

				Versión: 02 Código: DO-F-056	
Proceso Desarrollo Organizacional					
Formato Lista de Seguimiento con Enfoque de Riesgo Para Establecimientos de Preparación y Expendio de Alimentos					
Fecha:		30	3	2022	Ciudad:
Marque (X)	Tipo de Establecimiento.				Actividad Comercial del establecimiento.
x	Restaurante / Casino:				Marque (X)
	Cafetería:				x
	Cocina Escuela de Gastronomía:				
	Ambiente de Formación Tecnológica:				
	Otro, especifique:				
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.					
* Campo obligatorio					
*Regional: Córdoba			*Centro de Formación: Centro Agropecuario y de Biotecnología El		
Sede: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir			Subsede: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir		
Razón Social: ASADOS MONTERÍA			*Nombre Comercial del establecimiento: ASADOS MONTERÍA		
*NIT / Cédula: 78.708.824-7			*Número de Inscripción ante la Autoridad Sanitaria:		
*Dirección de Notificación: km 47 vía Tierralta Córdoba			*Municipio /Vereda / Corregimiento: Corregimiento Santa Isabel,		
*Ciudad: Montería			*Departamento: Córdoba		
Teléfonos:			Fax:		
Correo electrónico:					
Nombre del Propietario: JULIO CESAR CARE GAVIRIA			Tipo y Número de documento: C.C. 78.708.824-7		
*Nombre del Representante Legal: JULIO CESAR CARE GAVIRIA			Tipo y Número de documento: C.C. 78.708.824-7		
*Nombre del Supervisor del Contrato: Edwin José Negrete Ruiz			Tipo y Número de documento: C.C. 11.000.961		
*Instructor/Chef a cargo de la cocina: Lexis Antonio Almanza contrera			Tipo y Número de documento: 1067909241		
*Número y Año del Contrato: CO1.PCCNTR.3623752 DEL 23 DE MARZO 2022			*Tiempo de Ejecución del Contrato: NUEVE (09) meses y/o hasta agotar		
*Tiempo de permanencia en el SENA (Meses): NUEVE MESES			*Sucursales en otras Regionales (Indique): N/A		
*Días y Horario de Funcionamiento: Luenas a viernes de 7:00 am a 7:30 a.m. de 12:00 p.m. a 1:30 p.m. y de 6:00 p.m. a 7:00 p.m					
*Servicios de alimentación que ofrece: Desayuno, almuerzo y cena					
*Número de Trabajadores:			*Población aproximada que utiliza los servicios de alimentación: 600		
CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA (SENA)					
Fecha de la última		30	11	2021	Marque (X)
Objetivo por el cual se realizó la Auditoría/Verificación en Inocuidad Alimentaria:		Indique el cumplimiento de la última			
		Cumple			
		Cumple con Acciones de Mejora			
		Pendiente con Restricciones			
		No Cumple			
CUMPLIMIENTO DEL ÚLTIMO CONCEPTO SANITARIO POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA					
Fecha de la última visita de Inspección Sanitaria:	1	7	2021	Marque (X)	Indique el % de cumplimiento de la visita de Inspección Sanitaria:
Señale la Autoridad Sanitaria que realizó la visita de Inspección sanitaria y su motivo:					Indique el Valor
					%
				x	Favorable con Requerimientos
					83
					%
					Desfavorable
					%
MOTIVO Y OBJETIVO DE LA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN SENA					
Marque (X)	Motivo por el cual se realiza el Seguimiento en Inocuidad Alimentaria.	Describa el objetivo			
x	Supervisión del Contrato:	Ejecer la función de supervisión del contrato CO1.PCCNTR.3623752 de 2022, con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales			
	Seguimiento de Auditoría:				
	Seguimiento de Verificación:				
	Otro, especifique:				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN					
A	Aceptable	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el ítem para el aspecto a evaluar.			
AR	Aceptable con Requerimientos	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente de los requisitos descritos en el ítem para el aspecto a evaluar.			
I	Inaceptable	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el ítem para el aspecto a			
C	Crítico	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y se deba			
NA	No Aplica	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento. Justificar la razón			

