NUTRISER COLOMBIA S.A.S
Nit 900.084.859-4

CERTIFICA

Que el señor (a) **KAREN ANDREA CENTENO PEREZ identificado** (a) con CEDULA DE CIUDADANIA No. **1019033579**, se encuentra laborando para la empresa **NUTRISER COLOMBIA S.A.S** con un contrato a **OBRA LABOR.**

Ítem	Fecha de Ingreso	Fecha de Retiro	Cargo	Motivo
1	12-nov-21	18-ago-24	NUTRICIONISTA SUPERVISOR	RENUNCIA VOLUNTARIA
2	9-oct-24	ACTIVO	COORDINADOR DE NUTRICION	ACTUALMENTE

FUNCIONES:

1. Vigilar y controlar el cumplimiento de todos los parámetros del contrato
2. Realizar el pedido de las materias primas e insumos según los lineamientos asignados para el programa, cumpliendo con los tiempos definidos por la empresa. Velar por el adecuado manejo de los pedidos y compras generadas para el programa.

3. Realizar el inventario de materias primas e insumos y entregar los informes en los tiempos establecidos por la empresa. Velar por el adecuado manejo de inventarios de materias primas, insumos, equipos, dotación, entre otros

4. Asegurar el cumplimiento de las minutas y las dietas de acuerdo a los requerimientos del contrato.

5. Realizar la nómina del personal a cargo cumpliendo con los lineamientos de la empresa

6. Realizar la asignación de turnos laborales y cuadro de descansos

7. Acompañar la recepción de materias primas e insumos

8. Acompañar y vigilar los procesos dentro del servicio de alimentación como es la preparación de alimentos en los estándares definidos para el programa, liberación, ensamble, distribución a piso y demás procesos inmersos en la operación

9. Asegurar el diligenciamiento adecado de formatos

10. Conservar en todo momento las condiciones hgienicosanitarias del servicio de alimentación de parte propia, de parte del personal a cargo, visitantes, proveedores de servicios , entre otros

11. Asegurar el cumplimiento de protocolos de la emrpesa para la presentacion del plato y entrega de dietas al paciente

12. Elaborar los planes de mejora frente a cada no conformidad o hallazgo de interventoria y enviarlo al area de calidad para su revision

13. Realizar controles de temperatura, peso de componentes de dieta, analisis sensorial de las preparaciones, verificar la concentracion de soluciones desinfectantes, verificar el cumplimiento del menu

14. Velar por el adecuado funcionamiento de los equipos del servicio de alimentacion
15. Realizar el conteo de dietas del dia y mantener al dia el formato para facturacion a la entidad y debidos PDF del sistema asignados

16. Realizar los procesos preliminares (Recepcion y almacenamiento de materia prima, acondicionar los alimentos que se requieren para cada dia y preparar todos los elementos necesarios para el proceso de distribucion de las dietas (o servicios de alimentación), menaje, fichos de distribucion, edulcorantes, entre otros) que se requierean para

garantizar el cumplimiento del ciclo de menu

17. Participar en la identificación, planteamiento, implementación y verificación de la eficacia de acciones correctivas y preventivas

18. Garantizar en conjunto con su personal a cargo, la inocuidad de los alimentos preparados y el monitoreo de los mismos en el ensamble de las dietas.
19. Dar respuesta a las quejas o reclamos durante el desarrollo de los contratos referentes a nutrición.

20. Supervisión del personal a cargo, la implementación de medidas de control que minimicen los riesgos de contaminación física, química, biológica de los alimentos, y que mantengan los parámetros de calidad nutricional, sensorial y sanitaria.

21. Supervisar de la entrega de la alimentación a los pacientes hospitalizados, en los tiempos de consumo principales, en todos los servicios, de lunes a domingo

22. Garantizar el cumplimiento de los horarios establecidos para la entrega de los alimentos.
23. Realizar la liberación organolépticas de los alimentos

24. Todas las funciones inherente a la ejecucion del contrato

25. Todas aquellas funciones inherentes a la naturaleza del área que le sean asignadas por su Jefe inmediato.

26. Cumplir con las responsabilidades determinadas por el Sistema de Gestión Integral.
27. Cumplir con las responsabilidades asignadas a su cargo de acuerdo con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. (Ver anexo 1).

28. Cumplir las normas, políticas, procedimientos de la empresa y demás requisitos legales.

NUTRISER COLOMBIA

NIT 900.084.859-4

Este certificado va dirigido a: **Subred integrada de servicios de salud Norte-Area de contratación**

Para constancia de lo anterior se firma en la ciudad de Itagüí a los 15 días del mes de mayo del 2026 para validación de la información por favor escribir al correo auxcontratacion3@nutrisercolombia.com o el teléfono 3147756761.

Cordialmente.

Sandra Milena Tangarife A.

SANDRA MILENA TANGARIFE A
COORD. TALENTO NUTRISER
NUTRISER COLOMBIA S.A.S