	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:	**29 DE ENERO DEL 2020**
FINAL DEL INFORME:	**18 DE DICIEMBRE DEL 2020**
FECHA DE ENTREGA DEL INFORME:	**18 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 Lácteos y derivados; 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)
1	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 1896867 **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:** 1896867 **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)
3	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2076638 **Competencias:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	Identificar reacciones y/o cambios físicos, químicos y biológicos ocurridos Durante el procesamiento de alimentos. (EVALUADO) Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos de Acuerdo con parámetros establecidos por la empresa. (EVALUADO) Realizar alistamiento de recursos para el proceso de producción según Procedimiento establecido por la empresa. (EVALUADO) Registrar el desarrollo de las actividades establecidas para el proceso de Producción de alimentos según criterios de la empresa. (EVALUADO) Interpretar datos de las variables de control del proceso de producción de Alimentos teniendo en cuenta normas técnicas. (EVALUADO) Identificar las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de Alimentos de acuerdo con parámetros establecidos. (EVALUADO)

4	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2076638 **Competencias:** OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.	Aplicar procesos térmicos en la conservación de alimentos garantizando su inocuidad según parámetros técnicos establecidos. (POR EVALUAR) Realizar seguimiento y control del comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico para garantizar el cumplimiento del objetivo de la calidad de acuerdo con los procedimientos establecidos en la etapa de producción. (POR EVALUAR) Elaborar informes de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, garantizando la veracidad de la información registrada según normas y procedimientos establecidos. (POR EVALUAR
5	**Programa:** Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos **Código de Fichas:** 2181477 **Competencias:** RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	Aplicar buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos según Normatividad vigente y parámetros establecidos por la empresa. (POR EVALUAR) Reportar las novedades de los resultados de la inspección acorde con las Técnicas y procedimientos operativos establecidos por la empresa y/o normatividad vigente. (POR EVALUAR) Clasificar el producto según criterios de almacenamiento y naturaleza del Producto. (POR EVALUAR) Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos según protocolos Establecidos por la empresa y normatividad vigente. (POR EVALUAR)

6	**Programa:** Técnico Corte y Venta de Carnes **Código de Fichas:** 2024991 **Competencias:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Mantener las condiciones de higiene, salud y presentación personal de acuerdo a la normatividad vigente para el manipulador de carnes, con respeto hacia los demás. (EVALUADO) Higienizar instalaciones, utensilios, maquinaria y equipos, teniendo en cuenta los programas de saneamiento garantizando la responsabilidad con el medio ambiente. (EVALUADO) Aplicar buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad e inocuidad Alimentaria según normas de higiene y seguridad industrial. (EVALUADO)
7	**Programa:** Técnico Corte y Venta de Carnes **Códigos de Fichas:** 2024991 **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:** 2110990 **Competencias:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Mantener las condiciones de higiene, salud y presentación personal de acuerdo a la normatividad vigente para el manipulador de carnes, con respeto hacia los demás. (EVALUADO) Higienizar instalaciones, utensilios, maquinaria y equipos, teniendo en cuenta los programas de saneamiento garantizando la responsabilidad con el medio ambiente. (EVALUADO) Aplicar buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad e inocuidad Alimentaria según normas de higiene y seguridad industrial. (EVALUADO)
9	**Programa:** Técnico Corte y Venta de Carnes **Códigos de Fichas:** 2110990 **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)

10	**Programa:** Técnico en Procesamiento de Lácteos **Código de Fichas:** 2185369 **Competencias:** APLICACIÓN DE PROCESOS TÉRMICOS EN LA INDUSTRIA LÁCTEA.	Operar equipos para el tratamiento térmico de acuerdo con el manual de operación. (POR EVALUAR) Disponer equipos e instrumentos para el tratamiento térmico de acuerdo con criterios técnicos. (POR EVALUAR) Aplicar medidas correctivas al proceso de tratamiento térmico según indicaciones técnicas. (POR EVALUAR) Controlar los puntos críticos del proceso de acuerdo con procedimientos técnicos. (POR EVALUAR)

_____ _____

FIRMA DEL CONTRATISTA FIRMA DEL SUPERVISOR

6