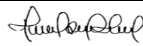
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN					HALLAZGOS
1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Numerales 1.1 y 1.3,		x				Se debe adecuar los pisos , paredes y techo, teniendo en cuenta que se evidencian grietas, pisos en mal estado y paredes
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Numerales 1.1 y 1.2, Art. 7, Numerales 1 y 2, Art. 33, Numerales 1.4, Art. 7, , Numeral 2.1, Art. 7, Numeral 3, Art. 33 , Numeral 2.2, Art. 7, Res.2674/2013)						
1.3	Instalaciones sanitarias. (Numerales 6.1 y 6.2 Art. 6, Numerales 9 y 11, Art. 32, Numeral 6.1 art. 6, Numeral 6.3 y 6.4 Art. 6, Res.2674/2013)						
1.4	Techos, iluminación y ventilación. (Numeral 3.1 art. 7; Numeral 4 Art. 33, Numerales 3.2 y 3.3 Art. 7; Numeral 4 art. 33, Numerales 4.2 y 5.1 Art. 7, Numeral 4.2 Art. 7, Numerales 7.1, 7.2 y 7.3 Art. 7, Numeral 8.1 Art. 7, Numeral 8.2 Art. 7, Res.2674/2013)						
2. EQUIPOS E UTENSILIOS							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos e utensilios.	x					Ninguna observación
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Numeral 2 Art. 9; Numeral 1, 2, 4 y 5 Art. 17, Numeral 8 Art. 35, Numeral 10 Art. 35, Art. 264 Ley 9/1979 Res.2674/2013)						
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
3.1	Estado de Salud. (Art. 11, Numeral 12	x					Ninguna observación
3.2	Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección. (Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11, 13 y 14 Art. 14, Numeral 3 Art. 18, Numeral 5 y 7 Art. 35 Res.2674/2013; Ítem 4.2.6 Tabla de valores Res.1111 de 2017)						
3.3	Educación y Capacitación. (Art. 12 y 13, Parágrafo 1 del Art. 1, Art. 36 Res.2674/2013; Art. 3, parágrafo 3 Art. 5, numerales 6.1 y 6.2 Art. 6, ítem 1.2.2. Tabla de valores Res.1111/2017)						

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas, alimentos e	x					
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Numeral 7, Art. 16, Art. 18; Numeral 4, Art. 35 Numeral 5, Art. 20 Res.2674/2013)	Ninguna observación					
4.3	Manejo de temperaturas. (Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5, Art. 18, Res.2674/2013; Art. 293 y 425, Ley 9/1979).						
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Art. 6 Res.683/2012; numeral 2.9 Art. 6, numeral 5 y 6, Art. 16, Números 1, 2, 3, 4, 5 y Art. 28, Numeral 9, Art.33, Res.2674/2013, Art. 260 Ley 9/1979)						
4.5	Condiciones de transporte. (Art. 278, 279, 280, Números 1, 2 y 3, Art. 29, Art. 281 y 282 Ley 9/1979; Números 3, 4, 7 y 9, Art. 29, Res.2674/2013)						
5. SANEAMIENTO							
		A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
5.1	Abastecimiento y suministro de Agua	x					
5.2	Manejo y disposición de residuos líquidos. (Numeral 4.1 y 4.2, Art.6, Res.2674/2013)	Observación: Reportar mensualmente los registros de mantenimiento y limpieza trampa de grasa					
5.3	Manejo y disposición de residuos sólidos. (Numeral 2 Art. 26, Números 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 y 5.5 Art. 6 - Numeral 2, Art. 26 Res.2674/2013; Literal b Art. 8 y Art. 13 Res.316/2018).						
5.4	Control Integrado de Plagas. (Numeral 3 Art. 26, Numeral 7 Art. 28, Res.2674/2013)						
5.5	Limpieza y desinfección. (Numeral 1 Art. 26, Numeral 7, Art. 28, Numeral 6.5 Art. 6, Numeral 6 Art. 20 Res.2674/2013)						
5.6	Soportes documentales de Saneamiento. (Art. 26, Res2674/2013, Art. 10, Dec.1575/2007)						

6. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD						
		A	AR	I	NA	C
6.1	Sistemas de control. (Numeral 1.3 y 2 Art.)	x				
6.2	Laboratorio. (Numeral 3 Art. 22 y Art. 23, Res.2674/2013)	Observación: Suminsitar los resultados de las muestras				
II. CUMPLIMIENTO DE LA AUDITORÍA/VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA						
Marque (X)	Cumplimiento de la Auditoría/Verificación en	1.- En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como CRÍTICO, el CUMPLIMIENTO DE LA AUDITORÍA O VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA a emitir será PENDIENTE CON RESTRICCIONES y se procederá por parte del Apoyo Jurídico o área que corresponda, junto con el supervisor del contrato, a requerirle al contratista/instructor/chef del establecimiento, el descargo de los hallazgos encontrados, en los términos señalados en el contrato o en su defecto los estipulados en el Código de Procedimiento				
	CUMPLE					
x	CUMPLE CON ACCIONES DE MEJORA					
	NO CUMPLE					
Marque (X) si se anexan evidencias o registros fotográficos:						
x NO						
III. ACCIONES DE MEJORA						
<p>1. Cumplir a cabalidad la ejecución del cronograma de limpieza y mantenimiento de la trampa de grasa de conformidad con lo establecido en el plan de saneamiento, lo anterior, con el fin de evitar malos olores y/o proliferación de vectores. Como evidencia de cumplimiento debe reportar mensualmente los soportes de cumplimiento.</p> <p>2. Se debe adecuar los pisos, paredes y techo, teniendo en cuenta que se evidencian fisuras, pisos en mal estado y paredes. Como evidencia de cumplimiento, debe soportar la gestión realizada con la administración de centro. Plazo máximo de ejecución 8 meses</p> <p>3. Reportar mensualmente la ejecución del cronograma de limpieza establecido en el plan de saneamiento</p> <p>4. Realizar limpieza de los techos.</p> <p>5. Realizar limpieza periodica de los angeos situados en ventanas.</p> <p>6. Evidenciar gestión ante la administración de centro acerca de la reparación de la campana extractora extractora</p> <p>7. Entregar los registros de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.</p>						
IV. NOTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO						
Para constancia y validación del presente documento, firman el(los) auditor y las personas que intervinieron en el Seguimiento en Inocuidad Alimentaria, hoy 30 del						
AUDITOR(A)			LÍDER/APOYO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Nombre: Katia Luz Mendez			Nombre: José Joaquín Arroyo			
Tipo y Número de documento: Cc 50903410			Tipo y Número de documento: 1067857550			
Cargo/Profesión: Dinamizadora SIGA-administradora de empresas			Cargo: APOYO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
Dependencia /Empresa: Administrativo			Dependencia: Administrativo			
Firma: 			Firma: 			
SUPERVISOR DEL CONTRATO DEL ESTABLECIMIENTO			ADMINISTRADOR O INSTRUCTOR O JEFE DE COCINA DEL			
Nombre: Eduin Negrete Ruiz			Nombre: Lexis Antonio Almanza contrera			
Tipo y Número de documento: 11.000.961			Tipo y Número de documento: C.C. 1067909241			
Cargo: Coordinador de Formación			Cargo: Jefe de cocina			
Dependencia: Grupo de Formación Integral			Dependencia: Contratista			
Firma: 			Firma: 			
TESTIGO (1)			TESTIGO (2)			
Nombre: María Del Mar Pérez Díaz			Nombre: María Fernanda Zuluaga Giraldo			
Tipo y Número de documento: C.C. 1069493167			Tipo y Número de documento: 1.064.987.786			
Cargo: Dinamizadora Ambiental y Energética			Cargo: Apoyo Subdirección			
Dependencia: Administrativo			Dependencia: Administrativa			
Firma: 			Firma: 			

