PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 1 del 5 DE DICIEMBRE DEL 2022	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
SUPERVISOR CONTRATO:	WILLIAM ORLANDO NARVAEZ MARCILLO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 4133896
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño
VALOR:	El valor del presente contrato es la suma de **VEINTE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS PESOS ($ 20.767.700**). MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)
CONTRATISTA:	Maria Soledad Santacruz Moncayo
NIT:	36.754.319
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Internacional de Producción Limpia Lope RegionalNariño
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	A Los diecinueve (19) días del mes de octubre del dos mil veintidós (2022).
FECHA DE INICIO:	A los veintiún días (21) días del mes de octubre del dos mil veintidós (2022).
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Treinta y un días (31) Calemdario
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	VEINTE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS PESOS ($ 20.767.700).
VALOR ACTUAL CONTRATO:	TREINTA Y UN MILLONES SETENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y UNO ($31.072.661,00)
FORMA DE PAGO:	

PRORROGA NO. 1 Y ADICION	FECHA SUSCRIPCION: 18 noviembre 2022 FECHA APROBACION POLIZA: 25 de octubre 2022
	1)Que, según los parámetros establecidos en el Art. 40 de la ley 80 de 1993 se hace posible adicionar el contrato según la solicitud de elementos presentada por mi parte, avalada por almacén y autorizada por el Ordenador del Gasto. 2) Que, está adición es requerida por cuanto: … “, teniendo en cuenta la necesidad del suministro de alimentación a los trabajadores oficiales del centro, respetuosamente solicito se autorice la adición de $1.104.961 y una prórroga hasta el 30 de noviembre para la prestación de este servicio.”. 3) Que, Los elementos objeto de adición al contrato son los relacionados a continuación:

ITEM	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	VALOR TOTAL
6	Almuerzos trabajadores oficiales	143	UN	7.727,00	1.104.961
				TOTAL	1.104.961

4) Que, teniendo en cuenta lo anterior se hace necesario prorrogar el plazo ejecución del contrato hasta el día treinta (30) de noviembre del dos mil veintidós (2022).

5) Que, la Subdirección (e) del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – Sena Regional Nariño autorizó que se adicione y prorrogue el Contrato N°. CO1.PCCNTR.4133896 -2022.

6) Que, el Contratista dio su aceptación para adicionar y prorrogar el Contrato No. CO1.PCCNTR.4133896 -2022

7) Que, la adición estará respaldada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 28 de enero de 2022. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: TRABAJADORES OFICIALES: C-3603-1300-14-0-3603025-02 –953610 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA por un valor de $ 1.104.961. 8) Que, la presente adición y prorroga se rige por la ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, por la oferta presentada por EL CONTRATISTA, las normas comerciales y civiles pertinentes, el Manual de Contratación Administrativa del SENA y la Resolución 54 de 2018 expedida por el SENA.

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita: **Adicionar al valor del contrato CO1.PCCNTR.4133896-2022, la suma DE UN MILLÓN CIENTO CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN PESOS ($. 1.104.961) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.),** cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. Prorrogar el plazo de ejecución en once (11) días calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día treinta (30) de noviembre de dos mil veintidós (2022). Los demás términos y condiciones del contrato de Suministro N°. CO1.PCCNTR.4133896de 2022, no son objeto de aclaración, modificación o adición razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad. 6 GCCON-F-071 V.01 El contratista deberá ajustar la Garantía Única de Cumplimiento aprobada para el contrato N°.

<table>
<tr><td></td><td>CO1.PCCNTR.4133896, teniendo en cuenta la prórroga y adición solicitada en el presente documento.</td></tr>
<tr><td>Adición No. 2</td><td>FECHA SUSCRIPCION: 18 noviembre 2022
FECHA APROBACION POLIZA: 25 de octubre 2022

II. ADICIÓN y PRORROGA No. 01 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4133896 DE 2022:

1) Que, según los parámetros establecidos en el Art. 40 de la ley 80 de 1993 se hace posible adicionar el contrato según la solicitud de elementos presentada por mi parte, avalada por almacén y autorizada por el Ordenador del Gasto.

2) Que, está adición es requerida por cuanto: … “, teniendo en cuenta la necesidad del servicio y poder suministrar a los aprendices un entredía, respetuosa mente solicito se autorice una adición al contrato actual por el valor de $9.200.000”.

3) Que, Los elementos objeto de adición al contrato son los relacionados a continuación:

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>Descripción</th><th>Cantidad</th><th>Unidad</th><th>Precio unitario</th><th>VALOR TOTAL</th></tr>
<tr><td>3</td><td>Entredia</td><td>4.600</td><td>UN</td><td>2.000</td><td>9.200.000</td></tr>
<tr><td colspan="5">TOTAL</td><td>9.200.000</td></tr>
</table>

4) Que, la Subdirección (e) del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – Sena Regional Nariño autorizó que se adicione el Contrato N°. CO1.PCCNTR.4133896 -2022.
6) Que, el Contratista dio su aceptación para adicionar el Contrato No. CO1.PCCNTR.4133896 -2022

7) Que, la adición estará respaldada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 28 de enero de 2022. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: BIENESTAR APRENDICES: C-3603-1300-14-0-3603025-02 – 953610 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA por un valor de $ 9.200.000.

8) Que, la presente adición se rige por la ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, por la oferta presentada por EL CONTRATISTA, las normas comerciales y civiles pertinentes, el Manual de Contratación Administrativa del SENA y la Resolución 54 de 2018 expedida por el SENA.

Conforme a lo anteriormente expuesto, se solicita: Adicionar al valor del contrato CO1.PCCNTR.4133896-2022, la suma DE NUEVE MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($. 9.200.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Los demás términos y condiciones del contrato de Suministro N°. CO1.PCCNTR.4133896 de 2022, no son objeto de aclaración, modificación o adición razón por la cual, continuaran vigentes en su integridad.

El contratista deberá ajustar la Garantía Única de Cumplimiento aprobada para el contrato N°. CO1.PCCNTR.4133896, teniendo en cuenta la prórroga y adición solicitada en el presente documento.</td></tr>
</table>

OBLIGACIONES:

En virtud de la celebración del contrato No**. CO1.PCCNTR.4133896 DE 2022**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

Obligaciones Específicas del Contratista:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1 El contratista deberá presentar junto con el primer pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).			Se presenta planillas de Seguridad pagadas No. 9441264684 y 4474459870 correspondiente a Octubre y noviembre Planillas No. 4474504981
2. El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días	x		Presenta Certificado del Nivel de Riesgo de ARL
3. El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción	x		Presenta Certificado de Implementación del SG-SST
4. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados	x		Presenta Factura electrónica No. FECL-1070
5. Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos	x		Presenta Análisis microbiológicos
6. Aportar minuta de un nutricionista en forma semanal	x		Presenta Minuta
7. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	x		Presenta registros de refrigeración de los alimentos según las normas de seguridad alimentaria.
8. El personal a contratar debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	x		Se presenta Certificados médicos de aptitud de manipulación de alimentos
9. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	x		Se presenta Registro de Limpieza y Desinfección.
10 El contratista debe presentar un plan de capacitación del personal a contratar para la manipulación de alimentos, en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas en manipulación de alimentos	x		Se presentan certificados de participación de capacitaciones.
11. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	x		Se presenta registro de controles de calidad e inocuidad de materias primas e insumos, Se presenta registros de control de temperatura.

12. El CONTRATISTA deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante y Menaje); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las 7 GCCON-F-0XX V.02 normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.	x		Se presenta registros de conservación de alimentos y manipulación
13. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, microondas, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, ademar se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, microondas, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio	x		Inventario de equipos de cocina, Menaje de las cafeterías,
14. No reutilizar las materias primas (aceite)	x		Presenta Certificación Bioaceites del Sur
15. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.			Se Registros de plan de saneamiento
16. El contratista deberá presentar conceptos sanitarios de los proveedores de las materias primas de alto riesgo en salud pública.	x		Presenta Registros Sanitarios de los proveedores.
17. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).	x		Se Registros de plan de saneamiento
18. El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013	x		1 Presenta Registros Sanitarios. 2. Presenta Certificados médicos y de manipulación de

			elementos del personal.
19. De conformidad a los linimentos emitidos por los entes gubernamentales y territoriales con lo referente a la emergencia Sanitaria Covid-19, el contratista deberá entregar la cantidad de entredías y refrigerios diarios a los aprendices del Centro de Formación, en los sectores de Comercio y Servicios, y el Sector Agroindustrial según el retorno gradual permitido para el sector de la formación profesional a nivel nacional.	x		
20. El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	x		Presenta el Plan de Saneamiento
21. El contratista deberá contar con un establecimiento comercial abierto al público en el cual su actividad económica principal este acorde al objeto a contratar y deberá certificar su funcionamiento con mínimo 12 meses el cual cuente con acta de inspección vigente expedida por la alcaldía.	x		Certificado de Cámara de Comercio.
22. Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los bienes objeto de este, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, deberán participar en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por la Entidad (por cada contrato con la Entidad).	x		Acta de Inducción y reinducción de SST
23. El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.	x		Acta de Inducción y reinducción de SST
24. Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad necesarias para el mantenimiento de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia y según las nuevas políticas y protocolos establecidos para la prevención y contención del CORONAVIRUS- COVID 19.	x		Registros de las medidas de Seguridad
25 Para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad y permanecer con los elementos de bioseguridad necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución No. 350 del 2022 por medio de la cual se adopta el protocolo general de Bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado. Esta Resolución es acogida por el Sena mediante Circular 3-2022-000070 de 2022 Actualización Protocolos de Bioseguridad SENA con la resolución del MinSalud N°. 350 de 2022.	x		Registro de Entrega de Elementos de Protección.

26. El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.	x		Protocolo de Bioseguridad
27 para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad con los elementos de protección personal EPP necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución N°. 666 de 2020.	x		Registro de Entrega de Elementos de Protección.
28 Establecer protocolos de limpieza y desinfección del vehículo que ingrese a la Entidad para cumplir con la entrega de los elementos objeto del contrato.	x		Se Presenta Registros de Protocolo de limpieza y desinfección.
29. Realizar las medidas de limpieza y desinfección necesarias de los elementos, equipos y demás bienes a entregar en virtud del contrato.	x		Se presenta registros de limpieza y desinfección.
30. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCONM-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	x		Se presenta Certificación del cumplimiento de las normas ambientales.

FECHA DE CORTE	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
21 de octubre de 2022 al 20 de noviembre de 2022	FECL-1070	$ 20.613.160	10.459.501	20.613.160	33,7%

WILLIAM ORLANDO NARVAEZ MARCILLO
Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Sena Regional Nariño

Elaboro: *Luz Adriana De La Cruz*
Apoyo Administrativo

Reviso: *William Orlando Narvaez Marcillo*
Supervisor

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

POSITIVA
COMPAÑIA DE SEGUROS S.A
NIT 860.011.153-6

CERTIFICA QUE:

Verificada la base de datos de la compañía se encontró que el señor MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 36754319, tiene un registro como INDEPENDIENTE 1563 desde el 01/05/2019 y fecha fin de contrato 31/12/2050 con riesgo 1.

Recuerde que una vez cumplida la fecha fin de contrato, el sistema aplica de forma automática la novedad de retiro, por lo anterior en caso de tener un nuevo contrato deberá realizar una nueva afiliación, para continuar con la cobertura en nuestra ARL.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web: www.positivaenlinea.gov.co y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202201021434701.

Esta certificación se expide a los 27 días del mes de Noviembre de 2022.

MIS_4_1_3_FR15 v_04

Cordialmente

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

Impreso por Internet el 27/11/2022 7:17:24 p. m.
ISCDC: 27/11/2022 7:17:24 p. m.

CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La suscrita María Soledad Santacruz Moncayo, identificada con cédula de ciudadanía N.º 36.754.319 expedida en Pasto actuando en calidad de persona natural oferente, y Sandra Milena Mosquera Castro, identificada con cédula de ciudadanía N.º 59.311.423 expedida en Pasto y con Licencia No. 1489 Emitida por El Instituto Departamental de Salud, certificamos que la Persona Natural **Maria Soledad Santacruz Moncayo identificada con NIT N.º 36.754.319-0**, se encuentra implementando el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO -SG-SST según los estándares mínimos señalados en la normatividad vigente al respecto, con un porcentaje de implementación del 61 % del plan de trabajo de 2022 y cumplimento de estándares al 100% del año 2021 y cuenta con el personal idóneo para su implementación, mantenimiento y divulgación correspondiente.

De igual manera, respecto de su personal, da cumplimiento en su totalidad a los requisitos legales en Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, con el fin de garantizar la mitigación y control de los aspectos e impactos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, que puedan generarse en el desarrollo de las actividades contractuales y posteriores a estas.

Atentamente,

Carrera 32 # 12 a 48 B/san Ignacio – Pasto – Nariño – Colombia
E-mail. msolsanta@hotmail.com Celular: 300 613 4013



Firma Proponente Persona Natural
Nombre: MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento de Identidad: 36.754.319
Correo Electrónico: msolsanta@hotmail.com



Firma Profesional en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo
Nombre: Sandra Milena Mosquera Castro
Documento de Identidad: 59.311.423
Licencia N.°. IDSN 1489
Correo Electrónico: mosquera.sst2022@gmail.com

GRÁFICOS | TIEMPOS

RESPONSABLE	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CODIGO:	SGSST
		VERSION:	3
	FORMATO DE AUTOEVALUACION E IDENTIFICACION DE PRIORIDADES	FECHA ELABORACION	dic-19

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST EMPRESAS DE 10 O MENOS TRABAJADORES RIESGOS I,II Y III

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

NOMBRE DE LA EMPRESA:	NIT: 36.754.319-0	FECHA DE ELABORACIÓN: 27/12/2021	NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL SGSST:	LICENCIA IDSN 1489
MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO CASA LUISA FOOD SERVICE			SANDRA MILENA MOSQUERA CASTRO	

CICLO		ESTÁNDAR	Ítem del estándar	Criterio	Modo de Verificación	Valor del Estándar	Puntaje posible				CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
							Cumple Totalmente	No cumple	No Aplica*		
									Justifica	No Justifica	
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). (4%)	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST	El diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para empresas de cincuenta y uno (51) o mas trabajadores y empresas clasificadas en Riesgo IV y V, podrán ser realizado por Profesional en SST o Profesional con postgrado en SST, con licencia vigente y curso virtual 50H.	Desde el periodo presconstructivo hasta la fecha de realizacion de la presente auto evaluacion El Consorcio AGEF Aranda ha designado como Responsable SG-SST a tres profesionales de los cuales se puede evidenciar el registro de los siguientes documentos: documento de designación de Responsable del SG-SST, con asignación de responsabilidades el documento se encuentra fechado y firmado por el Representante Legal del Consorcio. Se evidencia el título de formación profesional - especialista en SST, Se verifico la licencia en SST vigente de todos los profesionales ademas se pudo constatar que todos cuentan con el certificado de aprobación del curso virtual de cincuenta (50) horas en Seguridad y Salud en el Trabajo.	0,5	0,5				0,5
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG - SST.	La empresa asignó y documentó las responsabilidades específicas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo a todos los niveles de la organización, para la implementación y mejora continua del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Se evidencia la asignación y documentación de las responsabilidades en Seguridad y Salud en el Trabajo, ademas de la respectiva divulgacion.	0,5	0,5				0,5
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG - SST.	La empresa define y asigna los recursos financieros, humanos, técnicos y tecnológicos, requeridos para la implementación, mantenimiento y continuidad del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Se puede evidenciar la elaboracion del documento donde se define y asigna recursos para la implementacion del SG-SST, también se puede evidenciar mediante registros (Facturas) la ejecucion del presupuesto como por ejemplo la entrega de EPP (registros de entrega de EPP), la adecuacion de campamento, implementacion de mediciones ambientales, realizacion de EMO, adquisicion de equipos para trabajos de alto riesgo en alturas, capacitacion de personal entre otros.	0,5	0,5				0,5
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.	Todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación o contratación están afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales y el pago de los aportes se realiza conforme a la normativa y en la respectiva clase de riesgo.	La verificacion de afiliacion al SGRL se efectua previo al ingreso del personal, el consorcio entrega la documentacion para revision de Interventoría quien despues de verificacion da visto bueno para ingreso los documentos que se entregan son: Certificado afiliacion a EPS, AFP y Riesgos Laborales, se verifica que la afiliacion conrresponda a la fecha efetiva de ingreso y al nivel de riesgo presente en la obra.	0,5	0,5				0,5
			1.1.5 Pago de pensión trabajadores alto riesgo.	Si aplica, se tienen plenamente identificados los trabajadores que se dediquen en forma permanente al ejercicio de las actividades de alto riesgo establecidas en el Decreto 2090 de 2003 o de las normas que lo adicionen, modifiquen o complementen y se les está cotizando el monto establecido en la norma al Sistema de Pensiones. Verificar si la empresa con la asistencia de la Administradora de Riesgos Laborales está cumpliendo con lo establecido en la presente resolución para actividades de alto riesgo.	Si aplica, se tienen plenamente identificados los trabajadores que se dediquen en forma permanente al ejercicio de las actividades de alto riesgo establecidas en el Decreto 2090 de 2003 o de las normas que lo adicionen, modifiquen o complementen y se les está cotizando el monto establecido en la norma al Sistema de Pensiones. Verificar si la empresa con la asistencia de la Administradora de Riesgos Laborales está cumpliendo con lo establecido en la presente resolución para actividades de alto riesgo.	0,5			0,5		0,5
			1.1.6 Conformación COPASST / Vigía.	La empresa cuenta, de acuerdo con el número de trabajadores con: Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo para empresas de menos de diez (10) de trabajadores. Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo para empresas de diez (10) o más trabajadores.	Solicitar el acta mediante la cual se designa el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo o solicitar los soportes de la convocatoria, elección, conformación del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo y el acta de constitución. Constatar si es igual el número de representantes del empleador y de los trabajadores y revisar si el acta de conformación se encuentra vigente, para el caso en que proceda la constitución del Comité. Solicitar las actas de reunión mensuales del último año del Comité Paritario o los soportes de las gestiones adelantadas por el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, y verificar el cumplimiento de sus funciones.	0,5			0,5		0,5
			1.1.7 Capacitación COPASST / Vigía.	El Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo y los miembros del Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo y sus respectivos miembros (Principales y Suplentes) se encuentran capacitados para poder cumplir las responsabilidades que les asigna la ley.	Solicitar registros que constaten la capacitación y evaluación tanto para el Vigía en Seguridad y Salud en el Trabajo o para los miembros del Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo según aplique que estén vigentes.	0,5			0,5		0,5
			1.1.8 Conformación Comité Convivencia	La empresa conformó el Comité de Convivencia Laboral y este funciona de acuerdo con la normativa vigente.	Solicitar el documento de conformación del Comité de Convivencia Laboral y verificar que esté conformado de acuerdo a la normativa y que su periodo de conformación se encuentra vigente. Solicitar las actas de las reuniones (como mínimo una reunión cada tres meses) y los informes de Gestión del Comité de Convivencia Laboral, verificando el desarrollo de sus funciones.	0,5			0,5		0,5
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. (6%)	1.2.1 Programa Capacitación Promoción y Prevención - PyP.	Se cuenta con un programa de capacitación anual en promoción y prevención, que incluye los peligros/riesgos prioritarios, extensivo a todos los niveles de la organización y el mismo se ejecuta.	Solicitar el programa de capacitación anual y la matriz de identificación de peligros y verificar que el mismo esté dirigido a los peligros ya identificados, con la evaluación y control del riesgo, y/o necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo, y verificar las evidencias de su cumplimiento.	2	2				2
			1.2.2 Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST, actividades de Promoción y Prevención - PyP.	Todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación y/o contratación y de manera previa al inicio de sus labores, reciben capacitación, inducción y reinducción en aspectos generales y específicos de las actividades por realizar que incluya entre otros, la identificación de peligros y control de los riesgos en su trabajo, y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales. Asimismo, se proporcionan las capacitaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con las necesidades identificadas.	Solicitar la lista de trabajadores, independientemente de su forma de vinculación y/o contratación y verificar los soportes documentales que den cuenta de la capacitación y de su evaluación, de la inducción y reinducción de conformidad con el criterio. La referencia es el Plan de capacitación, su cumplimento y la cobertura de los trabajadores objeto de cada tema. Para realizar la verificación tener en cuenta: De uno (1) a diez (10) trabajadores verificar el 100%, Entre once (11) y cincuenta (50) trabajadores verificar el 20%, Entre cincuenta y uno (51) y doscientos (200) trabajadores verificar el 10% Mayores a doscientos un (201) trabajadores verificar el registro de 30 trabajadores	2	2				2
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST con curso (50 horas).	Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo cuentan con el certificado de aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas definido por el Ministerio del Trabajo.	Solicitar el certificado de aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas definido por el Ministerio de Trabajo, expedido a nombre del responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	2	2				2
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST/Vigía.	En el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) se establece por escrito la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, es comunicada al Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o al Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo. La Política es fechada y firmada por el representante legal, expresa el compromiso de la alta dirección, el alcance sobre todos los centros de trabajo y todos sus trabajadores independientemente de su forma vinculación y/o contratación, es revisada, como mínimo una vez al año, hace parte de las políticas de gestión de la empresa, se encuentra difundida y accesible para todos los niveles de la organización. Incluye como mínimo el compromiso con: – La identificación de los peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establece los respectivos controles. – Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, mediante la mejora continua. – El cumplimiento de la normativa vigente aplicable en materia de riesgos laborales.	Solicitar la política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de la empresa y confirmar que cumpla con los aspectos contenidos en el criterio. Validar para la revisión anual de la política como mínimo: Fecha de emisión, firmada por el representante legal actual, que estén incluidos los requisitos normativos actuales o directrices de la empresa. Entrevistar a los miembros del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo para indagar el entendimiento de la política en Seguridad y Salud en el Trabajo. Como referencia preguntar. – Si conocen los peligros, evaluación y valoración de los riesgos y se establecen los respectivos controles. – Si se realizan actividades de Promoción y Prevención. – Si la empresa aplica la normativa legal vigente en materia de riesgos laborales.	1	1				1
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST.	Están definidos los objetivos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y ellos se expresan de conformidad con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo, son claros, medibles, cuantificables y tienen metas, coherentes con el plan de trabajo anual, compatibles con la normativa vigente, se encuentran documentados, son comunicados a los trabajadores, son revisados y evaluados mínimo una vez al año, actualizados de ser necesario, están acordes a las prioridades definidas y se encuentran firmados por el empleador.	Revisar si los objetivos se encuentran definidos, cumplen con las condiciones mencionadas en el criterio y existen evidencias del proceso de difusión.	1	1				1
		Evaluación inicial del SG – SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades.	La empresa realizó la evaluación inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, identificando las prioridades para establecer el plan de trabajo anual o para la actualización del existente y fue realizada por el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo o si fue contratada, por la empresa con personal externo con licencia en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo o conforme, verificando que la persona que diseñe, ejecute e implemente el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo tenga la formación y cursos solicitada en los artículos 5° y 6° de la presente resolución.	Solicitar la evaluación inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Mediante la matriz legal, matriz de peligros, identificación de amenazas, verificación de controles, reporte de peligros, lista de asistencia a capacitaciones, análisis de puestos de trabajo, exámenes médicos iniciales y periódicos y seguimiento de indicadores, entre otros.	1	1				1
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado.	La empresa diseña y define un plan de trabajo anual para el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual identifica los objetivos, metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades y debe estar firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Solicitar el plan de trabajo anual para alcanzar los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual identifica metas, responsabilidades, recursos, cronograma de actividades, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Verificar el cumplimiento del mismo. En caso de desviaciones en el cumplimiento, solicitar los planes de mejora para el logro del plan inicial.	2	2				2
		Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	La empresa cuenta con un sistema de archivo o retención documental, para los registros y documentos que soportan el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	Constatar la existencia de un sistema de archivo o retención documental, para los registros y documentos que soportan el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Verificar mediante muestreo que los registros y documentos sean legibles (entendible para el lector objeto), fácilmente identificables y accesibles (para todos los que estén vinculados con cada documento en particular), protegidos contra daño y pérdida.	2					0
		Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño.	Quienes tengan responsabilidad sobre el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo rinden cuentas anualmente sobre su desempeño.	Solicitar los registros documentales que evidencien la rendición de cuentas anual, al interior de la empresa. Solicitar a la empresa los mecanismos de rendición de cuentas que haya definido y verificar que se haga y se cumplan con los criterios del requisito. La rendición de cuentas debe incluir todos los niveles de la empresa ya que en cada uno de ellos hay responsabilidades sobre la Seguridad y Salud en el Trabajo	1			1		1
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo. (2%)	2.7.1 Matriz legal.	La empresa define la matriz legal actualizada que contemple las normas del Sistema General de Riesgos Laborales aplicables a la empresa.	Solicitar la matriz legal en la cual se contemple la legislación nacional vigente en materia de riesgos laborales. Verificar que contenga: – Normas vigentes en riesgos laborales, aplicables a la empresa. – Normas técnicas de cumplimiento de acuerdo con los peligros / riesgos identificados en la empresa. – Normas vigentes de diferentes entidades que le aplique.	2	2				2

