO)** • Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas. **(EVALUADO)**
	Programa: Curso complementario de elaboración de helados y postres lácteos **Códigos de Fichas:** 2237936 **Competencia**: higienizar leche de acuerdo con procedimiento Técnico y normativa	• Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos, según parámetros técnicos. **(EVALUADO)** • Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normativa vigente. **(EVALUADO)** • Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos. **(EVALUADO)** • Empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación. **(EVALUADO)**

12	**Programa: E**specialización tecnológica inocuidad e higiene alimentaria **Códigos de Fichas:** 2182061 **Competencia:** implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad. **Competencia:** Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa.	• Diseñar planes y programas para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en la industria alimentaria, según políticas empresariales. **(POR EVALUAR)** • Evaluar el plan de calidad implementado en empresas agroalimentarias frente a los parámetros técnicos y normativos **(POR EVALUAR)** • Formular propuestas de mejora al plan de calidad en la industria de alimentos, a partir de los resultados de su evaluación **(POR EVALUAR)**
	Programa: Panificación **Códigos de Fichas:** 2142265 **Competencia:** coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa**.**	• Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de negocio. **(POR EVALUAR)** • Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación. **(POR EVALUAR)** • Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación. **(POR EVALUAR)** • Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. **(POR EVALUAR)** • Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. **(POR EVALUAR)** • Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. **(POR EVALUAR)**
	Proyecto de investigación: actividades de producción, operaciones técnicas y de investigación de Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial **Código del Proyecto de Investigación:** 6788	• Actividades de investigación del proyecto Elaboración de alcohol, biofertilizante y base para productos cosmetológicos.

	Programa: Curso complementario de higiene y manipulación de alimentos **Códigos de Fichas:** 2249000 **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. **(EVALUADO)** • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **(EVALUADO)** • Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. **(EVALUADO)** • Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. **(EVALUADO)** • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **(EVALUADO)** • Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **(EVALUADO)** • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **(EVALUADO)**



_____ FIRMA DEL CONTRATISTA

_____ FIRMA DEL SUPERVISOR