				Versión: 02	
				Código: DO-F-056	
Proceso Desarrollo Organizacional					
Formato Lista de Auditoría o Verificación con Enfoque de Riesgo Para Establecimientos de Preparación y Expendio de Alimentos					
Fecha: 30 3 22				Ciudad: Montería	
Marque (X)	Tipo de Establecimiento.			Actividad Comercial del establecimiento.	Marque (X)
	Restaurante / Casino:			X	Establecimiento para Preparación de Alimentos:
	Cafetería:				X
	Cocina Escuela de Gastronomía:				
	Ambiente de Formación Tecnológica:				Establecimiento para Expendio de Alimentos:
	Otro, especifique:				
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.					
* Campo obligatorio					
*Regional: Córdoba			*Centro de Formación: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir		
Sede: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir			Subsede: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir		
Razón Social: ASADOS MONTERIA			*Nombre Comercial del establecimiento: ASADOS MONTERIA		
*NIT / Cédula: 78.708.824-7			*Número de Inscripción ante la Autoridad Sanitaria:		
*Dirección de Notificación: km 47 vía Tierralta Córdoba			*Municipio/Vereda / Corregimiento: Corregimiento Santa Isabel, Montería		
*Ciudad: Montería			*Departamento: Córdoba		
Teléfonos:			Fax:		
Correo electrónico:					
Nombre del Propietario: JULIO CESAR CARE GAVIRIA			Tipo y Número de documento:		
*Nombre del Representante Legal: JULIO CESAR CARE GAVIRIA			Tipo y Número de documento:		
*Nombre del Supervisor del Contrato: Eduino José Negrete Ruiz			Tipo y Número de documento: C.C.		
*Instructor/Chef a cargo de la cocina:			Tipo y Número de documento:		
*Número y Año del Contrato: CO1.PCCNTR.3623752 DEL 23 DE MARZO 2022			*Tiempo de Ejecución del Contrato: NUEVE (09) meses y/o hasta agotar el presupuesto		
*Tiempo de permanencia en el SENA (Meses):			*Sucursales en otras Regionales (Indique): N/A		
*Días y Horario de Funcionamiento: Luenas a viernes de 7:00 am a 7:30 a.m. de 12:00 p.m. a 1:30 p.m y de 6:00 p.m. a 7:00 p.m					
*Servicios de alimentación que ofrece:			*Población aproximada que utiliza los servicios de alimentación:		
*Número de Trabajadores:					
CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA AUDITORIA/VERIFICACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA (SENA)					
Fecha de la última Auditoría/Verificación en Inocuidad			30	11	2021
Objetivo por el cual se realizó la Auditoría/Verificación en Inocuidad Alimentaria:			Marque (X)	Indique el cumplimiento de la última Auditoría/Verificación Alimentaria:	
				Cumple	
			X	Cumple con Acciones de Mejora	
				Pendiente con Restricciones	
				No Cumple	
CUMPLIMIENTO DEL ÚLTIMO CONCEPTO SANITARIO POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA					
Fecha de la última visita de Inspección Sanitaria:			30	11	2021
Señale la Autoridad Sanitaria que realizó la visita de Inspección sanitaria y su motivo:			Marque (X)	Indique el % de cumplimiento de la visita de Inspección Sanitaria:	Indique el Valor
				Favorable	%
			X	Favorable con Requerimientos	91,5 %
				Desfavorable	%
MOTIVO Y OBJETIVO DE LA AUDITORIA/VERIFICACIÓN SENA					
Marque (X)	Motivo por el cual se realiza la Auditoría/Verificación en Inocuidad Alimentaria.	Describa el objetivo			
X	Supervisión del Contrato:	Ejecer la función de supervisión del contrato CO1.PCCNTR.3623752 de 2022, con el fin de verificar el cumplimiento			
	Auditorías en Inocuidad Alimentaria:				
	Verificación en Inocuidad Alimentaria:				
	Otro, especifique:				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN					
A	Aceptable	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el ítem para el			
AR	Aceptable con Requerimientos	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente de los requisitos descritos en el ítem para el			
I	Inaceptable	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno de los requisitos descritos en el ítem para el			
C	Crítico	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los			
NA	No Aplica	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento.			