	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS	Medidas de prevención y control para intervenir los peligros /riesgos (15%)	4.2.1 Se implementan medidas de prevención y control / peligros.	Se implementan las medidas de prevención y control con base en el resultado de la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos (físicos, ergonómicos, biológicos, químicos, de seguridad, públicos, psicosociales, entre otros), incluidos los prioritarios y éstas se ejecutan acorde con el esquema de jerarquización, de ser factible priorizar la intervención en la fuente y en el medio.	Verificar la implementación de las medidas de prevención y control, de acuerdo al esquema de jerarquización y de conformidad con la identificación de los peligros, la evaluación y valoración de los riesgos (físicos, ergonómicos, biológicos, químicos, de seguridad, públicos, psicosociales, entre otros), realizada. Verificar que estas medidas se encuentran programadas en el plan anual de trabajo. Constatar que se dio preponderancia a las medidas de prevención y control, respecto de los peligros/riesgos prioritarios.	**2,5**	2,5				**2,5**
			4.2.2 Se verifica aplicación de las medidas prevención y control.	Se verifica la aplicación por parte de los trabajadores de las medidas de prevención y control de los peligros/riesgos (físicos, ergonómicos, biológicos, químicos, de seguridad, públicos, psicosociales, entre otros).	Solicitar los soportes documentales implementados por la empresa donde se verifica el cumplimiento de las responsabilidades de los trabajadores frente a la aplicación de las medidas de prevención y control de los peligros/riesgos (físicos, ergonómicos, biológicos, químicos, de seguridad, públicos, psicosociales, entre otros). Realizar visita a las instalaciones para verificar el cumplimiento de las medias de prevención y control por parte de los trabajadores de acuerdo con lo enunciado en los planes de prevención y control descritos.	**2,5**	2,5				**2,5**
			4.2.3 Hay procedimientos, instructivos, fichas, protocolos.	La empresa para los peligros identificados ha estructurado programa de prevención y protección de la seguridad y salud de las personas (incluye procedimientos, instructivos, fichas técnicas).	Solicitar los procedimientos, instructivos, fichas técnicas cuando aplique y protocolos de Seguridad y Salud en el Trabajo,	**2,5**	2,5				**2,5**
			4.2.4 Inspección con el COPASST o Vigía.	Se realizan inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos, incluidos los relacionados con la prevención y atención de emergencias; con la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Solicitar la evidencia de las inspecciones realizadas a las instalaciones, maquinaria y equipos, incluidos los relacionados con la prevención y atención de emergencias y verificar la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo.	**2,5**	2,5				**2,5**
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas.	Se realiza el mantenimiento periódico de las instalaciones, equipos y herramientas, de acuerdo con los informes de las inspecciones o reportes de condiciones inseguras.	Solicitar la evidencia del mantenimiento preventivo y/o correctivo en las instalaciones, equipos y herramientas de acuerdo con los manuales de uso de estos y los informes de las inspecciones o reportes de condiciones inseguras.	**2,5**	2,5				**2,5**
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal - EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas.	Se les suministran a los trabajadores que lo requieran los Elementos de Protección Personal y se les reponen oportunamente conforme al desgaste y condiciones de uso de los mismos. Se verifica que los contratistas y subcontratistas que tengan trabajadores realizando actividades en la empresa, en su proceso de producción o de prestación de servicios se les entrega los Elementos de Protección Personal y se hace reposición oportunamente conforme al desgaste y condiciones de uso de los mismos. Se realiza la capacitación para el uso de los Elementos de Protección Personal	Solicitar los soportes que evidencien la entrega y reposición de los Elementos de Protección Personal a los trabajadores. Asimismo, verificar los soportes que den cuenta del cumplimiento del criterio por parte de los contratistas y subcontratistas. Verificar los soportes que evidencien la realización de la capacitación en el uso de los Elementos de Protección Personal. Establecer si hay documentos escritos o pruebas de la entrega de los elementos de protección personal a los trabajadores.	**2,5**	2,5				**2,5**
	GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias.	Se tiene un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias que identifica las amenazas, evalúa y analiza la vulnerabilidad, incluye planos de las instalaciones que identifican áreas y salidas de emergencia, así como la señalización debida, simulacros como mínimo una vez al año y este es divulgado. Se tienen en cuenta todas las jornadas de trabajo en todos los centros de trabajo	Solicitar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, constatar su divulgación. Verificar si existen los planos de las instalaciones que identifican áreas y salidas de emergencia y verificar si existe la debida señalización de la empresa y los soportes que evidencien la realización de los simulacros. Verificar la realización de simulacros y análisis del mismo, validar que las mejoras hayan sido tenidas en cuenta en el mejoramiento del plan	**5**			5		**5**
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada.	Se encuentra conformada, capacitada y dotada la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, organizada según las necesidades y el tamaño de la empresa (primeros auxilios, contra incendios, evacuación, etc.).	Solicitar el documento de conformación de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y verificar los soportes de la capacitación y entrega de la dotación.	**5**			5		**5**
III. VERIFICAR	VERIFICACIÓN DEL SG -SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST. (5%)	6.1.1 Indicadores estructura, proceso y resultado.	El empleador tiene definidos los indicadores de estructura, proceso y resultado del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Solicitar los indicadores de estructura, proceso y resultado del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que se encuentren alineados al plan estratégico de la empresa.	**1,25**			1,25		**1,25**
			6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año.	El empleador debe realizar una auditoría anual, la cual será planificada con la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo.	La empresa adelantará por lo menos una vez al año, un ciclo completo de auditorías internas al SG-SST, en donde su alcance deberá incluir todas las áreas. Solicitar el programa de la auditoría, el alcance de la auditoría, la periodicidad, la metodología y la presentación de informes y verificar que se haya planificado con la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo.	**1,25**			1,25		**1,25**
			6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría.	Alcance de la auditoría de cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Se debe solicitar a la empresa los documentos, pruebas de la realización de actividades y obligaciones establecidas en los trece numerales del artículo 2.2.4.6.30 del Decreto 1072/2015	**1,25**			1,25		**1,25**
			6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST.	La Alta Dirección revisa una vez al año el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; sus resultados son comunicados al Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o al Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Solicitar el documento donde conste la revisión anual por la Alta Dirección, así como la comunicación de los resultados al Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo o al Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	**1,25**			1,25		**1,25**
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST. (10%)	7.1.1 Definir acciones de Promoción y Prevención con base en resultados del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	La empresa garantiza que se definan e implementen las acciones preventivas y/o correctivas necesarias con base en los resultados de la supervisión, inspecciones, la medición de los indicadores del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo entre otros, y las recomendaciones del COPASST o Vigía.	Solicitar la evidencia documental de la implementación de las acciones preventivas y/o correctivas provenientes de los resultados y/o recomendaciones, de conformidad con el criterio.	**2,5**			2,5		**2,5**
			7.1.2 Toma de medidas correctivas, preventivas y de mejora.	Cuando después de la revisión por la Alta Dirección del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo se evidencia que las medidas de prevención y control relativas a los peligros y riesgos en Seguridad y Salud en el Trabajo son inadecuadas o pueden dejar de ser eficaces, la empresa toma las medidas correctivas, preventivas y/o de mejora para subsanar lo detectado.	Solicitar la evidencia documental de las acciones correctivas, preventivas y/o de mejora que se implementaron según lo detectado en la revisión por la Alta Dirección del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	**2,5**			2,5		**2,5**
			7.1.3 Ejecución de acciones preventivas, correctivas y de mejora de la investigación de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	La empresa ejecuta las acciones preventivas, correctivas y de mejora que se plantean como resultado de la investigación de los accidentes y de los incidentes y la determinación de las causas básicas e inmediatas de las enfermedades laborales.	Solicitar la evidencia documental de las acciones preventivas, correctivas y/o de mejora planteadas como resultado de las investigaciones y verificar si han sido efectivas.	**2,5**			2,5		**2,5**
			7.1.4 Implementar medidas y acciones correctivas de autoridades y ARL.	Se implementan las medidas y acciones correctivas producto de requerimientos o recomendaciones de autoridades administrativas, así como de las Administradoras de Riesgos Laborales.	Solicitar la evidencia documental de las acciones correctivas realizadas en respuesta a los requerimientos o recomendaciones de las autoridades administrativas así como de las Administradoras de Riesgos Laborales.	**2,5**			2,5		**2,5**
TOTALES						**ACEPTABLE**					**100**

_Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0) .

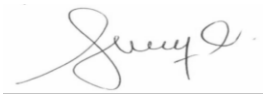
* Si el estándar No Aplica, se deberá justificar tal situación y se calificará con el porcentaje máximo del ítem indicado para cada estándar. En caso de no justificarse, la calificación del estándar será igual a cero (0).

El presente formulario es documento público, no se debe consignar hechos o manifestaciones falsas y está sujeta a las sanciones establecidas en los artículos 288 y 294 de la Ley 599 de 2000 (Código Penal Colombiano).



MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO
CC. 36,754,319-0
REPRESENTANTE LEGAL

FECHA: 27/12/2021



SANDRA MILENA MOSQUERA CASTRO
RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN SG-SST
LIC SST 1489 IDSN

		Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	La empresa dispone de mecanismos eficaces para recibir y responder las comunicaciones internas y externas relativas a la Seguridad y Salud en el Trabajo, como por ejemplo autorreporte de condiciones de trabajo y de salud por parte de los trabajadores o contratistas.	Constatar la existencia de mecanismos de comunicación interna y externa que tiene la empresa en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo y comprobar que las acciones que se desarrollaron para dar respuesta a las comunicaciones recibidas son eficaces.	1	1				1
		Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	La empresa estableció un procedimiento para la identificación y evaluación de las especificaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo, de las compras y adquisición de productos y servicios, como por ejemplo los elementos de protección personal.	Verificar el cumplimiento del procedimiento para la identificación y evaluación de las especificaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo de las compras o adquisición de productos y servicios, como por ejemplo los elementos de protección personal. Verificar la existencia de la matriz de elementos de protección personal.	1			1		1
		Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas.	La empresa incluye los aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo en la evaluación y selección de proveedores y contratistas.	Constatar que para la selección y evaluación de proveedores y/o contratistas, se valida que dichos proveedores o contratistas tienen documentado e implementado el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y que conocen los peligros/riesgos y la forma de controlarlos al ejecutar el servicio por realizar en la empresa dónde prestan el servicio.	2			2		2
		Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SG -SST.	La empresa dispone de un procedimiento para evaluar el impacto sobre la Seguridad y Salud en el Trabajo que se pueda generar por cambios internos o externos.	Solicitar el documento para evaluar el impacto sobre la Seguridad y Salud en el Trabajo en cambios internos y externos que se presenten en la entidad.	1			1		1
		Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Evaluación Médica Ocupacional.	Realizar evaluaciones médicas ocupacionales deacuerdo con la normatividad y los riesgos a los cuales se encuentre expuesto el trabajador	Conceptos médicos ocupacionales en el cual informe restricciones y recomendaciones laborales.	1	1				1
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud.	Están definidas y se llevaron a cabo las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención, de conformidad con las prioridades que se identificaron en el diagnóstico de las condiciones de salud de los trabajadores y los peligros/riesgos de intervención prioritarios	Solicitar las evidencias que constaten la definición y ejecución de las actividades de medicina del trabajo, promoción y prevención de conformidad con las prioridades que se identificaron con base a los resultados del diagnóstico de las condiciones de salud y los peligros/riesgos de intervención prioritarios. Solicitar el programa de vigilancia epidemiológica de los trabajadores.	1	1				1
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo.	Se informa al médico que realiza las evaluaciones ocupacionales los perfiles del cargo, con una descripción de las tareas y el medio en el cual se desarrollará la labor respectiva.	Verificar que al médico que realiza las evaluaciones ocupacionales, se le remitieron los soportes documentales respecto de los perfiles del cargo, descripción de las tareas y el medio en el cual desarrollará la labor los trabajadores.	1	1				1
			3.1.4 Realización de los exámenes médicos ocupacionales - Peligros. Periodicidad.	Se realizan las evaluaciones médicas de acuerdo con la normativa y los peligros a los cuales se encuentre expuesto el trabajador. Asimismo, se tiene definida la frecuencia de las evaluaciones médicas ocupacionales periódicas según tipo, magnitud, frecuencia de exposición a cada peligro, el estado de salud del trabajador, las recomendaciones de los sistemas de vigilancia epidemiológica y la legislación vigente. Los resultados de las evaluaciones médicas ocupacionales serán comunicados por escrito al trabajador y constarán en su historia médica.	Solicitar los conceptos de aptitud que demuestren la realización de las evaluaciones médicas. Solicitar el documento o registro que evidencie la definición de la frecuencia de las evaluaciones médicas periódicas. Solicitar el documento que evidencie la comunicación por escrito al trabajador de los resultados de las evaluaciones médicas ocupacionales.	1	1				1
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas.	La empresa debe tener la custodia de las historias clínicas a cargo de una institución prestadora de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo o del médico que practica los exámenes laborales en la empresa.	Evidenciar los soportes que demuestren que la custodia de las historias clínicas esté a cargo de una institución prestadora de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo o del médico que practica los exámenes laborales en la empresa.	1	1				1
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones medico/laborales.	La empresa acata las restricciones y recomendaciones médico-laborales por parte de la Empresa Promotora de Salud (EPS) o Administradora de Riesgos Laborales (ARL) prescritas a los trabajadores para la realización de sus funciones. Asimismo, y de ser necesario, se adecua el puesto de trabajo, se reubica al trabajador o realiza la readaptación laboral. Se anexa soportes de entrega a quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez los documentos que son responsabilidad del empleador que trata la norma para la calificación de origen y porcentaje de la pérdida de la capacidad laboral.	Solicitar documento de recomendaciones y restricciones a trabajadores y revisar que la empresa ha acatado todas las recomendaciones y restricciones médico-laborales prescritas a todos los trabajadores y ha realizado las acciones que se requieran en materia de reubicación o readaptación. Solicitar documento de soporte de recibido por parte de quienes califican en primera oportunidad y/o a las Juntas de Calificación de Invalidez.	1	1				1
			3.1.7 Estilo de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo fármaco-dependencia y otros).	Hay un programa para promover entre los trabajadores estilos de vida y entorno saludable, incluyendo campañas específicas tendientes a la prevención y el control de la farmacodependencia, el alcoholismo y el tabaquismo, entre otros.	Solicitar el programa respectivo y los documentos y registros que evidencien el cumplimiento del mismo.	1	1				1
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras.	En la sede hay suministro permanente de agua potable, servicios sanitarios y mecanismos para disponer excretas y basuras.	Mediante observación directa, verificar si se cumple lo que se exige en el criterio, dejando prueba fotográfica o fílmica al respecto.	1	1				1
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos.	La empresa elimina los residuos sólidos, líquidos o gaseosos que se producen, así como los residuos peligros de forma que no se ponga en riesgo a los trabajadores.	Mediante observación directa, constatar las evidencias en las que se dé cuenta de los procesos de eliminación de residuos conforme al criterio y solicitar contrato de empresa que elimina y dispone de los residuos peligrosos.	1	1				1
	GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio del Trabajo.	La empresa reporta a la Administradora de Riesgos Laborales (ARL), a la Entidad Promotora de Salud (EPS) todos los accidentes y las enfermedades laborales diagnosticadas. Asimismo, reportará a la Dirección Territorial el accidente grave y el mortal, como las enfermedades diagnosticadas como laborales. Estos reportes se realizarán dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.	Indagar con los trabajadores, si se han presentado accidentes de trabajo o enfermedades laborales (en caso afirmativo, tomar los datos de nombre y número de cédula y solicitar el reporte). Igualmente realizar un muestreo del reporte de registro de accidente de trabajo (Furat) y el registro de enfermedades laborales (Furel) respectivo, verificando si el reporte a las Administradoras de Riesgos Laborales, Empresas Promotoras de Salud y Dirección Territorial se hizo dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al evento o recibo del diagnóstico de la enfermedad.	2	2				2
			3.2.2 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedad Laboral.	La empresa investiga todos los accidentes e incidentes de trabajo y las enfermedades cuando sean diagnosticadas como laborales, determinando las causas básicas e inmediatas y la posibilidad de que se presenten nuevos casos.	Verificar por medio de un muestreo si se investigan los accidentes e incidentes de trabajo y las enfermedades laborales y si se definieron acciones para otros trabajadores potencialmente expuestos. Constatar que la investigación se haya realizado dentro de los quince (15) días siguientes a su ocurrencia a través del equipo investigador y evidenciar que se hayan remitido los informes de las investigaciones de accidente de trabajo grave o mortal o una enfermedad laboral mortal. En caso de haber accidente grave o se produzca la muerte verificar la participación de un profesional con licencia Salud Ocupacional o en Seguridad y Salud en el Trabajo en la investigación (propio o contratado), así como del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo.	2	2				2
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de incidentes, Accidentes de trabajo y Enfermedad Laboral.	Hay un registro estadístico de los incidentes y de los accidentes de trabajo, así como de las enfermedades laborales que ocurren; se analiza este registro y las conclusiones derivadas del estudio son usadas para el mejoramiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Solicitar el registro estadístico actualizado de lo corrido del año y el año inmediatamente anterior al de la visita, así como la evidencia que contiene el análisis y las conclusiones derivadas del estudio que son usadas para el mejoramiento del SG-SST.	1	1				1
		Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.1 Medición de la severidad de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	La empresa mide la severidad de los accidentes de trabajo como mínimo una vez al año y realiza la clasificación del origen del peligro/riesgo que los generó (físicos, químicos, biológicos, de seguridad, públicos, psicosociales, entre otros).	Solicitar los resultados de la medición para lo corrido del año y/o el año inmediatamente anterior y constatar el comportamiento de la severidad y la relación del evento con los peligros/riesgos.	1	1				1
			3.3.2 Medición de la frecuencia de los incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	La empresa mide la frecuencia de los accidentes e incidentes de trabajo y enfermedad laboral como mínimo una vez al año y realiza la clasificación del origen del peligro/riesgo que los generó (físicos, de químicos, biológicos, seguridad, públicos, psicosociales, entre otros.)	Solicitar los resultados de la medición para lo corrido del año y/o el año inmediatamente anterior y constatar el comportamiento de la frecuencia de los accidentes y la relación del evento con los peligros/riesgos.	1	1				1
			3.3.3 Medición de la mortalidad de Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	La empresa mide la mortalidad por accidentes de trabajo y enfermedades laborales como mínimo una vez al año y realiza la clasificación del origen del peligro/riesgo que los generó (físicos, químicos, biológicos, de seguridad, públicos, psicosociales, entre otros)	Solicitar los resultados de la medición para lo corrido	1	1				1
			3.3.4 Medición de la prevalencia de incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	La empresa mide la prevalencia de la enfermedad laboral como mínimo una vez al año y realiza la clasificación del origen del peligro/riesgo que la generó (físico, químico, biológico, ergonómico o biomecánico, psicosocial, entre otros)	Solicitar los resultados de la medición para lo corrido del año y/o el año inmediatamente anterior y constatar el comportamiento de la prevalencia de las enfermedades laborales y la relación de lo evento con los peligros/riesgos.	1	1				1
			3.3.5 Medición de la incidencia de incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	La empresa mide la incidencia de la enfermedad laboral como mínimo una vez al año y realiza la clasificación del origen del peligro/riesgo que la generó (físicos, químicos, biológicos, ergonómicos o biomecánicos, psicosociales, entre otros)	Solicitar los resultados de la medición para lo corrido del año y/o el año inmediatamente anterior y constatar el comportamiento de la incidencia de las enfermedades laborales y la relación de lo evento con los peligros/riesgos.	1	1				1
			3.3.6 Medición del ausentismo por incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral.	La empresa mide el ausentismo por enfermedad laboral y común y por accidente de trabajo, como mínimo una vez al año y realiza la clasificación del origen del peligro/riesgo que lo generó (físicos, ergonómicos, o biomecánicos, químicos, de seguridad, públicos, psicosociales, entre otros)	Solicitar los resultados de la medición para lo corrido del año y/o el año inmediatamente anterior y constatar el comportamiento del ausentismo y la relación del evento con los peligros/riesgos.	1			1		1
II. HACER		Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación, evaluación y valoración de peligros.	La empresa tiene definida y aplica una metodología para la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos de origen físico, ergonómico o biomecánico, biológico, químico, de seguridad, público, psicosocial, entre otros, con alcance sobre todos los procesos, actividades rutinarias y no rutinarias, maquinaria y equipos en todos los centros de trabajo y en todos los trabajadores independientemente de su forma de vinculación y/o contratación. Identificar con base en la valoración de los riesgos, aquellos que son prioritarios.	Verificar que se realiza la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos conforme a la metodología definida de acuerdo con el criterio y con la participación de los trabajadores, seleccionando de manera aleatoria algunas de las actividades identificadas. Confrontar mediante observación directa durante el recorrido a las instalaciones de la empresa la identificación de peligros.	4	4				4
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	La identificación de peligros, evaluación y valoración del riesgo se desarrolló con la participación de trabajadores de todos los niveles de la empresa y es actualizada como mínimo una vez al año y cada vez que ocurra un accidente de trabajo mortal o un evento catastrófico en la empresa o cuando se presenten cambios en los procesos, en las instalaciones, o maquinaria o equipos.	Verificar que estén identificados los peligros, evaluados y valorados los riesgos, con la participación de los trabajadores. Solicitar si hay eventos mortales o catastróficos y validar que el peligro asociado al evento esté identificado, evaluado y valorado. En caso de que se encuentren valoraciones no tolerables, verificar la implementación de las acciones de intervención y control, de forma inmediata para continuar con la tarea.	4	4				4
			4.1.3 Identificación y priorización de la naturaleza de los peligros (Metodología adicional- cancerígenos y otros).	La empresa donde se procese, manipule o trabaje con agentes o sustancias catalogadas como cancinógenas o con toxicidad aguda, causantes de enfermedades, incluidas en la tabla de enfermedades laborales, prioriza los riesgos asociados a estas sustancias o agentes y realiza acciones de prevención e intervención al respecto.	Revisar la lista de materias primas e insumos, productos intermedios o finales, subproductos y desechos y verificar si estas son o están compuestas por agentes o sustancias catalogadas como cancinógenas en el grupo 1 de la clasificación de la Agencia Internacional de Investigación sobre el Cáncer (International Agency for Research on Cancer, IARC) o con toxicidad aguda según los criterios del Sistema Globalmente Armonizado (categorías I y II). Se debe verificar que los riesgos asociados a estas sustancias o agentes cancinógenos o con toxicidad aguda son priorizados y se realizan acciones de prevención e intervención. Asimismo, se debe verificar la existencia de áreas destinadas para el almacenamiento de las materias primas e insumos y sustancias catalogadas como cancinógenas o con toxicidad aguda.	3	3				3
	(30%)		4.1.4 Realización mediciones ambientales químicos, físicos y biológicos.	Se realizan mediciones ambientales de los riesgos prioritarios, provenientes de peligros químicos, físicos y/o biológicos.	Verificar los soportes documentales de las mediciones ambientales realizadas y la remisión de estos resultados al Comité Paritario en Seguridad y Salud en el Trabajo o al Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo.	4			4		4

(1489)

Por la cual se otorga una Licencia de Salud Ocupacional como Persona Natural.

EL DIRECTOR DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO
En uso de sus atribuciones legales y

CONSIDERANDO:

Que, EL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, es el Ente rector del Sistema General de Seguridad Social en el Departamento, que la Ley 1562 del 11 de julio de 2012 en su artículo 23, le asigna a las Direcciones Departamentales y Distritales de Salud, la función de expedición, Renovación, Vigilancia y Control de las Licencias de Salud Ocupacional a personas naturales o jurídicas que oferten servicios en Salud Ocupacional.

Que, de conformidad con lo establecido en el Artículo 1 de la Ley 1562 del 2012, la Salud Ocupacional se entenderá en adelante, como "SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO"

Que la Profesional SANDRA MILENA MOSQUERA CASTRO, identificada con cédula de ciudadanía No.59.311.423 expedida en Pasto , Administrador de Empresas de Profesión y Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo , solicitó el 5 de junio de 2019 Licencia en Salud Ocupacional como Persona Natural y para el efecto diligenció la Solicitud de Licencia para la Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo- Personas Naturales, Resolución 4502 Ministerio de Salud y Protección Social –Riesgos Laborales -Anexo Técnico, acreditando la formación profesional para tal efecto y allegando la documentación exigida por la ley 1562 del 2012 en concordancia con la resolución No. 004502 del 2012.

Que la Oficina de Dimensión de Salud y Ámbito Laboral del Instituto Departamental de Salud de Nariño revisó y verifico la documentación requerida, encontrándose en orden y ajustada a derecho y confirmó los servicios que el solicitante puede prestar, emitiendo concepto favorable para expedir licencia para prestar servicios en Salud ocupacional.

Por lo anterior,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Otorgar a SANDRA MILENA MOSQUERA CASTRO Administrador de Empresas de Profesión y Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, identificada con cédula de ciudadanía No.59.311.423 expedida en Pasto, la Licencia de Salud Ocupacional como Persona Natural para la Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, para ejercer en los Campos de Acción que se enuncian en el artículo Segundo de esta Resolución.

VALIDO CASA USA FOOD SERVICE
PROCESO DE LIMPIEZA SENA

ARTICULO SEGUNDO: Los Campos de Acción Autorizados en los que pueden prestar la Profesional Especialista SANDRA MILENA MOSQUERA CASTRO son los siguientes:

1. Administración de Empresas en Seguridad y Salud en el trabajo
2. Investigación en Seguridad y salud en el Trabajo
3. Investigación del Accidente de Trabajo
4. Educación.
5. Capacitación.
6. Diseño, administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

PARÁGRAFO PRIMERO: La Licencia de Salud Ocupacional otorgada la Profesional Especialista SANDRA MILENA MOSQUERA CASTRO se expide por el termino de diez (10) años, contados a partir de la ejecutoria de la presente resolución; teniendo VALIDEZ en todo el territorio nacional de conformidad con el articulo 6 de la resolución 4502 del 2012 emanada del Ministerio de Salud y Protección Social, su renovación estará sujeta a la normatividad vigente para tal efecto.

ARTICULO TERCERO: El Titular de la Licencia, queda comprometido a cumplir en el ejercicio de sus actividades con las normas legales, técnicas y éticas para la prestación de Servicios en seguridad y Salud en el Trabajo, que para tal fin expidan los Ministerios de Salud y Protección Social y Ministerio del Trabajo.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente Resolución a la Profesional Especialista SANDRA MILENA MOSQUERA CASTRO, de acuerdo con lo establecido en los artículos 67 y 69 de la Ley 1437 del 2011, haciéndole saber que contra ella procede el recurso de reposición ante el Director del Instituto Departamental de Salud de Nariño dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con el artículo 76 de la ley 1437 del 2011.

ARTICULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en San Juan de Pasto, a los diez (10) días del mes de junio de 2019.

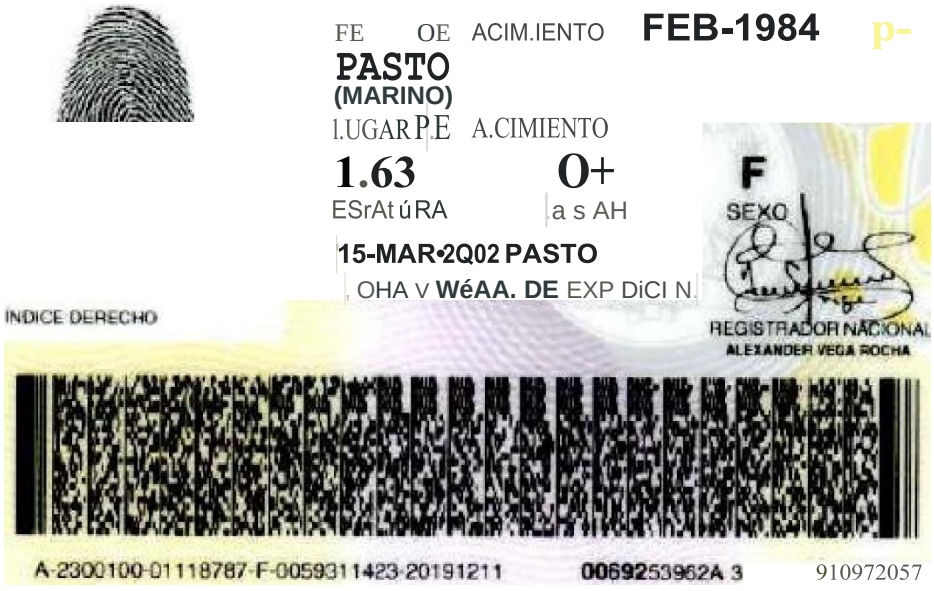
BERNARDO OCAMPO MARTINEZ
Director IDSN

Proyectó: FABIOLA FIGUEROA FIGUEROA Profesional Especializada Dimensión de Salud y Ámbito Laboral		Revisó: LILIANA ORTIZ CORAL Subdirectora de Salud Pública del IDSN	
Firma	Fecha: 10 de junio de 2019	Firma	Fecha: 10 de junio de 2019

VALIDO CASA LUISA FOOD SERVICE
PROCESO DE CAPACITACIÓN SENA



valido Para Casa L-uisa Food serviae



valido Para Casa L-uisa Food serviae

Laboratorios del Valle s.a.s.

INFORME DE ENSAYO
03033636

Identificación 03033636
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO
Doc./Nit. 36754319-0
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO
Tipo Muestra PAPA RELLENA
Tomada Por ANDREA JEFE DE COCINA

Telefono 7370756
Direccion CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Fecha Recepción 2022-07-13-10:28:55
Fecha Impresión 2022-07-18 08:30:40.
Fecha Toma Muestra 30/06/2022
Punto Toma Muestra CAFETERIA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :**

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

COLIFORMES TOTALES.....: MENOR DE 3.0
Por: gr
Método: Numero Mas Probable (NMP)
Técnica: Diluciones en tubo multiple
Valor de Referencia.....: MENOR DE 3.0
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME
COLIFORMES FECALES.....: MENOR DE 3.0
Por: gr
Metodo: Numero Mas Probable (NMP)
Técnica.....: Diluciones en tubo multiple
Valor de Referencia.....: MENOR DE 3.0
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME
BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....: MENOR DE 10
Por: ufc/gr
Metodo: Recuento en placa por siembra en profundidad
Valor de referencia.....: 10.000
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME
SALMONELLA Spp.....: AUSENCIA
Por..: 25gr
Metodo: Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo
Valor de referencia: AUSENCIA
Normatividad: INVIMA
Interpretación: CONFORME

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *
** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

Laboratorios del Valle s.a.s.

INFORME DE ENSAYO
03033636

Identificación	03033636	**Telefono**	7370756
Cliente	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Direccion**	CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit.	36754319-0	**Fecha Recepción**	2022-07-13-10:28:55
Convenio	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Fecha Impresión**	2022-07-18 08:30:40.
Tipo Muestra	PAPA RELLENA	**Fecha Toma Muestra**	30/06/2022
Tomada Por	ANDREA JEFE DE COCINA	**Punto Toma Muestra**	CAFETERIA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :**

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

STAPHILOCOCCUS .....: MENOR DE 100
Por: ufc/gr
Metodo: RECUENTO EN PLACA POR SIEMBRA EN SUPERFICIE
Valor de referencia: MENOR DE 100
Normatividad: INVIMA
Interpretación: CONFORME
OBSERVACIONES.....: MUESTRA TOMADA POR EL CLIENTE

LINA VALLEJOS

Laboratorios del Valle s.a.s.

INFORME DE ENSAYO
03033552

Identificación	03033552	**Telefono**	7370756
Cliente	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Direccion**	CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit.	36754319-0	**Fecha Recepción**	2022-07-01-15:31:03
Convenio	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Fecha Impresión**	2022-07-12 12:09:39.
Tipo Muestra	ENSALADA CRUDA	**Fecha Toma Muestra**	30/06/2022
Tomada Por	KATHERINE OBANDO	**Punto Toma Muestra**	CAFETERIA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T° 18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....: 960
Por: ufc/gr
Metodo: Recuento en placa por siembra en profundidad
Valor de referencia.....: 10.000
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME
COLIFORMES TOTALES.....: 9.1
Por: gr
Método: Numero Mas Probable (NMP)
Técnica: Diluciones en tubo multiple
Valor de Referencia.....: MENOR DE 3.0
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: NO CONFORME
COLIFORMES FECALES.....: MENOR DE 3.0
Por: gr
Metodo: Numero Mas Probable (NMP)
Técnica.....: Diluciones en tubo multiple
Valor de Referencia.....: MENOR DE 3.0
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME
MOHOS Y LEVADURAS.....: 30
Por: ufc/gr
Metodo: Recuento en placa por siembra en profundidad
Valor de referencia: SIN DATOS LA NORMA
Normatividad: INVIMA

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *
** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

Laboratorios del Valle s.a.s.

INFORME DE ENSAYO
03033552

Identificación 03033552
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO
Doc./Nit. 36754319-0
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO
Tipo Muestra ENSALADA CRUDA
Tomada Por KATHERINE OBANDO

Telefono 7370756
Direccion CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Fecha Recepción 2022-07-01-15:31:03
Fecha Impresión 2022-07-12 12:09:39.
Fecha Toma Muestra 30/06/2022
Punto Toma Muestra CAFETERIA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T° 18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

STAPHILOCOCCUS .....: MENOR DE 100
Por: ufc/gr
Metodo: RECUENTO EN PLACA POR SIEMBRA EN SUPERFICIE
Valor de referencia: MENOR DE 100
Normatividad: INVIMA
Interpretación: CONFORME
Muestra tomada por: FUNCIONARIO DE LABORATORIOS DEL VALLE

LINA VALLEJOS

Laboratorios del Valle s.a.s.

INFORME DE ENSAYO
03033553

Identificación 03033553 **Telefono** 7370756

Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Direccion** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO

Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2022-07-01-15:35:54

Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2022-07-12 12:09:48.

Tipo Muestra SUPERFICIE **Fecha Toma Muestra** 30/06/2022

Tomada Por KATHERINE OBANDO **Punto Toma Muestra** FROTIS MESON

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T° 18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....: 0
Por: ufc
Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO
AGAR PLATE COUNT
LOTE: 108184
VENCE: 30/03/2023
MARCA: SHARLAW

COLIFORMES TOTALES.....: 0
Por: ufc
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME
ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:
AGAR EMB
LOTE: 106261
VENCIMIENTO: 30/06/2024
MARCA: CONDALAB

Tels : 7364677 - 7364851 - Cels. 300 617 1722 - 310 6452411 - E-mail : atencionalusuarioldv@gmail.com - labovalle@hotmail.com - Calle 21 No.30 - 29 B/

Laboratorios del Valle s.a.s.