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN					HALLAZGOS
1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES							
1.1	Localización y diseño	A	AR	I	NA	C	HALLAZGOS
1.1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. (Numerales 1.1 y 1.3, Art. 6; numerales 3, 4 y 6, Art. 32, R.2674/2013)		x				Teniendo en cuenta que las instalaciones se encuentra cerca de la trampa de grasa, se debe cumplir a cabalidad la ejecución del cornograma de limpieza y mantenimiento establecido en el plan de saneamiento, lo anterior, con el fin de evitar malos olores y/o proliferación de vectores
1.1.3	La edificación está diseñada y construida de manera que protege las áreas de preparación/producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. (Parágrafo Art. 265 Ley 9/1979, numerales 2.1 y 2.7, Art. 6; numeral 7 Art. 32; numeral 8, Art. 33, R.2674/2013)		x				Se debe adecuar los pisos , paredes y techo, teniendo en cuenta que se evidencian gietas, pisos en mal estado y paredes
1.2.1	Los pisos están contruidos con materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, son resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. (Numerales 1.1 y 1.2, Art. 7, numerales 1 y 2, Art. 33, R.2674/2013)			x			Los pisos se encuentran en mal estado, se presencian grietas, dificultan la limpieza, se debe mejorar.
1.2.2	Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. Los sifones están equipados con rejillas adecuadas (anticucarachas). (Numerales 1.4, Art. 7, R.2674/2013)		x				Se debe realizar el mantenimiento y limpieza de conformidad con lo establecido en el crobograma de limpieza establecido en el plan de saneamiento
1.2.3	Las paredes son de material resistente, de colores claros, impermeables, no absorbentes, lisas, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. (Numeral 2.1, Art. 7, numeral 3, Art. 33 R.2674/2013)		x				Los pisos se encuentran limpios, sin embargo se deben adecuar
1.4.1	El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial. (Numeral 3.1 Art. 7; numeral 4 Art. 33, R.2674/2013)		x				Se evidencian techos con polvo, manifiestan dificultad para limpiar
1.4.2	En caso de tener techos falsos o dobles techos, éstos se encuentran contruidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar actividades de limpieza, desinfección y desinfestación. (Numerales 3.2 y 3.3 Art. 7; numeral 4 Art. 33, R.2674/2013)		x				Se deben condicionar los techos para cumplir el requerimiento
1.4.3	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. (Numerales 4.2 y 5.1 Art. 7, R.2674/2013)		x				Se evidencia angeo sucio
1.4.4	Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. (Numeral 4.2 Art. 7, R.2674/2013)	x					Se deben limpiar periódicamente
1.4.6	La ventilación de las áreas de preparación/proceso es adecuada y no afecta la calidad del alimento/producto, ni la comodidad de los empleados u operarios. (Numeral 8.1 Art. 7, R.2674/2013)	x					No sirve la campana extractora
1.4.7	Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y contruidos de tal manera que el aire no fluya de zonas contaminadas a zonas limpias. (Numeral 8.2 Art. 7, R.2674/2013)	x					Existen angeos para prevenir el ingreso de polvo, sin embargo se debe limpiar periódicamente
5.1.4	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. (Numeral 3.3, Art. 6, Res.2674/2013).	x					Se evidencia la separación de la tubería acorde con el tipo de agua
5.1.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, con capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. (Numeral 3.5, Art. 6, Res.2674/2013).	x					Se debe tener registros de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua
5.5.5	El establecimiento cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.), según corresponda, a la entrada de las áreas de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. (Numeral 6 Art. 20 Res.2674/2013)			x			no se evidencia
5.6.2	El establecimiento ha mantenido en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano. Se realiza lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano (Art. 10, Dec.1575/2007).		x				No se evidencian los regsitros de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento que se ubica en la zona de labores.
6.1.2	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. (Numeral 2 Art. 22, Res.2674/2013)			x			No se evidencia
6.1.6	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Art. 5, Res.2674/2013)			x			No cuentan