INFORME DE ENSAYO
03033553

Identificación	03033553	**Telefono**	7370756
Cliente	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Direccion**	CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit.	36754319-0	**Fecha Recepción**	2022-07-01-15:35:54
Convenio	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Fecha Impresión**	2022-07-12 12:09:48.
Tipo Muestra	SUPERFICIE	**Fecha Toma Muestra**	30/06/2022
Tomada Por	KATHERINE OBANDO	**Punto Toma Muestra**	FROTIS MESON

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T° 18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

COLIFORMES FECALES.....: 0
Por: ufc
Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:
AGAR EMB
LOTE: 106261
VENCIMIENTO: 30/06/2024
MARCA: CONDALAB

MOHOS Y LEVADURAS.....: 0
Por: ufc
Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación: CONFORME
Muestra tomada por:

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:
AGAR: OGY.
LOTE: 109163
VENCE: 09/24
MARCA: CONDALAB

LINA VALLEJOS

Tels : 7364677 - 7364851 - Cels. 300 617 1722 - 310 6452411 - E-mail : atencionalusuarioldv@gmail.com - labovalle@hotmail.com - Calle 21 No.30 - 29 B/

Laboratorios Valle s.a.s.

INFORME DE ENSAYO
03033554

Identificación	03033554	**Telefono**	7370756
Cliente	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Direccion**	CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit.	36754319-0	**Fecha Recepción**	2022-07-01-15:39:26
Convenio	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Fecha Impresión**	2022-07-12 12:09:59.
Tipo Muestra	FROTIS	**Fecha Toma Muestra**	30/06/2022
Tomada Por	KATHERINE OBANDO	**Punto Toma Muestra**	TABLA DE PICAR

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T°18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....: 7
Por: ufc
Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: Crecimiento Escaso

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO
AGAR PLATE COUNT
LOTE: 108184
VENCE: 30/03/2023
MARCA: SHARLAW

COLIFORMES TOTALES.....: 0
Por: ufc
Método: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME
ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:
AGAR EMB
LOTE: 106261
VENCIMIENTO: 30/06/2024
MARCA: CONDALAB

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *
** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

Laboratorios del Valle s.a.s.

INFORME DE ENSAYO
03033554

Identificación	03033554	**Telefono**	7370756
Cliente	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Direccion**	CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit.	36754319-0	**Fecha Recepción**	2022-07-01-15:39:26
Convenio	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO	**Fecha Impresión**	2022-07-12 12:09:59.
Tipo Muestra	FROTIS	**Fecha Toma Muestra**	30/06/2022
Tomada Por	KATHERINE OBANDO	**Punto Toma Muestra**	TABLA DE PICAR

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T°18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

COLIFORMES FECALES.....: 0
Por: ufc
Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:
AGAR EMB
LOTE: 106261
VENCIMIENTO: 30/06/2024
MARCA: CONDALAB

MOHOS Y LEVADURAS.....: 8
Por: ufc
Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación: Crecimiento Escaso
Muestra tomada por:

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:
AGAR: OGY.
LOTE: 109163
VENCE: 09/24
MARCA: CONDALAB

LINA VALLEJOS

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *
** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

ISA
INGENIERIA SANITARIA Y AMBIENTAL

MARCELA VELASCO GUERRERO
INGENIERA SANITARIA Y AMBENTAL

CERTIFICACION

La Ingeniera Sanitaria y Ambiental- MG. En Salud Publica MARCELA VELASCO GUERRERO, identificada con C.C. 36.954.860 de Pasto, y con Matricula Profesional 52236-106049 Certifica que:

CASA LUISA FOOD SERVICE con nit 36.754.319-0 cumple con los requerimientos normativos ambientales para el funcionamiento de las cafeterías sede SENA regional Nariño, referentes a:

Parámetro	Normatividad
Emisiones Atmosféricas	Resolución 909 del 2008
Vertimientos Líquidos	Resolución 631 de 2015
Uso eficiente y Ahorro del agua	Decreto 1090 del 2018
Manejo integral de Residuos Solidos	Resolución 1446 de 2005 Decreto 1713 del 2002 Resolución 2184 del 2019

La presente certificación se expide en San Juan de Pasto, a los 7 días del mes de diciembre del 2022.

MARCELA VELASCO GUERRERO
Ing. Sanitaria y Ambiental- M.G. Salud Pública
T.P. 52236-106049

Calle 9 N° 40- 04 Apt. 905 Edificio Atures B/ Mariluz 3. San Juan de Pasto (N). Tel. 7 36 06 38 7 37 11 78, cel. 311 745 14 16
e-mail. marcelavelascoguerrero.yahoo.com.

MINUTA DE MENUS

SEMANA 1

LUNES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Crema de verduras	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Carne asada	1 Porción	100 g
Papa salada	1 Porción	90 g
Ensalada fresca	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MARTES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de Maiz	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 porcion	110 g
Pollo en salsa blanca	1 Porción	100 g
Lenteja	1 Porción	80 g
Ensalada	1 porcion	60 g
Platano frito	1 Porción	40 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MIERCOLES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de sancocho	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Ensalada mixta	1 Porción	90 g
Cerdo a la BQQ	1 Porción	100 g
Zanahoria guisada	1 Porción	80 g
Jugo de lulo	1 vaso	8 oz

JUEVES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de cebada	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Higado sudado	1 Porción	100 g
blanquillo	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g

Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

VIERNES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de Quinua	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
arvejas	1 Porción	80 g
Hamburguesa	1 Porción	100 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

SABADO

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de pasta	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Pescado frito	1 Porción	100 g
Patacón	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

DOMINGO

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa frita	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Carne asada	1 Porción	100 g
Plátano cocido	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Avena	1 vaso	8 oz

MINUTA SEMANA 2

LUNES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de Patacón	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Cerdo al limón	1 Porción	100 g
Arveja	1 Porción	80 g

Ensalada verduras	1 Porción	90 g
Jugo	1 vaso	8 oz

MARTES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Mazamorra	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Pollo frito	1 Porción	100 g
Papa sudada	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MIERCOLES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de Pasta	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Carne molida sudada	1 porción	100 g
Frijoles	1 Porción	80 g
Patacón	1 Porción	50 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

JUEVES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de Arrocillo	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Chuleta de cerdo	1 Porción	100 g
Puré de Papa	1 Porción	70 g
Ensalada con arveja	1 Porción	90 g
Jugo	1 vaso	8 oz

VIERNES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de Avena	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Ullucos guisados	1 Porción	80 g
Res al ajillo	1 Porción	100 g
Ensalada	1 Porción	80 g

Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

SABADO

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Sopa de lenteja	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Cerdo a la plancha	1 Porción	100 g
Plátano frito	1 Porción	80 g
Ensalada de piña	1 Porción	80 g
Jugo	1 vaso	8 oz

DOMINGO

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Sopa de locro	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Carne sudada	1 Porción	100 g
Pasta en salsa roja	1 Porción	80 g
Ensalada Brócoli	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MINUTA SEMANA 3

LUNES

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Sopa de Quinua	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	90 g
Arveja con huevo	1 Porción	80 g
Cerdo agridulce	1 Porción	100 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MARTES

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Crema de verduras	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 porción	110 g
Pollo en salsa blanca	1 Porción	100 g

Ensalada de acelga	1 Porción	90 g
Plátano Tentación	1 Porción	80 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MIERCOLES

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Sopa chorreada	1 Plato sopero	300g
Arroz	1 Porción	110 g
Rollo de res con verduras	1 Porción	100 g
Patacón	1 Porción	60 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de frutas en leche	1 vaso	8 oz

JUEVES

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Sopa de Quinua	1 Plato sopero	300
Arroz	1 Porción	110 g
Garbanzo	1 Porción	80 g
Albóndigas al jugo	1 Porción	100 g
Ensalada – Fresa	1 Porción	80 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

VIERNES

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Sopa de sancocho	1 Plato sopero	300g
Arroz	1 Porción	110 g
Lentejas	1 Porción	80 g
Hígado encebollado Ensalada de espinaca	1 Porción 1 Porción	100 g 90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

SABADO

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Sopa de maíz	1 Plato sopero	300g
Arroz	1 Porción	110 g
Pollo frito	1 Porción	100 r

Papa salada	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Avena	1 vaso	8 oz

DOMINGO

DETALLE	**MEDIDA**	**UNIDAD**
Sopa de cebada	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Carne sudada con papa	1 Porción	100 g
Fríjoles	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MINUTA SEMANA 4

LUNES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de arrancada	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Carne de cerdo al bistec	1 Porción	100 g
lenteja	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MARTES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de locro	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Res al humo	1 Porción	100 g
Garbanzo	1 Porción	80 g
Tajada de plátano	1 Porción	50gr
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

MIERCOLES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de avena	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Pollo sudado	1 Porción	100 g
Rodaja de tomate	1 Porción	40 g
Ensalada rusa	1 Porción	80 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

JUEVES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa sancocho	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Trucha	1 Porción	100 g
Frijol rojo	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g

Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

VIERNES

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Mazamorra	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Carne frita	1 Porción	100 g
Plátano frito	1 Porción	40 g
Puré	1 Porción	80 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

SABADO

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de pasta	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
cerdo a la plancha	1 Porción	100 g
Papa guisada con maní	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

DOMINGO

DETALLE	MEDIDA	UNIDAD
Sopa de locro	1 Plato sopero	300 g
Arroz	1 Porción	110 g
Hamburguesa de carne mixta	1 Porción	100 g
Papa frita	1 Porción	80 g
Ensalada	1 Porción	90 g
Jugo de fruta	1 vaso	8 oz

DESAYUNOS

LUNES
ARROZ 110 g HUEVO REVUELTO FRUTA 80 gr O JUGO 9 oz
CAFÉ CON LECHE 9 oz
PAN 40 gr

MARTES
ARROZ 110 g HUEVO PERICOS FRUTA 80g O JUGO 9 oz
CAFÉ CON LECHE 9 oz
PAN 40 gr

MIERCOLES
ARROZ 110 g 1 HUEVO DURO FRUTA 100 g CHOCOLATE LECHE 9 OZ PAN 40 gr
VIERNES
CHOCOLATE CON LECHE 9 oz AREPA 60 g 1 HUEVO FRITO FRUTA 100 g

JUEVES
ARROZ 110 g SALCHICHA COCIDA 40gr FRUTA 100 g O JUGO 9 oz   AGUA DE PANELA 9 oz AREPA 60 gr
SABADO
ARROZ 110 g 1 HUEVO REVUELTO FRUTA 100 g CAFÉ CON LECHE 9 oz TAJADAS 30 g

DOMINGO
ARROZ 110 g CALDO DE COSTILLA 300 g JUGO EN FRUTA 9 oz CAFÉ CON LECHE 9 oz PAN 40 gr

ENTREDIA	
PONTE EN PIE	**COMPLEMENTARIOS**
AVENA FRIA O JUGO EN FRUTA 7 oz	GALLETA 40 g
CHOCOLATE EN LECHE 7 oz	PAN 40 g
AGUA DE PANELA EN LECHE 7 0z	TOSTADA 40 g
CAFÉ EN LECHE 7 oz	PAN 40 g

REFRIGERIO

SANDWICH CON JAMON Y QUESO 120 gr	JUGO, CHOLATE, CAFÉ, AGUA DE PANELA 9 oz
SANDWICH DE POLLO 120 gr	JUGO CHOLATE, CAFÉ, AGUA DE PANELA 9 oz
HAMBURGUESA SENCILLA ENSALADA 120 gr	JUGO CHOLATE, CAFÉ , AGUA DE PANELA 9 oz

EMPANADA DE HORNO POLLO 150 g	JUGO CHOLATE, CAFÉ , AGUA DE PANELA 9 oz
PASTEL HAWAIANO 150 g	JUGO CHOLATE, CAFÉ , AGUA DE PANELA 9 oz
PERRO DE CALIENTE 120 gr	JUGO CHOLATE, CAFÉ , AGUA DE PANELA 9 oz

ALMUERZO ESPECIAL

Hornado (300 gramos) con crispeta, 2 papas, maduro y ají de maní – ¼ de Pollo asado o a la broster con papas a la francesa o papa cocinada - Frito 3 chicharrones (300 gramos) con crispetas, papa cocinada, maduro y ají	**Refresco 10 oz**

MENÚS ALMUERZOS TRABAJADORES OFICIALES

SEMANA No. 1

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRADA 350 g	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE POLLO PAPA FOSFORITO	SOPA DE PLÁTANO FRITO	SOPA DE CEBADA	SOPA DE MOTE
PROTEÍNA 120 g	CHULETA DE CERDO	SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA	CERDO EN SALSA CIRUELAS	MUSLOS EN SALSA ROJA	RES A LA PLANCHA
G 1 ARROZ 130 g	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ AMARILLO	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ BLANCO
G 2 ALMIDÓN O GRANO 90 g	PURÉ DE PAPA BLANCA	MOLO DE PAPA	BLANQUILLO	AVORRAJADOS	VERDURAS ORIENTALES
G 3 VEGETALES 100 g	TOMATE LECHUGA	LECHUGA, MANZANA ROJA	MELÓN, UVAS, LECHUGA	BRÓCOLI, LECHUGA, COLIFLOR Y PIÑA	PEPINO, YOGURTS, MANZANA VERDE
JUGO 9 oz	LIMONADA	JUGO DE FRESA	SANDIA Y LIMÓN	TOMATE DE ÁRBOL	PIÑA
POSTRE 45 g	FLAN MARACUYA	DULCE DE TOMATE CHONTO	MOUSE BANANO	BOCADILLO	MORA

Semana No. 2

	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
ENTRADA 350 g	SOPA MAÍZ	SOPA DE TACADO	CREMA DE AHUYAMA PAPA FOSFORITO	SOPA FRITA	AJIACO
PROTEÍNA 120 g	FILETE DE POLLO A LA CRIOLLA CON PAPA	CERDO A LA PLANCHA	RES SUDADO	CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	POLLO DESMECHADO
G 1 ARROZ 130 g	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ CON CABELLO ANGEL	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ BLANCO
G 2 ALMIDON O GRANOS 90 g	FRIJOL ROJO	PURÉ DE PAPA BLANCA	BLANQUILLO	CASCOS DE PAPA CRIOLLA	CONCHAS MAYONESA JAMON
G 3 VEGETALES 100 g	PEPINO, TOMATE, LECHUGA, ZANAHORIA	MANDARINA, DURAZNOS, LECHUGA	LECHUGA, BRÓCOLI, FRESA, PIÑA	CHOCLO, ARVEJA,ZANAHORIA, LECHUGA	TOMATE PICADO ,CEBOLLA
JUGO 9 oz	MORA	LIMONADA	PAPAYA C	JUGO DE LULO	TOMATE

POSTRE 45 g	FLAN DE FRESA	UCHUVAS	MOUSE DE MANGO	DULCE DE GUAYABA	POSTRE DE MORA

Semana No. 3

	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
ENTRADA 300 g	SOPA DE LENTEJA	SOPA DE QUÍNOA	SANCOCHO	SOPA DE PASTA	CONSOMÉ DE CARNE CON PAPA
PROTEÍNA 120 g	RES AL VINO TINTO	CERDO A LA BQQ	POLLO A LA PLANCHA	HIGADO SUDADO	POLLO FRITO
G 1 ARROZ 130 g	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ AMARILLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURA
G 2 ALMIDON O GRANOS 100 g	PAPAS A LA FREANCESA	FRIJOL ROJO	AREPAS DE PAPA	ARVEJA	PATACON DULCE
G 3 VEGETALES 100 g	PEPINO, LECHUGA, CEBOLLA, TOMATES	LECHUGA, MANGO BRÓCOLI	LECHUHA, PAPAYA, FRESA	REPOLLO, TOMATE, MAYONESA	ENSALADA RUSA
JUGO 9 oz	TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE TOMATE	JUGO DE MORA
POSTRE 50 g	MOUSE DE CHOCOLATE	BOCADILLO	DULCE DE CHILACUAN	POSTRE DE TOMATE CHONTO	ARROZ CON LECHE

Semana No. 4

	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
ENTRADA 350 g	SOPA DE AVENA	SOPA DE MONDONGO	CREMA DE ZANAHORIA PAPA	SOPA DE MASITAS FRITAS	CONSOMÉ DE POLLO CON

			FOSFORITO		PAPA
PROTEÍNA 120g	FILETE DE POLLO CON SALSA DE QUESO	CALLO CON MANI	FILETE DE BASA APANADA	CERDO AL LIMOM	RES AL CHIMICHURRI
G 1 ARROZ 130 g	ARROZ BLANCO	ARROZ CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON COCO	ARROZ VERDE	ARROZ AL PIMENTON
G 2 ALMIDÓN O GRANOS 100g	BLANQUILLO	PAPA COCIDA	FRIJOL ROJO	PAPAS SALTEADAS CON TOMILLO	PAPA A LA FRANCESA
G 3 VEGETALES 100 g	LECHUGA TOMATE, PEPEINO	AGUACATE, LECHUGA, PIMENTÓN	MANDARINA, LECHUGA, MANZANA, PAPAYA	PICO DE GALLO	PIÑA, PAPAYA ZANAHORIA, MIEL, NARANJA
JUGO 9 oz	JUGO DE LULO	MACUYA	JUGO DE GUAYABA	JUGO TOMATE	JUGO DE MORA
POSTRE 50 g	MARACUYA CON GALLETA	DULCE DE GUAYABA	ESPONJADO DE LIMÓN	MOUSE DE BANANO	FRUTAS

Semana No. 5

	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
ENTRADA 350 g	SOPA DE ARROCILLO	SOPA DE MENUDENCIAS	CREMA DE VERDURAS PAPA	LOCRO	CAZUELA DE FRIJOLES
PROTEÍNA 120 g	CERDO EN SALSA HAWAIANA	LENGUA EN SALSA ROJA	PECHUGA CON FOSFORITO DURAZNOS SALTEADOS	CERDO EN SALSA DE CHIMICHURRI	CARNE MOLIDA
G 1 ARROZ 130 g	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CON ARVEJA Y	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO

G 2 ALMIDÓN O GRANOS 100g	PAPA GUISADA	GARBANZO	MOLO DE PAPA	ROLLITO DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLATANO
G 3 VEGETALES 100 g	PICO DE GALLO CON MANGO	LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE	MANGO,PIÑA, LECHUGA	ENSALADA DE FRUTAS	AGUACATE, LECHUGA, TOMATE, PEPINO
JUGO 9 oz	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABS	LULO	JUGO TOMATE DE ÁRBOL
POSTRE 50 oz	DULCE MORA	BOCADILLO	POSTRE DE UCHUVA	PSTRE DE COCO	POSTRE DE GUANABANA

Semana No. 6

	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
ENTRADA 350 g	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE QUINUA	SOPA DE MOTE	SANCOCHO	CREMA DE CHOCLO PAPA
PROTEÍNA 120 g	CERDO ORIENTAL	ALBONDIGAS AL JUGO	FILETE DE POLLO A LA MOSTAZA	CERDO SALTEADO EN TROZOS	TRUCHA FRITA
G 1 ARROZ 130 g	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ BLANCO
G 2 ALMIDÓN O GRANOS 100 g	PAPA SALTADAS CON TOMILLO	FRIJOL ROJO	PURÉ DE PAPA	CASCOS DE PAPA CRIOLLA	PATACONES
G 3 VEGETALES 100 g	LECHUGA, ZANAHORIA, ABICHUELA	LECHUGA, MANGO TOMMY Y BRÓCOLI	PIÑA, LECHUGA, FRESA	ARVEJAS, ZANAHORIA BLANQUEADAS	LECHUGA, PASAS, COCO, PIÑA

JUGO 9 oz	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYÁ
POSTRE 50 gr	TOMATE CHONTO	POSTRE DE MORA	POSTRE DE UCHUVA	MOUSSE DE MARACUYÁ	GELATIAN CREMA DE LECHE

Semana No. 7

	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
ENTRADA 300 g	SOPA CUCHUCO DE TRIGO	CREMA DE AHUYAMA PAPA FOSFORITO	SOPADE PATACON	SOPA DE CEBADA	SOPA DE MAIZ
PROTEÍNA 120 g	FILETE DE POLLO	CERDO EN SALSA DE PIÑA	TRUCHA EN SALSA TARTARA	CHULETA DE POLLO	RES SUDADA
G 1 ARROZ 130 g	ARROZ BLANCO	ARROZ CABELLOS DE ANGEL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO
G 2 ALMIDÓN o GRANOS 100g	GARBANZO	PAPA A LA FRANCESA	ABORAJADOS	LENTEJA	PAPA AL PEREJIL
G 3 VEGETALES 100 g	LECHUGA TOMATE	LECHUGA, BRÓCOLI, FRESA,	PAPAYA, UVAS LECHUGA	LECHUGA, BRÓCOLI, FRESA, PIÑA	ENSALADA DE LA HUERTA
JUGO 9 oz	JUGO DE MANGO	PAPAYA CON LIMÓN	JUGO, FRESA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE LULO
POSTRE 50 oz	MOUSE DE CHOCOLATE	MOUSE DE MANGO	POSTRE DE MORA	POSTRE DE LIMOM	POSTRE DE COCO

Semana No. 8

	LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**
ENTRADA 350 g	SOPA FRITA	CREMA DE CHOCLO PAPA FOSFORITO	AJIACO	CONSOME DE MENUDENCIAS	SOPA DE ARROCILLO
PROTEÍNA 120 g	TRUCHA AL AJILLO	LENGUA APANADA	PECHUGA EL SALSA DE JAMON	CHULETAS DE CERDO	PECHUGA EN SALSA DE MANZANA
G 1 ARROZ 130 g	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ PIMENTON ROJO	ARROZ CON ARVEJA
G 2 ALMIDÓN O GRANOS 100 g	FRIJOL ROJO	PURE DE YUCA	PAPAS SALTEADAS CON PEREJIL	GARBANZO	VERDURAS SALTEADAS
G 3 VEGETALES 100 g	MANZANA VERDE PAPAYA, MANGO Y TOMMY	ENSALADA LECHUGA, TOMATE,ZANAHORIA	PICO DE GALLO CON MANGO	REPOLLLO,TOMATE MAYONESA	JARDINERA DE VEGETALES
JUGO 9 oz	JUGO DE MARACUYA	TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA
POSTRE 50 gr	CHESSECAKE	DULCE DE GUAYABA	MOUSE BANANO	POSTRE DE CHOCOLATE	MARACUYA CON GALLETA

Entrada 350 g, Proteína 120g, G1 Arroz 130g, G2 Almidón 100g, G3 Vegetales o ensalada 100 g, Jugo 9oz y Postre 50g.

Vo. Bo: NUTRICIONISTA DIETISTA
Diana María Guzmán Acuña
Matricula Profesional # MNDO6775
C.C: 32831127 de Baranoa, Atlántico.

Diana María Guzmán Acuña

Dirección: Manzana I casa 21 Jerusalén

Teléfonos: 7226484. Cel. 3008223031

e-mail: gabyethel@gmail.com

C.C. 32831127 de Baranoa – Atlántico
Lugar y Fecha de Nacimiento: Baranoa – Atlántico, 20 de enero de 1972.
Estado Civil: Casada

PERFIL PROFESIONAL

Como Nutricionista-Dietista Con capacidad de asumir retos y metas.
En lo personal, me destaco por ser una persona creativa, recursiva, con alto grado de responsabilidad, honestidad, adaptabilidad, y con capacidad para trabajar individualmente y gran destreza para desarrollar el trabajo en equipo.

INFORMACIÓN ACADÉMICA

1994 UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO
Nutricionista-Dietista
Barranquilla, Atlántico

1987 COLEGIO POPULAR ZORAYA MARTINEZ MANOTAS
Bachiller Académico
Baranoa, Atlántico

SEMINARIOS:

. Curso de la Teoría a la Practica "profundización en las dificultades de alimentación en niños y su impacto directo en su peso y talla" Pasto, octubre de 2016.

. Curso de Programa GPS Algoritmos prácticos para el manejo de los problemas de Tolerancia en la Alimentación Infantil, Pasto, septiembre de 2016.

. Taller de Actualización de Nutrición en Diabetes, Pasto agosto de 2016.

. Curso de Programa IMFeD, Pasto, julio de 2015.

. Diplomado Soporte Nutricional De Pacientes en UCI. Bogotá, agosto de 2014.

. Jornada Regional de Pediatría, Actualizaciones en Pediatría, Pasto, abril de 2013.

. Diplomado Nutrición Infantil, Bogotá, septiembre de 2012.

. Taller teórico practico IAMI LINEAMIENTOS 2011, Pasto, julio 2011.

. Congreso Anual Avances en Metabolismo y Soporte Nutricional, Cali, Mayo 2010.

. Seminario Taller de Actualización en la Estrategia Instituciones Amigas de la Mujer y la Infancia IAMI - Consejería en Lactancia Materna, Pasto, noviembre de 2009.

. VI Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética, 1993.

. Simposio de actualización de gastroenterología. Nuevos aspectos en Gastroenterología y nutrición pediátrica, 1994

. I Seminario –taller de Nutrición clínica.1994.

- *II Curso Internacional de actualización formación de Diabetes Mellitus.1994*
- *Jornada científica de actualización en pediatría. 1994*
- *I Congreso y II encuentro de estudiantes de Nutrición y Dietética. 1994*
- *II Congreso y III encuentro de estudiantes de Nutrición y Dietética. 1995*
- *III Congreso de Nutrición y Dietética. 1996*
- *Simposio dolor músculos esquelético Agudo y crónico, manejo integral, 1995*
- *Curso de actualización de Nutrición Infantil. 1996*
- *Intervención en la Termogénesis y su impacto en la sobrevida,1995*
- *Curso de actualización de Nutrición Infantil. 2005*
- *Actualización en terapias alternativas Auriculoterapia, 2006*
- *XXIII Congreso anual avances metabólicos y soporte. 2008*
- *Simposio Obesidad, 2009*
- *XXIV Congreso anual avances metabólicos y soporte, 2010*
- *Diplomado Nutrición, fundamento de una terapia médica integral. (universidad de la sabana) 2011*
- *Diplomado Nutrición, Nutrición Infantil(universidad de la sabana) 2012*

INFORMACIÓN LABORAL

Entidad:	*Saludcoop Clínica Los Andes*
Cargo:	*Nutricionista Asistencial*
Actividades realizadas:	*Valoraciones nutricionales, hospitalización y consulta externa.*
Teléfono:	*T333780 – 460 -150*
Entidad:	*Clínica San Ignacio , Barranquilla*

Cargo:	*Nutricionista-Dietista Asistencial*
Actividades realizadas:	*Valoraciones Nutricionales, Consulta externa y Supervisión del servicio de Alimentación.*
Teléfono:	*3280153-3280545*
Entidad:	*Centro Auxiliar de Servicios Docentes. CASD Cartagena.*
Cargo:	*Docente en Salud y Nutrición.*
Actividades realizadas:	*Docencia, gestión e investigación.*
Teléfono;	
Entidad:	*Carulla S.A, Barranquilla*
Cargo:	*Nutricionista-Dietista*
Actividades realizadas:	*Expositora y promotora de seguridad alimentaria y nutricional.*
Teléfono:	*3473003*
Entidad:	*Clínica Mediesp , Barranquilla*
Cargo:	*Nutricionista-Dietista*
Actividades realizadas:	*Valoraciones Nutricionales , Hospitalización y Consulta Externa*
Teléfono:	*3576659*
Entidad:	*Clínica General Del Norte , Barranquilla*
Cargo:	*Nutricionista-Dietista*
Actividades realizadas:	*Valoraciones Nutricionales, Hospitalización y Consulta externa.*
Teléfono:	*3564455*
Entidad:	*Instituto Colombiano del Bienestar Familiar ICBF, Barranquilla, Ciénaga y Riohacha.*
Cargo:	*Nutricionista-evaluador antropometrista.*
Actividades realizadas:	*Evaluación del estado nutricional en los programas hogares Fami.*
Teléfono:	*3415099*
Entidad:	*Alcaldía Municipal de Baranoa, Atlántico.*
Cargo:	*Nutricionista-Dietista*
Actividades realizadas:	*Consulta externa de programas de*

REPUBLICA DE COLOMBIA

COMISION DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA
Ley 73 del 28 de Diciembre de 1979
MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA



Matricula No. MND 06775
Acta de aprobación N° 164 Fecha: 30/03/2017

GUZMAN ACUÑA
DIANA MARIA
C.C. 32.831.127

UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
32.831.127

GUZMAN ACUÑA

DIANA MARIA



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 20-ENE-1972
BARANOA
(ATLANTICO)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.59	O+	F
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

30-ABR-1991 BARANOA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ REBOLLO LOPEZ

A-0300400-22131941-F-0032831127-20050510 04774 05130B 02 992171025

República de Colombia

Ministerio de Educación Nacional

Universidad del Atlántico

confiere el título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

a: DIANA MARIA GUZMAN ACUÑA

CC:No. 32.691.127 BARRANQUILLA - ATLANTICO

En testimonio de ello expide el presente Diploma en Barranquilla, el día 8 del mes de ABRIL de 19 94 y lo refrenda con las firmas y los sellos respectivos.

Resolución No. 08-000893

En Barranquilla a los 26 días del mes de Enero de 1995

Firma y Sello

ACTA No. 094

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo – Sistema de Gestión Ambiental - Socialización Protocolo Bioseguridad de Despacho Regional y Centro Internacional de Producción Limpia Lope dirigido al proveedor externo **MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO Contrato No. CO1.PCCNTR.4133896 DE 2022.**

CIUDAD Y FECHA: San Juan de Pasto, 21 de octubre de 2022	**HORA INICIO:** 09:30 a.m.	**HORA FIN:** 10:00 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE: **Cafetería de Comercio y Servicios**	**Regional Nariño / Centro Internacional de Producción Limpia Lope**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo
2. Objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo
3. Subprograma de Higiene y Seguridad Industrial
4. Subprograma de Medicina preventiva y del Trabajo
5. Subprograma de Sena Mentalmente Saludable
6. Procedimiento para reporte de incidente y accidente de trabajo
7. Peligros y riesgos existentes
8. Respuesta ante emergencias
9. Socialización Protocolo de Bioseguridad del Despacho Regional y Centro Lope
10. Política y Objetivos del Sistema de Gestión Ambiental
11. programas de uso eficiente y ahorro de agua y energía
12. Manejo de residuos solidos
13. Aspectos e impactos ambientales

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Garantizar condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de las diferentes actividades dentro de las instalaciones del SENA – Regional Nariño, a través de la promoción de la salud y de la identificación, evaluación y control de los riesgos ocupacionales y aspectos e impactos ambientales, con el fin de evitar la presentación de accidentes de trabajo y de enfermedades laborales y otras situaciones que afecten la calidad de vida de los funcionarios, contratistas, subcontratistas y proveedores externos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Dando cumplimiento a la normatividad legal vigente Decreto 1072/2015 del SG-SST, Resolución 350 de 2022 y en cumplimiento de la ISO 14001/2015, se realiza la Inducción y Reinducción en Seguridad y Salud en el Trabajo, Socialización del Protocolo de Bioseguridad y el Sistema de Gestión Ambiental al personal externo contratado para el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño. Se da a conocer el SG-SST del SENA, el Eje de Medicina Preventiva y del Trabajo, el Eje de Higiene y Seguridad Industrial y el Eje Sena mentalmente Saludable, los peligros asociados en el desarrollo y exposición de las actividades, socialización de la ruta de reporte de incidente y accidente de trabajo, socialización rutas de evacuación, puntos de encuentro y amenazas por fenómenos naturales.

También se da a conocer el SGA para el manejo de residuos sólidos y los aspectos e impactos ambientales. **NOTA:** El personal administrativo asiste a la inducción y Reinducción virtual, se realiza la inducción con el personal operativo de manera presencial para lo cual se anexa registro de asistencia y registro fotográfico.
CONCLUSIONES
La actividad se desarrolló de acuerdo con el objetivo de la reunión.
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Dar cumplimiento a las medidas socializadas por parte del Apoyo de Higiene y Seguridad Industrial y la Dinamizadora Ambiental del Centro Internacional de Producción Limpia Lope.	Proveedores externos.	A partir de la fecha.

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No· DEL DÍA 21 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Inducción – Reinducción SST – Ambiental – Socialización Protocolo de Bioseguridad

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Soledad Sua	36759319			X	Casa Luisa	msolsua@hotmail.	3006134013		
2	Rocio Del Delgado	37087-782		X		SENA Centro Lope	mrdelgado@sena.edu.co	3186469064		
3	Eliana Coral Paredes	1085932954		X		Centro Lope	emcoral@sena.edu.co	3176912490		Eliana Coral P
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Version 0.3	REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA			felab: 13/12/2021
Temperatura de Refrigeracion	0 a 4°C	mas +/- 2°C		Objetivo: verificar y registrar de manera rutinaria temperatura de los equipos
Temperatura de Congelacion	0 a -18°C			

Mes: SEPTIEMBRE 2022

Dia	T°C AM	PRODUCTO	T°C		Responsable
1	10:15	Res	-29		Andrea L.
2	9:10	cerdo	-28.		Andrea L
3					
4			-		
5	9:01	pollo	-27		Andrea L.
6	8:20	cerdo	-26		Andrea L.
7	7:21	pollo	-28		Andrea L.
8	9:30	Res	-29		Andrea L.
9	8:50	cerdo	-27		Andrea L.
10					
11					
12	7:10	pollo	-28		Andrea L.
13	10:01	cerdo	-29		Andrea L.
14	9:15	res	-30		Andrea L.
15	8:17	pollo	-28		Andrea L.
16	7:37	res	-29		Andrea L.
17					
18					
19	9:51	pollo	-29		Andrea C.
20	7:30	cerdo	-28		Andrea C.
21	10:23	pollo	-27		Andrea L
22	9:24	res	-29		Andrea L.
23	10:10	cerdo	-27		Andrea L
24					
25					
26	8:20	res	-29		Andrea L.
27	9:10	pollo	-27		Andrea L.
28	7:50	res	-28		Andrea L.
29	10:30	cerdo	-27		Andrea L.
30	9:15	pollo	-26		Andrea L.
31					

Observaciones:

Mes: OCTUBRE 2022

Dia	T°C AM	PRODUCTO			Responsable
1					
2					
3	9:30	cerdo			Andrea L.
4	10:20	res			Andrea L.
5	9:30	pollo			Andrea L.
6	8:10	chuzo			Andrea L.
7	7:15	pollo			Andrea L.
8					
9					
10	9:30	res			Andrea L.
11	10:30	cerdo			Andrea L.
12	7:15	pollo			Andrea L.
13	8:15	res			
14	7:10	pollo.			
15					
16					
17	6:20	cerdo			Andrea L.
18	6:50	pollo			Andrea L.
19	8:30	res			Andrea L.
20	9:30	cerdo			Andrea L.
21	10:10	pollo			Andrea L
22					
23					
24	9:10	res			Andrea L.
25	8:15	pollo			Andrea L.
26	9:15	res			Andrea L.
27	7:10	pollo			Andrea C.
28					
29					
30					
31	9:10	res			pollo.

Observaciones:

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
INSPECCION DE PROCEDIMIENTOS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES FISICAS

Desinfectante:		**Responsable de la verificacion:**			**Fecha elaboracion: 13-12-2021**
Version	0.2	**Convenciones**	SE REALIZO: X	NO SE REALIZO: NR	NO APLICA: NA	**Pagina: 1/1**
Objetivo	Verificar y registrar las procedimientos de limpieza y desinfeccion para equipos, utensilios e instalaciones fisicas				
Año:		**Mes:** Octubre			

Aspecto a evaluar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Responsable
Pisos			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	Juan Coral
Paredes							✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				Juan Coral
Techos, lamparas,cables							✓							✓							✓							✓				Rosario Josc
Unidad sanitaria				✓			✓			✓				✓				✓			✓			✓			✓			✓	Patricia Pantoja
Ventanas			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Paola Fontalbo
Puertas			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Paola Fontalbo
Campanas y extractores			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Paola Fontalbo
Hornos y estufas			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Rosario Josc
Neveras, refrigeradores			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Andrea Coral
Estanteria			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓			✓				✓			✓			✓				✓			✓	Maria Coral
Mostrador,vitrinas			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Ginna Narvaez
Mesas			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Ginna Narvaez
Mesones			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Rosario Josc
Sillas			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Andrea Coral
Utensilios			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Patricia Pantoja
Canastillas							✓							✓							✓							✓				Marcela Botina
Recipientes para residuos			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Marcela botina
Casilleros				✓			✓							✓							✓							✓				Patricia Pantoja
Elementos de aseo			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Grupo Senca
Lavado de manos			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	Grupo Senca

Observaciones: Se desapecta con Hipoclorito.



FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS
PLAN DE SANEAMIENTO

Fecha de elaboracion: 19/05/2021
Version 01
Pagina 1/1

Año: 2022 Mes: Octobre

Se califica: Bien B Regular R Mal M

RESIDUOS SOLIDOS	Semana 1							Semana 2							Semana 3							Semana 4						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Zona de preparacion	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		
Zona de Baños	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		
Zona de Almacenamiento	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		
Zona de Comedor	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		
OBSERVACIONES																												
ACCION CORRECTIVA																												
RESPONSABLE	Grupo Sena														SUPERVISOR													

	SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Versión: 1
casa Luisa food service		Fecha 23-08-2021
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Página 1 de 1

FECHA: Agosto - 2022

TIPO HORA DE INICIO CAPACITACIÒN [X] _____ HORA FINALIZACIÒN REUNION [ ] _____ CHARLAS SEGURIDAD [ ]

TEMA DE CAPACITACIÓN	Normas de Seguridad en cocina. - Riesgo mecanico. - Riesgo Fisico - Riesgo Quimico - Riesgo Biologico " Quimico. - Riesgos COVID 19

No.	NOMBRE	NUMERO DE CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Andrea Coral Pantoja	36756284	Jefe Cocina	
2	Rosario Josa	37050416	auxiliar de cocina	Rosario Josa
3	Yuliana Yaccelia Mosinsay	1004233614	auxiliar	Yuliana Mosinsay
4	Jonfabio Arteaga Coral	1085306805	auxiliar	
5	Ginna Gabriela Narvaez	1085314717	auxi	Ginna Narvaez
6	Maira Graciela Coral	1085316191	auxi	
7	Patricia Pantoja	59311547	auxiliar	patricia pantoja
8	Daniela F. Madroñero.	1085319594	Auxiliar.	Daniela F.
9	Maria Alba Cordoba	27077051	Auxiliar.	Maria Alba.
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Observaciones:	

Sandra Mosquera.		Responsable. SG-SST.
Nombre Responsable	Firma	Cargo

	SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Versión: 1
casa Luisa food service		Fecha 23-08-2021
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Página 1 de 1

FECHA: Septiembre 2022

TIPO HORA DE INICIO CAPACITACIÒN [X] _____ HORA FINALIZACIÒN REUNION [ ] _____ CHARLAS SEGURIDAD [ ]

TEMA DE CAPACITACIÓN	- Socialización de Metodología de Identificación de Peligros y Riesgos. GTC 45. - Participación Trabajadores en Identificación de Peligros y Riesgos - Actual Acción matriz. IPER. . Practicas Manejo COVID.

No.	NOMBRE	NUMERO DE CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Maria Eduarda Ortiz	1085316191	Auxi	
2	Ginna Gabriela Narvaez	1085314717	Auxi	Ginna Narvaez
3	Patricia Pantoja	59311547	Auxi	PatriciaPantoja
4	Rosario Josa	37050416	auxiliar cocina	Rosario Josa
5	Andrea Coral Pantoja	36756289	Jefe Cocina.	Yuliana
6	Yuliana Macda Masinsoy	1001733814	Auxiliar	
7	Juan Pablo Arroyo	1085306305	auxiliar	Juan Pablo
8	Enrique José Salcedo M	12744212	Administrador	
9	Daniela Fernanda Madroñero	1085314504	Auxiliar Coc	Daniela F.
10	Maria Flor Alba Caicedo	27087051	Auxiliar.	Flor Alba.
11				
12				
13				
14				
15				

Observaciones:	

Sandra Mosquera		Responsable SG-SST.
Nombre Responsable	Firma	Cargo

	PROCESO: SISTEMA INTEGRADO DE GESTION FORMATO: "ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL "	Version : 2 01/01/2022

IDENTIFICACION DEL TRABAJADOR	37080046.	**FECHA DE ENTREGA**	11 MARZO 22
NOMBRE DEL TRABAJADOR	JOELIA DEL ROSARIO JOSA.		
CARGO	AUXILIAR COCINA.	CODIGO:	
CENTRO DE TRABAJO	SENA CENTRO LOPE.		