III. RESTRICCIONES	
Ninguna	
IV. ACCIONES DE MEJORA	
1. Cumplir a cabalidad la ejecución del cronograma de limpieza y mantenimiento de la trampa de grasa de conformidad con lo establecido en el plan de saneamiento, lo anterior, con el fin de evitar malos olores y/o proliferación de vectores. Como evidencia de cumplimiento debe reportar mensualmente los soportes de cumplimiento. 2. Se debe adecuar los pisos, paredes y techo, teniendo en cuenta que se evidencian fisuras, pisos en mal estado y paredes. Como evidencia de cumplimiento, debe soportar la gestión realizada con la administración de centro. Plazo máximo de ejecución 8 meses 3. Reportar mensualmente la ejecución del cronograma de limpieza establecido en el plan de saneamiento 4. Realizar limpieza de los techos. 5. Realizar limpieza periódica de los anegotes situados en ventanas. 6. Evidenciar gestión ante la administración de centro acerca de la reparación de la campana extractora extractora 7. Entregar los registros de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. 8. Ubicar filtros sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) 9. Contar con programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición	
V. NOTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO	
Para constancia y validación del presente documento, firman el(los) auditor y las personas que intervinieron en el Seguimiento en Inocuidad Alimentaria, hoy 30 del mes de	
AUDITOR(A)	LÍDER/APOYO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Nombre: Katia Luz Mendez	Nombre: José Joaquín Arroyo
Tipo y Número de documento: Cc 50903410	Tipo y Número de documento: 1067857550
Cargo/Profesión: Dinamizadora SIGA-administradora de empresas	Cargo: APOYO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Dependencia /Empresa: Administrativo	Dependencia: Administrativo
Firma: 	Firma: 
SUPERVISOR DEL CONTRATO DEL ESTABLECIMIENTO	ADMINISTRADOR O INSTRUCTOR O JEFE DE COCINA DEL ESTABLECIMIENTO.
Nombre: Edwin Negrete Ruiz	Nombre: Lexis Antonio Almanza contrera
Tipo y Número de documento: 11.000.961	Tipo y Número de documento: C.C. 1067909241
Cargo: Coordinador de Formación	Cargo: Jefe de cocina
Dependencia: Grupo de Formación Integral	Dependencia: Contratista
Firma:	Firma: 
TESTIGO (1)	TESTIGO (2)
Nombre: María Del Mar Pérez Díaz	Nombre: María Fernanda Zuluaga Giraldo
Tipo y Número de documento: C.C. 1069493167	Tipo y Número de documento: 1.064.987.786
Cargo: Dinamizadora Ambiental y Energética	Cargo: Apoyo Subdirección
Dependencia: Administrativo	Dependencia: Administrativa
Firma: 	Firma: 







MONSALUD I.P.S. LTDA

**LABORATORIO
BIO-CLÍNICO**

Dr. Dagoberto Rodríguez Torralvo
Bacteriólogo Universidad Javeriana



PACIENTE : CARLOS YANEZ MORALES
DOCTOR : SENA
FECHA : 13 DE FEBRERO DEL 2021
CC No : 10930957
CELULAR : 310-5389871
EDAD : 41 AÑOS

COPROLOGICO

Examen físico

Color : Marrón
Consistencia: Blanda
Aspecto : Cremosa

Examen microbiológico: Normal

Examen parasitológico: Negativo para helmintos y protozoarios

FROTIS DE GARGANTA

Examen en fresco

Células epiteliales: Escasas

Leucocitos : Escasos

Bacterias : Escasas

AP: AMPLIO PODER

GRAM: Se observaron escasos coco-bacilos Gram positivo normal

KOH DE UÑAS

No se observaron levaduras, monillas ni micelios de hongos en la muestra examinada.