Dando cumplimiento a lo reglamentado en el código sustantivo de trabajo Art. 230, la Resolución 2400 de 1979 (Título IV, capítulo I y II) y al Decreto 1072 de 2015 (Art. 2.2.1.4.1 y 2.2.1.4.4 y Art. 2.2.4.6.24, enciso 5, parágrafo 1), los cuales establecen que el empleador debe suministrar dotación y los elementos de protección personal (EPP) adecuados para los trabajadores, según la naturaleza del riesgo al que se exponen, con el objetivo de protegerlos contra posibles daños para su salud y así velar por su bienestar físico, mental y social, la empresa CASA LUISA FOOD SERVICE hace entrega de los siguientes elementos, los cuales serán usados por los trabajadores, de manera complementaria a las diferentes medidas de prevención y control de los peligros y riesgos:

DESCRIPCION	CANTIDAD	TALLA	OBSERVACIONES
PANTALON	2	M	NUEVO
BLUSA	2	M	NUEVO
ZAPATOS	2	M	NUEVO
DELANTAL	2	M	NUEVO

El trabajador Acepta:

- Que con la entrega de los elementos que se relacionan, se le ha informado de las instrucciones para su correcto uso y manipulación.
- Que conoce la obligatoriedad de su uso.
- Hacer buen uso de los elementos entregados.
- Que es conocedor de las responsabilidades que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.
- Que no podrá vender o regalar los elementos entregados por la entidad.
- Usar la dotación que se le entrega y desechar la anterior, que este en mal estado.

Joelia Josa.

FIRMA DEL TRABAJADOR
CEDULA 37080046.
CARGO

FIRMA DE QUIEN ENTREGA LOS EPP
CEDULA 36754314.
CARGO

	PROCESO: SISTEMA INTEGRADO DE GESTION FORMATO: "ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL"	Version : 2 01/01/2022

IDENTIFICACION DEL TRABAJADOR	36756284	**FECHA DE ENTREGA**	11 MARZO 22.
NOMBRE DEL TRABAJADOR	Andrea Coral		
CARGO	Jefe cocina	CODIGO:	
CENTRO DE TRABAJO	SENA LIMPIA LOPE		

Dando cumplimiento a lo reglamentado en el código sustantivo de trabajo Art. 230, la Resolución 2400 de 1979 (Título IV, capítulo I y II) y al Decreto 1072 de 2015 (Art. 2.2.1.4.1 y 2.2.1.4.4 y Art. 2.2.4.6.24, enciso 5, parágrafo 1), los cuales establecen que el empleador debe suministrar dotación y los elementos de protección personal (EPP) adecuados para los trabajadores, según la naturaleza del riesgo al que se exponen, con el objetivo de protegerlos contra posibles daños para su salud y así velar por su bienestar físico, mental y social, la empresa CASA LUISA FOOD SERVICE hace entrega de los siguientes elementos, los cuales serán usados por los trabajadores, de manera complementaria a las diferentes medidas de prevención y control de los peligros y riesgos:

DESCRIPCION	CANTIDAD	TALLA	OBSERVACIONES
PANTALON	2	XL	BUEN
ZAPATOS	2	36	BUEN
BLUSA	2	XX	BUEN
DELANTAL	2		BUEN

El trabajador Acepta:

- Que con la entrega de los elementos que se relacionan, se le ha informado de las instrucciones para su correcto uso y manipulación.
- Que conoce la obligatoriedad de su uso.
- Hacer buen uso de los elementos entregados.
- Que es conocedor de las responsabilidades que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.
- Que no podrá vender o regalar los elementos entregados por la entidad.
- Usar la dotación que se le entrega y desechar la anterior, que este en mal estado.

Andrea C.

FIRMA DEL TRABAJADOR
CEDULA 36756284
CARGO AUX. COCINA

FIRMA DE QUIEN ENTREGA LOS EPP
CEDULA
CARGO

	PROCESO: SISTEMA INTEGRADO DE GESTION FORMATO: "ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL "	Version : 2 01/01/2022

IDENTIFICACION DEL TRABAJADOR	1.085 319 509	**FECHA DE ENTREGA**	11 MARZO 22
NOMBRE DEL TRABAJADOR	Daniela Madronero.		
CARGO	Auxiliar Cocina	**CODIGO:**	
CENTRO DE TRABAJO	SCND		

Dando cumplimiento a lo reglamentado en el código sustantivo de trabajo Art. 230, la Resolución 2400 de 1979 (Título IV, capítulo I y II) y al Decreto 1072 de 2015 (Art. 2.2.1.4.1 y 2.2.1.4.4 y Art. 2.2.4.6.24, enciso 5, parágrafo 1), los cuales establecen que el empleador debe suministrar dotación y los elementos de protección personal (EPP) adecuados para los trabajadores, según la naturaleza del riesgo al que se exponen, con el objetivo de protegerlos contra posibles daños para su salud y así velar por su bienestar físico, mental y social, la empresa CASA LUISA FOOD SERVICE hace entrega de los siguientes elementos, los cuales serán usados por los trabajadores, de manera complementaria a las diferentes medidas de prevención y control de los peligros y riesgos:

DESCRIPCION	CANTIDAD	TALLA	OBSERVACIONES
2 pumbos	2	M	NUEVO
Blusa	2	M	NUEVO
Zapatos	2	M	NUEVO
Delantal	1	35	NUEVO

El trabajador Acepta:

- Que con la entrega de los elementos que se relacionan, se le ha informado de las instrucciones para su correcto uso y manipulación.
- Que conoce la obligatoriedad de su uso.
- Hacer buen uso de los elementos entregados.
- Que es conocedor de las responsabilidades que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.
- Que no podrá vender o regalar los elementos entregados por la entidad.
- Usar la dotación que se le entrega y desechar la anterior, que este en mal estado.

Daniela M

FIRMA DEL TRABAJADOR
CEDULA 1085319509.
CARGO Auxiliar.

FIRMA DE QUIEN ENTREGA LOS EPP
CEDULA 36154724.
CARGO

	PROCESO: SISTEMA INTEGRADO DE GESTION FORMATO: "ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL "	Version : 2 01/01/2022

IDENTIFICACION DEL TRABAJADOR	1'087 958 473.	**FECHA DE ENTREGA**	11 MARZO 22
NOMBRE DEL TRABAJADOR	LUIS ALFONSO RUIZ		
CARGO	AUXILIAR.	**CODIGO:**	
CENTRO DE TRABAJO			

Dando cumplimiento a lo reglamentado en el código sustantivo de trabajo Art. 230, la Resolución 2400 de 1979 (Título IV, capítulo I y II) y al Decreto 1072 de 2015 (Art. 2.2.1.4.1 y 2.2.1.4.4 y Art. 2.2.4.6.24, enciso 5, parágrafo 1), los cuales establecen que el empleador debe suministrar dotación y los elementos de protección personal (EPP) adecuados para los trabajadores, según la naturaleza del riesgo al que se exponen, con el objetivo de protegerlos contra posibles daños para su salud y así velar por su bienestar físico, mental y social, la empresa CASA LUISA FOOD SERVICE hace entrega de los siguientes elementos, los cuales serán usados por los trabajadores, de manera complementaria a las diferentes medidas de prevención y control de los peligros y riesgos:

DESCRIPCION	CANTIDAD	TALLA	OBSERVACIONES
2 pantalones	2	2	Nuevo
2 Blusas	2	2	Nuevo
2 pares	1	39.	Nuevo.

El trabajador Acepta:

- Que con la entrega de los elementos que se relacionan, se le ha informado de las instrucciones para su correcto uso y manipulación.
- Que conoce la obligatoriedad de su uso.
- Hacer buen uso de los elementos entregados.
- Que es conocedor de las responsabilidades que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.
- Que no podrá vender o regalar los elementos entregados por la entidad.
- Usar la dotación que se le entrega y desechar la anterior, que este en mal estado.

FIRMA DEL TRABAJADOR
CEDULA 1087 958 473
CARGO CHOFER

FIRMA DE QUIEN ENTREGA LOS EPP
CEDULA 36159319
CARGO

	PROCESO: SISTEMA INTEGRADO DE GESTION FORMATO: "ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL "	Version : 2 01/01/2022

IDENTIFICACION DEL TRABAJADOR	1.085.249.178.	**FECHA DE ENTREGA**	11 MARZO 22
NOMBRE DEL TRABAJADOR	ERIKA ALEJANDRA DELGADA		
CARGO	AUXILIAR COCINA	**CODIGO:**	
CENTRO DE TRABAJO	SENA CENTRO LOPE		

Dando cumplimiento a lo reglamentado en el código sustantivo de trabajo Art. 230, la Resolución 2400 de 1979 (Título IV, capítulo I y II) y al Decreto 1072 de 2015 (Art. 2.2.1.4.1 y 2.2.1.4.4 y Art. 2.2.4.6.24, enciso 5, parágrafo 1), los cuales establecen que el empleador debe suministrar dotación y los elementos de protección personal (EPP) adecuados para los trabajadores, según la naturaleza del riesgo al que se exponen, con el objetivo de protegerlos contra posibles daños para su salud y así velar por su bienestar físico, mental y social, la empresa CASA LUISA FOOD SERVICE hace entrega de los siguientes elementos, los cuales serán usados por los trabajadores, de manera complementaria a las diferentes medidas de prevención y control de los peligros y riesgos:

DESCRIPCION	CANTIDAD	TALLA	OBSERVACIONES
PANTALONES	2	L	NUEVO
BLUSAS	2	L	NUEVO
ZAPATOS	2	L	NUEVO
DELANTAL	2	L	NUEVO.

El trabajador Acepta:

- Que con la entrega de los elementos que se relacionan, se le ha informado de las instrucciones para su correcto uso y manipulación.
- Que conoce la obligatoriedad de su uso.
- Hacer buen uso de los elementos entregados.
- Que es conocedor de las responsabilidades que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.
- Que no podrá vender o regalar los elementos entregados por la entidad.
- Usar la dotación que se le entrega y desechar la anterior, que este en mal estado.

ERIKA DELGADO

FIRMA DEL TRABAJADOR

CEDULA 1085249178.
CARGO AUXILIAR

FIRMA DE QUIEN ENTREGA LOS EPP

CEDULA
CARGO

	PROCESO: SISTEMA INTEGRADO DE GESTION FORMATO: "ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL "	Version : 2 01/01/2022

IDENTIFICACION DEL TRABAJADOR	1.085.306.805.	**FECHA DE ENTREGA**	11 MARZO 22
NOMBRE DEL TRABAJADOR	JUAN PABLO ARTEAGA.		
CARGO	AUXILIAR COCINA.	CODIGO:	
CENTRO DE TRABAJO	SENA - CENTRO LOPE.		

Dando cumplimiento a lo reglamentado en el código sustantivo de trabajo Art. 230, la Resolución 2400 de 1979 (Título IV, capítulo I y II) y al Decreto 1072 de 2015 (Art. 2.2.1.4.1 y 2.2.1.4.4 y Art. 2.2.4.6.24, enciso 5, parágrafo 1), los cuales establecen que el empleador debe suministrar dotación y los elementos de protección personal (EPP) adecuados para los trabajadores, según la naturaleza del riesgo al que se exponen, con el objetivo de protegerlos contra posibles daños para su salud y así velar por su bienestar físico, mental y social, la empresa CASA LUISA FOOD SERVICE hace entrega de los siguientes elementos, los cuales serán usados por los trabajadores, de manera complementaria a las diferentes medidas de prevención y control de los peligros y riesgos:

DESCRIPCION	CANTIDAD	TALLA	OBSERVACIONES
BLUSAS	2	L	NUEVO
PANTALON.	2	L	NUEVO
ZAPATO.	2	L	NUEVO
DELANTAL.	2	L	NUEVO.

El trabajador Acepta:

- Que con la entrega de los elementos que se relacionan, se le ha informado de las instrucciones para su correcto uso y manipulación.
- Que conoce la obligatoriedad de su uso.
- Hacer buen uso de los elementos entregados.
- Que es conocedor de las responsabilidades que acarreará el incumplimiento de estas obligaciones.
- Que no podrá vender o regalar los elementos entregados por la entidad.
- Usar la dotación que se le entrega y desechar la anterior, que este en mal estado.

Juan Pablo Arteaga.

FIRMA DEL TRABAJADOR

CEDULA 1085306805

CARGO Auxiliar Cocina

FIRMA DE QUIEN ENTREGA LOS EPP

CEDULA

CARGO

	SG-SST	Código: SST - F - 25
	REGISTRO DE ENTREGA EPP Y DOTACIÓN	VERSIÓN: 01
		FECHA: FEBRERO 22

RESPONSABLE: ANDREA CORAL ENTREGA DE TAPABOCAS Y GORROS

FECHA ENTREGA	NOMBRE TRABAJADOR	CEDULA TRABAJADOR	ELEMENTO DE PROTECCION PERSONAL O DOTACIÓN DE LEY	CANTIDAD	FIRMA DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN POR PARTE DEL TRABAJADOR
MARZO 11	Andrea Coral	36756284	TAPABOCAS-GORROS	350 und	Andrea Coral
MARZO 4	Andrea Coral	36756284	GORROS	80 un	Andrea C
Abril 9	Andrea C.	36756284	TAPABOCAS	400	Andrel
Abril 8	Andrea C.	36756284	GORROS	90	Andrel
MAYO 12	Andrea C.	36756284	TAPABOCAS	400	Andrea C.
MAYO 2	Andrea Cor	36756289	GORROS	90	Andrea C
JUNIO 12	Andrea Coral	36756289	TAPABOCAS	400	AndrC
JUNIO 12	Andrea Coral	36756289	GORROS	90	
JULIO 10	Andrel Coral	36756284	TAPABOCAS	410	
JULIO 10	Andrea Coral	36756284	GORROS	80	Andrel
AGOSTO 12	Andrel Coral	36756289	TAPABOCAS	390	Andrel
AGOSTO 12	Andrel Coral	36756284	GORROS	80	Andrel
AGOSTO	Andrel	36756284	ALCOHOL	3L	
Sept 15	Andrea C.	36756284	TAPABOCAS	400	Andrel
Sept 15	Andrea C	36756284	GORROS	100	Andrel
Sept 15	Andrel	36754384	ALCHOL	2L	Andrel
~~OCTUBRE~~					
octubre 10	Andrea C.	36756284	TAPABOCAS	500	Andrel
octubre 10	Andrel	36756284	GORROS	100	Andrel
octubre 10	Andrel	36754384	ALCHOL	2L	Andrel
octubre 10	Andrel	36754011	~~TAPA~~ Servilletas	1P	Andrel
Octubre 28	Andrel	36756284	TAPABOCAS	300	Andrel
Octubre 28	Andrel	36756284	GORROS	100	Andrel

Elaboró: Elena Prado Bonilla Revisó: Katherine Gómez España Aprobó: María Soledad Santacruz

	CASA LUISA FOOD SERVICE - CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO						
	REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS						
Desinfectante Utilizado:		**Responsable de la verificación:**		OCTUBRE		**AÑO:**	2022
Convendiones	SE REALIZO X	NO SE REALIZÓ	NR	NO APLICA	NA	**MES:**	
OBJETIVO:	Verificar y registrar los procedimientos de limpieza y desinfección para Vehículos de Transporte de Alimentos.						

ASPECTO A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Responsable
UNIDAD DE CARGA																															
Pisos																															
Paredes/ Puertas																															
Techo																															
Ventanas																															
Estibas																															
Canastillas																															
OBSERVACIONES																															

Carrera 32 # 12 a 48 B/san Ignacio – Pasto – Nariño – Colombia
E-mail: msolsanta@hotmail.com Celular: 300 613 4013

Revisó:
María Soledad Santacruz.
Representante Legal

CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

San Juan de Pasto, octubre de 2022

Yo, Sandra Milena Mosquera Castro, identificada con cédula de ciudadanía N.º 59.311.423 expedida en Pasto – Nariño y con Licencia N°1489 Emitida por Instituto Departamental de Salud de Nariño, certifico que la firma MARÍA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO – CASA LUISA FOOD SERVICE identificada con NIT N.º 36.754.319-0, se encuentra implementando el SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - SG-SST según los estándares mínimos señalados en la normatividad vigente al respecto, con un porcentaje de implementación del 61 % del Plan de Trabajo 2022 y cumplimento de estándares al 100% del año 2021 y cuenta con el personal idóneo para su implementación, mantenimiento y divulgación correspondiente.

De igual manera, respecto de su personal, da cumplimiento en su totalidad a los requisitos legales en Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015, con el fin de garantizar la mitigación y control de los aspectos e impactos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, que puedan generarse en el desarrollo de las actividades contractuales y posteriores a estas.

Atentamente,



Firma Representante Legal del Proponente o del Proponente Persona Natural
Nombre: María Soledad Santacruz Moncayo
Cargo: Representante Legal
Documento de Identidad: 36.754.319
Correo Electrónico: msolsanta@hotmail.com



Firma Profesional en Salud Ocupacional o Seguridad y Salud en el Trabajo
Nombre: Sandra Milena Mosquera Castro
Documento de Identidad: 59.311.423
Licencia N.º. IDSN 1489
Correo Electrónico: mosquera.sst2022@gmail.com

ISA
INGENIERIA SANITARIA Y AMBIENTAL

MARCELA VELASCO GUERRERO
INGENIERA SANITARIA Y AMBENTAL

CERTIFICACION

La Ingeniera Sanitaria y Ambiental- MG. En Salud Publica MARCELA VELASCO GUERRERO, identificada con C.C. 36.954.860 de Pasto, y con Matricula Profesional 52236-106049 Certifica que:

CASA LUISA FOOD SERVICE con nit 36.754.319-0 cumple con los requerimientos normativos ambientales para el funcionamiento de las cafeterías sede SENA regional Nariño, referentes a:

Parámetro	Normatividad
Emisiones Atmosféricas	Resolución 909 del 2008
Vertimientos Líquidos	Resolución 631 de 2015
Uso eficiente y Ahorro del agua	Decreto 1090 del 2018
Manejo integral de Residuos Solidos	Resolución 1446 de 2005 Decreto 1713 del 2002 Resolución 2184 del 2019

La presente certificación se expide en San Juan de Pasto, a los 7 días del mes de diciembre del 2022.

MARCELA VELASCO GUERRERO
Ing. Sanitaria y Ambiental- M.G. Salud Pública
T.P. 52236-106049

Calle 9 N° 40- 04 Apt. 905 Edificio Atures B/ Mariluz 3. San Juan de Pasto (N). Tel. 7 36 06 38 7 37 11 78, cel. 311 745 14 16
e-mail. marcelavelascoguerrero.yahoo.com.

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
36756289

CORAL PANTOJA

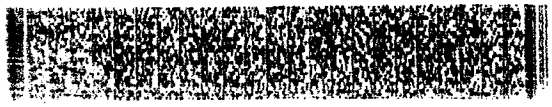
ANDREA DEL PILAR





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 20-JUN-1979
PASTO
(NARIÑO)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.52 A+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
10-FEB-2000 PASTO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR



CERTIFICADO MEDICO

PACIENTE	ANDREA CORAL
C.C	36756289 – PASTO
EDAD	42 AÑOS
ENTIDAD	CAFETERÍA SENA COMERCIAL
FECHA	12 DE MAYO DEL 2022
LUGAR	SAN JUAN DE PASTO
R.C No	23

ACTIVIDAD

MANIPULACION DE CARNES	
MANIPULACION DE LACTEOS	
MANIPULACION DE BEBIDAS	
MANIPULACION DE ALIMENTOS	✓
ESTILISTA	
EXPENDEDOR DE MEDICAMENTOS	
OTROS	

ESTADO CLINICO GENERAL:

SATISFACTORIO: **NORMAL**

NO SATISFACTORIO: _____

OBSERVACIONES INFECTO-CONTAGIOSA: SI: _____ NO: ✓

(LAS PARASITOSIS INTESTINALES SON CONSIDERADAS COMO INFECTO-CONTAGIOSAS)

LABORATORIO:

COPROLOGICO POR CONCENTRACION	**NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES**
SEROLOGIA	**NO REACTIVA**
ROSA DE BENGALA	
FROTIS FARINGEO	
KOH DE UÑAS	
OTRO	

CONCLUSION:

EL PACIENTE ES APTO PARA REALIZAR SUS ACTIVIDADES Y NO PRESENTA RIESGO EPIDEMIOLÓGICO

SI: ✓ NO: _____

OBSERVACIONES: **NINGUNA**

NOMBRE DEL MEDICO: **LUISA MARIA PEDREROS SOLARTE**

Luisa María Pedreros S.
Médico General - U.C.C.
R.M. 1085310129

FIRMA, REGISTRO MEDICO Y SELLO

LABORATORIO CLINICO SOLARTE´S

Dra. Carmen Alicia Solarte
BACTERIÓLOGA
Universidad Católica de Manizales

PACIENTE	**ANDREA CORAL**
No. ID.	**36756289 - PASTO**
EDAD	***34 AÑO(S)***
ENTIDAD	**RESTAURANTE CASA LUISA**
FECHA	**12 DE MAYO DEL 2022**
CIUDAD	**SAN JUAN DE PASTO**
R.C. No.	**23**

COPROLOGICO

CONSISTENCIA	**PASTOSA**
COLOR	**CARMELITA**

NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES

INMUNOLOGIA

V. D. R. L. : **NO REACTIVA**

Laboratorio Clínico Solarte's
RSN 7101
Dra. Carmen Alicia Solarte

ESTE REPORTE NO ES VÁLIDO SIN EL SELLO SECO DE SEGURIDAD

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.085.319.509**
MADROÑERO CORDOBA
APELLIDOS
DANIELA FERNANDA
NOMBRES

Daniela Madroñero.
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **14-OCT-1994**
PASTO
(NARIÑO)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.56 ESTATURA
A+ G.S. RH
F SEXO
26-MAR-2013 PASTO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

P-2300100-00891953-F-1085319509-20170329 0054634494A 1 9999435834

CERTIFICADO MEDICO

PACIENTE	DANIELA FERNANDA MADROÑERO CORDOBA
No. ID.	1085319509 - PASTO
EDAD	26 AÑO(S)
ENTIDAD	RESTAURANTE CASA LUISA
FECHA	12 DE MAYO DE 2022
CIUDAD	SAN JUAN DE PASTO
R.C. No.	24

ACTIVIDAD

MANIPULACION DE CARNES	_____
MANIPULACION DE LACTEOS	_____
MANIPULACION DE BEBIDAS	_____
MANIPULACION DE ALIMENTOS	✓
ESTILISTA	_____
EXPENDEDOR DE MEDICAMENTOS	_____
OTROS	_____

ESTADO CLINICO GENERAL:

SATISFACTORIO: **NORMAL**

NO SATISFACTORIO: _____

OBSERVACIONES INFECTO-CONTAGIOSA: SI: _____ NO: ✓

(LAS PARASITOSIS INTESTINALES SON CONSIDERADAS COMO INFECTO-CONTAGIOSAS)

LABORATORIO:

COPROLOGICO POR CONCENTRACION	**NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES**
SEROLOGIA	**NO REACTIVA**
ROSA DE BENGALA	_____
FROTIS FARINGEO	_____
KOH DE UÑAS	_____
OTRO	_____

CONCLUSION:

EL PACIENTE ES APTO PARA REALIZAR SUS ACTIVIDADES Y NO PRESENTA RIESGO EPIDEMIOLÓGICO:

SI: ✓ NO: _____

OBSERVACIONES: **NINGUNA**

NOMBRE DEL MEDICO: **LUISA MARIA PEDREROS SOLARTE**

Luisa María Pedreros S.
Médico General - U.C.C.
R.M. 1085310129

FIRMA, REGISTRO MEDICO Y SELLO

LABORATORIO CLINICO SOLARTE'S

Dra. Carmen Alicia Solarte
BACTERIÓLOGA
Universidad Católica de Manizales

PACIENTE	**DANIELA FERNANDA MADROÑERO CORDOBA**
No. ID.	**1085319509 - PASTO**
EDAD	**26 AÑO(S)**
ENTIDAD	**RESTAURANTE CASA LUISA**
FECHA	**12 DE MAYO DE 2022**
CIUDAD	**SAN JUAN DE PASTO**
R.C. No.	**24**

COPROLOGICO

CONSISTENCIA	**PASTOSA**
COLOR	**CARMELITA**

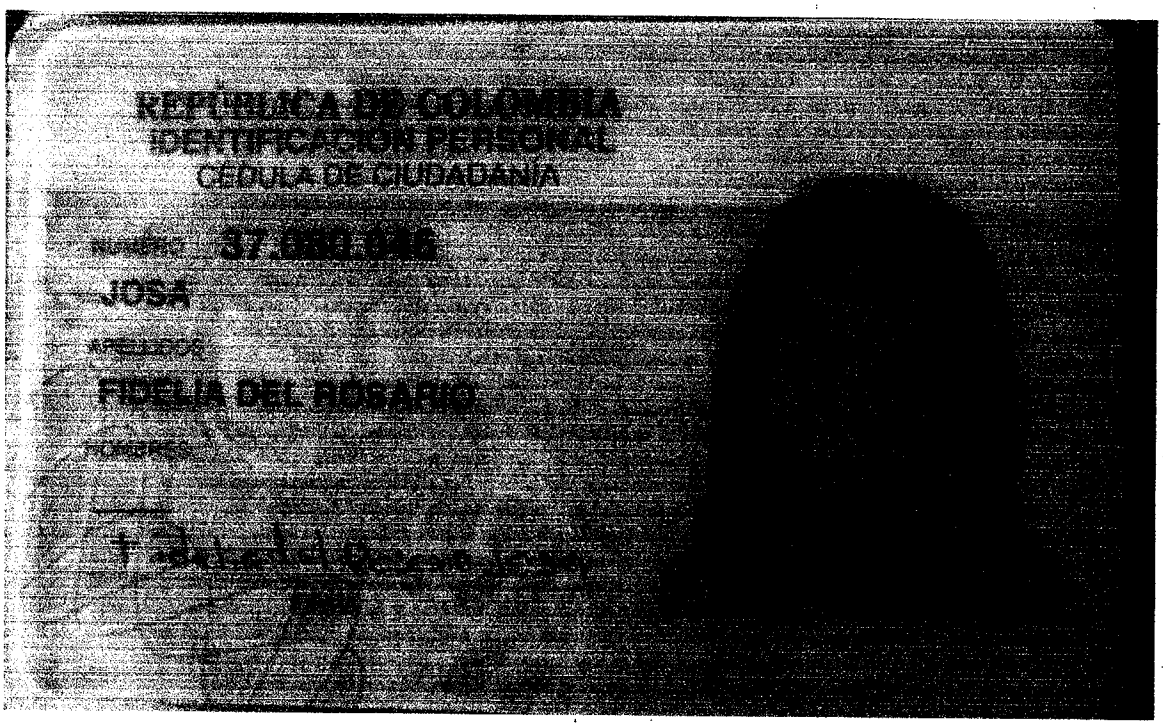
NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES

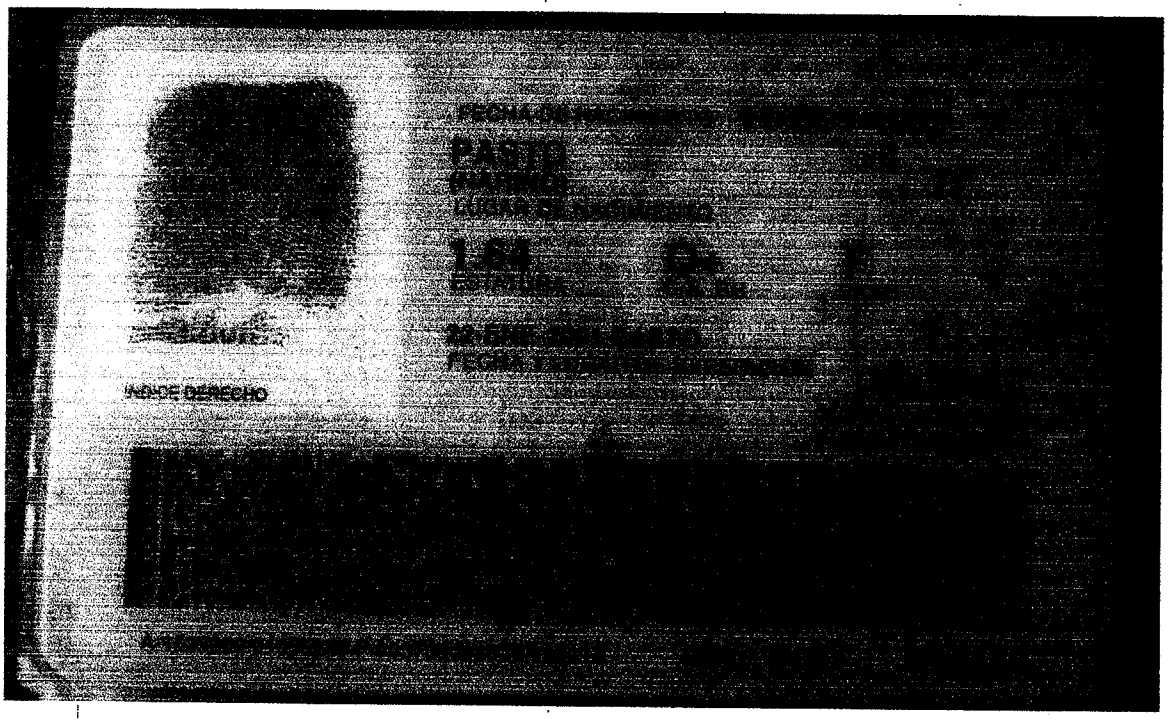
INMUNOLOGIA

V. D. R. L.	:	**NO REACTIVA**

Laboratorio Clínico Solarte's
RSN:701
Dra. Carmen Alicia Solarte

ESTE REPORTE NO ES VÁLIDO SIN EL SELLO SECO DE SEGURIDAD


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
JOSA
FIDELIA DEL ROSARIO


INDICE DERECHO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.085.306.805**

ARTEAGA CORAL
APELLIDOS

JUAN PABLO
NOMBRES

Juan Pablo Arteaga Coral
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **24-AGO-1993**

PASTO
(NARIÑO)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

31-AGO-2011 PASTO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-2300100-00652449-M-1085306805-20141216 **0041**956551A 2 6803064099

CERTIFICADO MEDICO

PACIENTE	JUAN PABLO ARTEAGA CORAL
C.C	1085306805 – PASTO
EDAD	28 AÑOS
ENTIDAD	CAFETERÍA SENA COMERCIAL
FECHA	12 DE MAYO DEL 2022
LUGAR	SAN JUAN DE PASTO
R.C No	25

ACTIVIDAD

MANIPULACION DE CARNES	_____
MANIPULACION DE LACTEOS	_____
MANIPULACION DE BEBIDAS	_____
MANIPULACION DE ALIMENTOS	✓
ESTILISTA	_____
EXPENDEDOR DE MEDICAMENTOS	_____
OTROS	_____

ESTADO CLINICO GENERAL:

SATISFACTORIO: **NORMAL**

NO SATISFACTORIO: _____

OBSERVACIONES INFECTO-CONTAGIOSA: SI: _____ NO: ✓

(LAS PARASITOSIS INTESTINALES SON CONSIDERADAS COMO INFECTO-CONTAGIOSAS)

LABORATORIO:

COPROLOGICO POR CONCENTRACION	**NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES**
SEROLOGIA	**NO REACTIVA**
ROSA DE BENGALA	_____
FROTIS FARINGEO	_____
KOH DE UÑAS	_____
OTRO	_____

CONCLUSION:

EL PACIENTE ES APTO PARA REALIZAR SUS ACTIVIDADES Y NO PRESENTA RIESGO EPIDEMIOLÓGICO

SI: ✓ NO: _____

OBSERVACIONES: **NINGUNA**

NOMBRE DEL MEDICO: **LUISA MARIA PEDREROS SOLARTE**

Luisa María Pedreros S.
Médico General - U.C.C.
R.M. 1085310129

FIRMA, REGISTRO MEDICO Y SELLO

LABORATORIO CLINICO SOLARTE´S

Dra. Carmen Alicia Solarte
BACTERIÓLOGA
Universidad Católica de Manizales

PACIENTE	JUAN PABLO ARTEAGA CORAL
C.C	1085306805 – PASTO
EDAD	28 AÑOS
ENTIDAD	CAFETERÍA SENA COMERCIAL
FECHA	12 DE MAYO DEL 2022
LUGAR	SAN JUAN DE PASTO
R.C No	25

COPROLOGICO

CONSISTENCIA	BLANDA
COLOR	CARMELITA

NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES

INMUNOLOGIA

V. D. R. L. : NO REACTIVA
TECNICA: FLOCULACIÓN

PRUEBA NO TREPONEMICA MANUAL
REACTIVO WIENER
LOTE: 2103420590
Fecha De Vencimiento: 2022 - 09

Laboratorio Clínico Solarte's
Dra. Carmen Alicia Solarte

ESTE REPORTE NO ES VÁLIDO SIN EL SELLO SECO DE SEGURIDAD

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.085.299.178

DELGADO SOTELO

APELLIDOS

ERIKA ALEXANDRA

NOMBRES

ERIKA DELGADO

FIRMA





FECHA DE NACIMIENTO 12-SEP-1992

ANCUYA
(NARIÑO)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.58 O+ F

ESTATURA G.S. RH SEXO

13-SEP-2010 PASTO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

P-2300100-00284551-F-1085299178-20110317 0026134678A-1 35331796

CERTIFICADO MEDICO

PACIENTE	ERIKA DELGADO
C.C	1085299178 – PASTO
EDAD	29 AÑOS
ENTIDAD	CAFETERÍA SENA COMERCIAL
FECHA	12 DE MAYO DEL 2022
LUGAR	SAN JUAN DE PASTO
R.C No	22

ACTIVIDAD

MANIPULACION DE CARNES	_____
MANIPULACION DE LACTEOS	_____
MANIPULACION DE BEBIDAS	_____
MANIPULACION DE ALIMENTOS	✓
ESTILISTA	_____
EXPENDEDOR DE MEDICAMENTOS	_____
OTROS	_____

ESTADO CLINICO GENÈRAL:

SATISFACTORIO: **NORMAL**

NO SATISFACTORIO: _____

OBSERVACIONES INFECTO-CONTAGIOSA: SI: _____ NO: ✓

(LAS PARASITOSIS INTESTINALES SON CONSIDERADAS COMO INFECTO-CONTAGIOSAS)

LABORATORIO:

COPROLOGICO POR CONCENTRACION	**NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES**
SEROLOGIA	**NO REACTIVA**
ROSA DE BENGALA	_____
FROTIS FARINGEO	_____
KOH DE UÑAS	_____
OTRO	_____

CONCLUSION:

EL PACIENTE ES APTO PARA REALIZAR SUS ACTIVIDADES Y NO PRESENTA RIESGO EPIDEMIOLÓGICO

SI: ✓ NO: _____

OBSERVACIONES: **NINGUNA**

NOMBRE DEL MEDICO: **LUISA MARIA PEDREROS SOLARTE**

Luisa María Pedreros S.
Médico General - U.C.C.
R.M. 1085310129

FIRMA, REGISTRO MEDICO Y SELLO

LABORATORIO CLINICO SOLARTE´S

Dra. Carmen Alicia Solarte
BACTERIÓLOGA
Universidad Católica de Manizales

PACIENTE	ERIKA DELGADO
C.C	1085299178 – PASTO
EDAD	29 AÑOS
ENTIDAD	CAFETERÍA SENA COMERCIAL
FECHA	12 DE MAYO DEL 2022
LUGAR	SAN JUAN DE PASTO
R.C No	22

COPROLOGICO

CONSISTENCIA	BLANDA
COLOR	CARMELITA

NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES

INMUNOLOGIA

V. D. R. L. : NO REACTIVA
TECNICA: FLOCULACIÓN

PRUEBA NO TREPONEMICA MANUAL
REACTIVO WIENER
LOTE: 2103420590
Fecha De Vencimiento: 2022 - 09

Laboratorio Clínico Solarte's
Dra. Carmen Alicia Solarte

ESTE REPORTE NO ES VÁLIDO SIN EL SELLO SECO DE SEGURIDAD

aai

asesorías
agroindustriales

Nit: 12.993.079-5

PLAN DE CAPACITACION

CASA "LUISA" FOOD SERVICE

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.
Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

ALCANCE

Este plan de capacitación tiene aplicabilidad y debe ser de conocimiento OBLIGATORIO para todo el personal manipulador que labora en la empresa. Resolución 2674 del 2013.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Establecer el plan de capacitación a todos los manipuladores de alimentos de la empresa.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Concientizar a los manipuladores de alimentos del grado de riesgo que pueden generar sobre la salud humana de un alimento inadecuadamente manipulado.

- Impartir los conocimientos necesarios para que los asistentes cuente con la suficiente ilustración para prevenir los

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

riesgos sobre la salud humana por enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS).

- Entender la importancia que tiene la higiene en la preparación, suministro y consumo de alimentos e identificar las fuentes de contaminación de los mismos

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

- Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.

- Capacitar a los asistentes sobre el uso y aplicación del plan de saneamiento en las diferentes áreas de trabajo.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías groindustriales

Nit: 12.993.079-5

CONTENIDO TEMATICO

TEMAS	INTENSIDAD	FECHA	
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	5 HORAS	25 ENERO 2022	CUMPLIDO
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, PLAN DE SANEAMIENTO Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	5 HORAS	26 ENERO 2022	CUMPLIDO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

METODOLOGIA EDUCATIVA

Conferencias motivacionales, prácticas y Videos. Se realiza dentro de las instalaciones de la empresa para hacer dicho entrenamiento práctico y personalizado, se utilizan videos relacionados con higiene y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura los cuales apuntalan y complementan la capacitación. Se programa anualmente.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

INSTRUCTOR

(RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAPITULO III ARTICULO 12 Y13) "..... Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

naturales o jurídicas contratada..... y estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica, su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad....". SE ANEXA HOJA DE VIDA DEL INSTRUCTOR Y LISTA DE ASISTENCIA A LAS CAPACITACIONES PROGRAMADAS.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías agroindustriales

Nit: 12.993.079-5

JUAN CARLOS CORDOBA G. CAPACITADOR CONSULTOR AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES

PLAN DE CAPACITACION RESOLUCION 2674 DEL 2013 AFILIADO A FENALCO

FECHA: 25 Y 26 DE ENERO 2022 LUGAR: CASA LUISA FOOD SERVICE

Nro.	Nombres y Apellidos	Cedula	Empresa	Cargo	Teléfono	Firma 25 ENERO	Firma 26 ENERO
1	LUIS ALFONSO RUIZ GUAITARILLA	1.087.958. 473	CASA LUISA	Domiciliario	Domiciliario		
2	DANIELA FERNANDA MADROÑERO CORDOBA	1.085.319.509	CASA LUISA	Cajera	cajera		
3	ANDREA DEL PILAR CORAL PANTOJA	36.756.289	CASA LUISA	Jefe cocina	Jefe Coc		
4	ERIKA ALEANDRA DELGADO SOTELO	1.085.299.178	CASA LUISA	Aux. cocina	Auxiliana	ERIKA D.	ERIKA D
5	JUAN PABLO ARTEAGA CORAL	1.085.306.805	CASA LUISA	Aux. cocina	Aux. cocina	Juan P. Arteaga	Juan P. Arteaga
6	IDELIA DEL ROSARIO JOSA	37.080.046	CASA LUISA	Aux. cocina	Aux. cocina	Rosario Josa	Rosario Josa

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301 403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENERIA DE ALIMENTOS
C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

CERTIFICA QUE:
Ingrid Vs Rosario Jesa
C.C. 37080046
Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad;
con una duración de 10 (horas).
VALIDO POR 1 AÑO
Fecha de expedición: 25 Ene 2022

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Córdoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 16045

aai

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

CERTIFICA QUE:
Daniela Fernanda Montaño Cómbita
C.C. 1085319504
Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad;
con una duración de 10 (horas).
VALIDO POR 1 AÑO
Fecha de expedición: 25 Enero 2022

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Córdoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 16041

aai

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

CERTIFICA QUE:
Angela Del Pilar Cortes Pinzon
C.C. 36756284
Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad;
con una duración de 10 (horas).
VALIDO POR 1 AÑO
Fecha de expedición: 25 Enero 2022

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Córdoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 16042

aai

CERTIFICA QUE:

ERIKA ALEJANDRA DELGADO

C.C. 1083299178

Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad; con una duración de 10 (horas).