VDRL: No reactiva

VR: No reactiva

Atentamente,

Dagoberto Rodríguez Torralvo

BACTERIOLOGO-U JAVERIANA
REG. 23130408

DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO

Bacteriólogo UJ REG No 23130408



MONSALUD I.P.S. LTDA

**LABORATORIO
BIO-CLÍNICO**

Dr. Dagoberto Rodríguez Torralvo
Bacteriólogo Universidad Javeriana



PACIENTE : LORELEY BORJA ORTIZ
DOCTOR : SENA
FECHA : 13 DE FEBRERO DEL 2.021
CC No : 1235255035
CELULAR : 313-3429883
EDAD : 32 AÑOS

COPROLOGICO

Examen físico

Color : Marrón
Consistencia: Blanda
Aspecto : Pastosa

Examen microbiológico: Normal

Examen parasitológico: Negativo para helmintos y protozoarios

FROTIS DE GARGANTA

Examen en fresco

Células epiteliales: Escasas

Leucocitos : Escasos

AP: AMPLIO PODER

Bacterias : Escasas

GRAM: Se observaron escasos coco-bacilos Gram positivo normal

KOH DE UÑAS

No se observaron levaduras, monillas ni micelios de hongos en la muestra examinada.

VDRL: No reactiva

VR: No reactiva

Atentamente,

Dagoberto Rodríguez Torralvo
BACTERIOLOGO-U JAVERIANA

DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo UI REG No 23130408



MONSALUD I.P.S. LTDA

**LABORATORIO
BIO-CLÍNICO**
Dr. Dagoberto Rodríguez Torralvo
Bacteriólogo Universidad Javeriana



PACIENTE : DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA
DOCTOR : SENA
FECHA : 13 DE FEBRERO DEL 2.021
CC No : 1133796960
CELULAR : 304-6562555
EDAD : 30 AÑOS

COPROLOGICO

Examen físico

Color : Marrón
Consistencia: Blanda
Aspecto : Pastosa

Examen microbiológico: Normal

Examen parasitológico: Negativo para helmintos y protozoarios

FROTIS DE GARGANTA

Examen en fresco

Células epiteliales: X

Leucocitos : 0-1 x AP AP: AMPLIO PODER

Bacterias : Escasas

GRAM: Se observaron escasos coco-bacilos Gram positivo normal

KOH DE UÑAS

No se observaron levaduras, monilias ni micelios de hongos en la muestra examinada.

VDRL: No reactiva

VR: No reactiva

Atentamente,

Dagoberto Rodríguez Torralvo
BACTERIOLOGO-U JAVERIANA
REG. 23130408
DAGOBERTO RODRIGUEZ TORRALVO
Bacteriólogo U REG No 23130408

ALCOHOL GLICERINADO

HUMECTA • PROTEGE DE VIRUS Y BACTERIAS

MODO DE USO: Aplicar en las manos y frotarlas fuerte, no requiere enjuague.

PRECAUCIONES: Mantener fuera del alcance de los niños. Evitar el contacto con los ojos. Uso Externo.



PROQUICOR
Carrera 9 #40-55
Tel: (4) 782 6173
Cel: 315 741 5721
Montería-Córdoba

CONT. NETO: 1 L ☐ 2 L ☐ 1 Gal ☐ 20 L ☐



REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DESINFECTANTE :

MES:

HIPOCLORITO AL 5%

DESINFECTANTE:

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO
	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1L AGUA +1ML	5 MINUTOS
	CAVA REFRIGERACION	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO
	CONGELADOR	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1MINUTO
	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO
	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO
	MESON	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS
	OLLAS Y MENAJES	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO
	VAJILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO
	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS
	PUERTAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS
	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS
	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS
	MESAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS
	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS
	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS
	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS
	PAREDES DE OFICINA	SEMANAL	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS
	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS
	TANQUES ALMACENAMIENTO	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- TABLA DE USO DE DETERGENTE Y DESINFECTANTE

AREA	AGENTE	PRODUCTO	BPM	DOSIS	TIEMPO
Pisos paredes y puertas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua +125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Mesón	Detergente	Comercial o en polvo o en liquido		10 L agua +125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Equipos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Ollas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1min
Cubiertos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Traperos Tablas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Frutas	Desinfectante	Hipoclorito 5%	50	1 L agua + 1 ml	5 min
Ambiente	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua +2ml	Aspersión