VALIDO POR 1 AÑO

Fecha de expedición: 25 Enero 2012

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Cordoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 1604

aai

CERTIFICA QUE:

LUIS ALFONSO RUIZ

C.C. 1087958473

Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad; con una duración de 10 (horas).

VALIDO POR 1 AÑO

Fecha de expedición: 25 Enero 2012

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Cordoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 1610

aai

CERTIFICA QUE:

JUAN PABLO ARTEAGA C.

C.C. 1085306805

Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad; con una duración de 10 (horas).

VALIDO POR 1 AÑO

Fecha de expedición: 25 Enero 2012

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Cordoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 1613

CERTIFICADO MEDICO

PACIENTE	IDELIA DEL ROSARIO JOSA
No. ID.	37080046 - PASTO
EDAD	38 AÑO(S)
ENTIDAD	CAFETERÍA-SENA
FECHA	**20 DE SEPTIEMBRE 2022**
CIUDAD	SAN JUAN DE PASTO
R.C. No.	**40327**

ACTIVIDAD

MANIPULACION DE CARNES	_____
MANIPULACION DE LACTEOS	_____
MANIPULACION DE BEBIDAS	_____
MANIPULACION DE ALIMENTOS	✓
ESTILISTA	_____
EXPENDEDOR DE MEDICAMENTOS	_____
OTROS	_____

ESTADO CLINICO GENERAL:

SATISFACTORIO: **NORMAL**

NO SATISFACTORIO: _____

OBSERVACIONES INFECTO-CONTAGIOSA: SI: _____ NO: ✓

(LAS PARASITOSIS INTESTINALES SON CONSIDERADAS COMO INFECTO-CONTAGIOSAS)

LABORATORIO:

COPROLOGICO POR CONCENTRACION	**NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES**
SEROLOGIA	**NO REACTIVA**
ROSA DE BENGALA	_____
FROTIS FARINGEO	_____
KOH DE UÑAS	_____
OTRO	_____

CONCLUSION:

EL PACIENTE ES APTO PARA REALIZAR SUS ACTIVIDADES Y NO PRESENTA RIESGO EPIDEMIOLÓGICO:

SI: ✓ NO: _____

OBSERVACIONES: **NINGUNA**

NOMBRE DEL MEDICO: **LUISA MARIA PEDREROS SOLARTE**

Luisa María Pedreros S
Medico General - U.C.C.
R.M. 1065310129

FIRMA, REGISTRO MEDICO Y SELLO

LABORATORIO CLINICO SOLARTE´S

Dra. Carmen Alicia Solarte
BACTERIÓLOGA
Universidad Católica de Manizales

PACIENTE	IDELIA DEL ROSARIO JOSA
No. ID.	37080046 - PASTO
EDAD	38 AÑO(S)
ENTIDAD	CAFETERÍA-SENA
FECHA	20 DE SEPTIEMBRE DE 2022
CIUDAD	SAN JUAN DE PASTO
R.C. No.	**40327**

COPROLOGICO

CONSISTENCIA	BLANDA
COLOR	CARMELITA

NEGATIVO PARASITOS INTESTINALES

INMUNOLOGIA

V. D. R. L. : NO REACTIVA

Laboratorio Clínico Solarte's
RSN: 401
Dra. Carmen Alicia Solarte

ESTE REPORTE NO ES VÁLIDO SIN EL SELLO SECO DE SEGURIDAD

aai

asesorías
agroindustriales

Nit: 12.993.079-5

PLAN DE CAPACITACION

CASA "LUISA" FOOD SERVICE

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

INTRODUCCIÓN

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.
Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

ALCANCE

Este plan de capacitación tiene aplicabilidad y debe ser de conocimiento OBLIGATORIO para todo el personal manipulador que labora en la empresa. Resolución 2674 del 2013.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Establecer el plan de capacitación a todos los manipuladores de alimentos de la empresa.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Concientizar a los manipuladores de alimentos del grado de riesgo que pueden generar sobre la salud humana de un alimento inadecuadamente manipulado.

- Impartir los conocimientos necesarios para que los asistentes cuente con la suficiente ilustración para prevenir los

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

riesgos sobre la salud humana por enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS).

- Entender la importancia que tiene la higiene en la preparación, suministro y consumo de alimentos e identificar las fuentes de contaminación de los mismos

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales



Nit: 12.993.079-5

- Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos.

- Capacitar a los asistentes sobre el uso y aplicación del plan de saneamiento en las diferentes áreas de trabajo.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías groindustriales

Nit: 12.993.079-5

CONTENIDO TEMATICO

TEMAS	INTENSIDAD	FECHA	
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	5 HORAS	25 ENERO 2022	CUMPLIDO
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, PLAN DE SANEAMIENTO Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	5 HORAS	26 ENERO 2022	CUMPLIDO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

METODOLOGIA EDUCATIVA

Conferencias motivacionales, prácticas y Videos. Se realiza dentro de las instalaciones de la empresa para hacer dicho entrenamiento práctico y personalizado, se utilizan videos relacionados con higiene y manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura los cuales apuntalan y complementan la capacitación. Se programa anualmente.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

INSTRUCTOR

(RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAPITULO III ARTICULO 12 Y13) "..... Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

naturales o jurídicas contratada..... y estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica, su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad....". SE ANEXA HOJA DE VIDA DEL INSTRUCTOR Y LISTA DE ASISTENCIA A LAS CAPACITACIONES PROGRAMADAS.

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías agroindustriales

Nit: 12.993.079-5

JUAN CARLOS CORDOBA G. CAPACITADOR CONSULTOR AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES

PLAN DE CAPACITACION RESOLUCION 2674 DEL 2013 AFILIADO A FENALCO

FECHA: 25 Y 26 DE ENERO 2022 LUGAR: CASA LUISA FOOD SERVICE

Nro.	Nombres y Apellidos	Cedula	Empresa	Cargo	Teléfono	Firma 25 ENERO	Firma 26 ENERO
1	LUIS ALFONSO RUIZ GUAITARILLA	1.087.958. 473	CASA LUISA	Domiciliario	Domiciliario		
2	DANIELA FERNANDA MADROÑERO CORDOBA	1.085.319.509	CASA LUISA	Cajera	cajera		
3	ANDREA DEL PILAR CORAL PANTOJA	36.756.289	CASA LUISA	Jefe cocina	Jefe Coc		
4	ERIKA ALEANDRA DELGADO SOTELO	1.085.299.178	CASA LUISA	Aux. cocina	Auxiliana	ERIKA D.	ERIKA D
5	JUAN PABLO ARTEAGA CORAL	1.085.306.805	CASA LUISA	Aux. cocina	Aux. cocina	Juan P. Arteaga	Juan P. Arteaga
6	IDELIA DEL ROSARIO JOSA	37.080.046	CASA LUISA	Aux. cocina	Aux. cocina	Rosario Josa	Rosario Josa

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301 403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENERIA DE ALIMENTOS
C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

CERTIFICA QUE:
Ingrid Vs Rosario Jesa
C.C. 37080046
Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad;
con una duración de 10 (horas).
VALIDO POR 1 AÑO
Fecha de expedición: 25 Ene 2022

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Córdoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 16045

aai

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

CERTIFICA QUE:
Daniela Fernanda Montaño Cómbita
C.C. 1085319504
Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad;
con una duración de 10 (horas).
VALIDO POR 1 AÑO
Fecha de expedición: 25 Enero 2022

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Córdoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 16041

aai

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

CERTIFICA QUE:
Angela Del Pilar Cortes Pinzon
C.C. 36756284
Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad;
con una duración de 10 (horas).
VALIDO POR 1 AÑO
Fecha de expedición: 25 Enero 2022

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Córdoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 16042

aai

CERTIFICA QUE:

ERIKA ALEJANDRA DELGADO

C.C. 1083299178

Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad; con una duración de 10 (horas).

VALIDO POR 1 AÑO

Fecha de expedición: 25 Enero 2012

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Cordoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 1604

aai

CERTIFICA QUE:

LUIS ALFONSO RUIZ

C.C. 1087958473

Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad; con una duración de 10 (horas).

VALIDO POR 1 AÑO

Fecha de expedición: 25 Enero 2012

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Cordoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 1610

aai

CERTIFICA QUE:

JUAN PABLO ARTEAGA C.

C.C. 1085306805

Se capacitó en Manipulación de Alimentos, BPM, y inocuidad; con una duración de 10 (horas).

VALIDO POR 1 AÑO

Fecha de expedición: 25 Enero 2012

nit: 12993079-5

asesorías agroindustriales

El presente documento es personal e intransferible certifica al portador, en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Juan C. Cordoba G.
Tecnólogo en Ingeniería de Alimentos
CAP en Gerencia Integral SENA
CAPACITADOR

No. 1613

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I
NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:
ENRIQUE JOSE SANTACRUZ MONCAYO
CC. 12.749.212

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

LUIS ALFONZO RUIZ GUAITARILLA

CC. 1.087.958.473

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNÓLOGO EN INGENERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

DANIELA FERNANDA MADROÑERO CORDOBA

CC. 1.085.319.509

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

FIDELIA DEL ROSARIO JOSA

CC. 37.080.046

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

ERIKA ALEXANDRA DELGADO SOLTELO

CC. 1.085.299.178

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNOLOGO EN INGENERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

aai

asesorías
groindustriales

Nit: 12.993.079-5

22 de Septiembre de 2022

ASESORIAS AGROINDUSTRIALES A.A.I

NIT 12.993.079-5

HACE CONSTAR:

ANDREA DEL PILAR CORAL PANTOJA

CC. 36.756.289

PARTICIPIO Y APROVO LA CAPACITACIÓN EN MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL LOCAL CONTROL EL INGRESO DE PLAGAS, ESTRATEGIA PARA CONTROL DE INSECTOS, UTILIZACIÓN DE PLAGUICIDAS DE USO DOMESTICO, HABITAT Y AREA DE REPRODUCCIÓN

JUAN CARLOS CORDOBA G.
TECNÓLOGO EN INGENERIA DE ALIMENTOS C.I.D.E UJTL BOGOTA D.C.
CAPACITADOR Y CONSULTOR
AAI ASESORIAS AGROINDUSTRIALES
C.A.P EN GERENCIA INTEGRAL SENA
AFILIADO A FENALCO

Planes de Saneamiento
Planes de Capacitación - BPM Higiene y Manipulación de Alimentos
Aseguramiento de Calidad
Tels: 301403 07 58 - 317 757 60 72
Kra. 42 A # 16A - 42 oficina 301
Edificio La Cofradía
Barrio La Colina
PASTO (Nariño)
juancor1968@gmail.com

INVETARIO DE LA CAFETERIA CENTRO LOPE

COCINA:

- 5 estufas industriales de 3 boquillas cada una en acero inoxidable calibre 25
- 1 estufa industrial de 1 boquilla en acero inoxidable
- 2 neveras de congelador y refrigerador, 1 de marca HACEB y la otra IMBERA
- 1 congelador vertical marca HACEB
- 1 licuadora industrial
- 1 licuadora pequeña marca Oster
- 2 microondas marca LG
- 1 freidora de papas
- 4 planchas de estufas
- 2 procesador de alimentos marca Imusa
- 2 muebles en plástico lavable para materia prima selladas
- 3 estanterías con sus respectivas canastillas (18)

MENAJE

- 4 Ollas 50 litros
- 10 ollas pequeñas
- 3 pailas grandes
- 7 sartén teflón
- 20 jarras plásticas
- 10 cucharones de sopa
- 5 paletas de asar
- 10 cucharas grandes para arroz, ensalada
- 8 pinzas metálicas
- 6 cantinas de 15 litros
- 12 cuchillos industriales en acero inoxidable
- 7 tablas en plástico
- 8 recipientes para ensalada
- 50 coquitas para el ají
- 4 coladores industriales
- 150 platos de sopa
- 150 bandejas para seco
- 200 cuchillos comedor
- 200 cucharas para sopa
- 200 tenedores
- 150 bandejas para servir almuerzos
- 2 porta cubiertos
- 50 saleros
- 50 servilleteros
- 4 cámaras internas con su pantalla
- 1 televisor de marca Samsung
- 2 registradoras.
- 40 mesas
- 160 sillas
- 60 manteles

CAFETERIA COMERCIO

- 1 Estufa de 3 boquillas en acero inoxidable
- 2 microondas grandes
- 6 termos grandes
- 2 olls de 10 litros
- 4 ollas pequeñas
- 3 cantinas de 10 litros
- 10 jarras en plástico
- 50 bandejas
- 100 platos de sopa
- 100 platos para seco
- 1 registradora
- 1 licuadora pequeña
- 8 recipientes en plástico

M. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.

Para el manejo de secado en menaje (platos de sopa, seco, cubiertos, vasos y ollas) se lo hace con rollos servilletas de papel.

Para limpiar las mesas del comedor, estufas, neveras y demás electrodomésticos se utiliza un trapo húmedo especial el cual se lo hace con alcohol.

San Juan de Pasto, 27 de Octubre del 2022

A favor de:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA

Por la presente certificamos que **BIOACEITES DEL SUR** recibió de **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA** ubicado en la calle 22 # 11E-05 en el municipio de Pasto a través de **CASA LUISA FOOD SERVICE** el Aceite Vegetal Usado en las fechas y en las cantidades que se muestran en la siguiente tabla, y que dispuso de él cumpliendo con todas las normas y leyes ambientales vigentes, para reconvertirlo en materia prima apta para la fabricación de biodiesel y no para usos nocivos y no permitidos (jabones, concentrados de animales, etc.).

Cabe anotar que nuestra empresa cuenta con todos los permisos y requerimientos de la autoridad ambiental autónoma regional, CORPONARIÑO.

Fecha	N. de Soporte	Kilos
27/10/202	1356	21

Ratificamos que el convenio que se firmó con **CASA LUISA FOOD SERVICE** para la prestación del servicio de recolección de aceite sigue vigente.



ANDRES M. SALAS DELGADO
Representante
Legal
BIOACEITES DEL
SUR

PLAN DE SANEAMIENTO



CASA LUISA

SALÓN DE EVENTOS & RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA

Plan de Saneamiento Básico, Limpieza y Desinfección Control de Vectores y Manejo de Residuos Sólidos del establecimiento, como clave de la calidad y competitividad en los ámbitos alimentario y comercial

2022

INTRODUCCIÓN

La calidad es un aspecto importante en todo proceso de alimentos ya que permite brindar a los consumidores un producto que no implique riesgos y que a la vez satisfaga sus necesidades.

En toda empresa de alimentos es de vital importancia cuidad la calidad de losprocesos de producción y el producto terminado, de esta manera se garantiza un alimento inocuo y que conserve su valor nutricional. Para que esto suceda se debe tener en cuenta un conjunto de requisitos y procedimientos, definidos en las normas sanitarias, tal es el caso de la RESOLUCIÓN 2674 de 2013, donde se ordena implementar en los establecimientos de alimentos un PLAN DE SANEAMIENTO DE **CAFETERIA CENTRO LOPE SENA** que incluya como mínimo los siguientes programas:

A. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

B. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

C. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

D. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

En el presente manual se pretende entonces abordar cada uno de estos programas con el objeto principal de disminuir los factores de contaminación desde el inicio del proceso productivo hasta la entrega de producto a los clientes, garantizando la inocuidad y disminuyendo el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS).

ALCANCE

Este documento tiene aplicabilidad en todas las actividades de producción, almacenamiento y servicios de alimentación que se desarrollan en el establecimiento y debe ser de conocimiento OBLIGATORIO para todo el personal manipulador que labora en éste.
Cada Programa se elabora siguiendo la siguiente estructura:

1. **Introducción**
2. **Objetivos**
3. **Glosario o Definiciones**
4. **Marco Teórico Procedimientos y Formato o ficha de verificación de los procedimientos realizados.**

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
RESTAURANTE CASA LUISA
INTRODUCCIÓN

La limpieza se refiere a toda actividad que contribuya a mantener el aseo y aspecto físico general y la condición higiénica del ambiente en donde se desarrollan las diversas actividades del hombre. A lo anterior, es de vital importancia garantizar que las actividades desarrolladas en el establecimiento se realicen bajo las más estrictas condiciones de higiene permitiendo un óptimo funcionamiento y el agrado de los usuarios por éste.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección, con el fin de prevenir la contaminación biológica, química y física de los alimentos, suministrando productos confiables e inocuos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mantener procedimientos adecuados de higienización en equipos y procesos.
- Prevenir la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.
- Cumplir con los estándares exigidos para mantener la inocuidad
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de los proceso de limpieza y desinfección.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y personal que forman parte del establecimiento, antes, durante y después de los diferentes procesos con alimentos (preparación, almacenamiento o expendio).

GLOSARIO O DEFINICIONES

LIMPIEZA: Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso productivo en el establecimiento.

ENJUAGUE: Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización y desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

MARCO TEÓRICO:

CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para seleccionar un producto se deben tener en cuenta las siguientes condiciones.

- La superficie a limpiar y desinfectar y la naturaleza de la mugre
- El procedimiento adecuado previo y posterior al lavado
- El restregado adecuado para eliminar toda la suciedad
- Temperatura correcta del proceso

Los compuestos químicos modifican la naturaleza del agua, para realizar una buena higienización, un buen producto debe cumplir las siguientes cualidades:

- ✓ Poder trabajar a muy bajas concentraciones
- ✓ Tener gran afinidad con las grasas y suciedades que recubran las superficies a limpiar
- ✓ Ser fuertemente hidrofílicos para mantener en suspensión en el agua las suciedades removidas
- ✓ Tener buena solubilidad en el agua
- ✓ Tener buen poder humectante, dispersante y emulsionante
- ✓ Ser lo menos corrosivo posible.
- ✓ Ser económico
- ✓ Ser estable durante el almacenamiento. No formar grumos
- ✓ Ser medible fácilmente.

PASOS PARA HACER UNA CORRECTA LIMPIEZA

- ✓ Recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad que están presentes en el artículo o lugar que se va a limpiar.
- ✓ Humedecer con suficiente agua potable el lugar o superficie que se va a limpiar
- ✓ Preparar la solución de detergente que se va a usar
- ✓ Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de detergente con una esponja o cepillo (estos artículos deben estar limpios)
- ✓ Restregar la superficie fuertemente con la ayuda de una esponja o cepillo, eliminando toda la suciedad posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio.
- ✓ Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para dejar que el detergente actúe (puede ser por tres o cinco minutos)
- ✓ Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine
- ✓ Después de enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que quede completamente limpio.

PASOS PARA HACER UNA CORRECTA DESINFECCIÓN

- ✓ Primero debemos estar seguros que la superficie se encuentra limpia, si no es así, hay que limpiarla como se explicó anteriormente.
- ✓ Antes de proceder a desinfectar debemos tener lista la solución desinfectante
- ✓ Aplique esta solución sobre el lugar o superficie que se va a desinfectar
- ✓ La solución desinfectante se deja sobre el lugar que estamos desinfectando por un tiempo mínimo de 10 minutos.

- ✓ Durante este tiempo es que se está logrando eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos, de modo que el producto a elaborar quede bien limpio.

RECOMENDACIONES GENERALES

- El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado.
- El agua que se utilice para la Limpieza y Desinfección debe ser potable
- Los productos de limpieza y desinfección deben usarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos, y deben estar aprobados para usarse con alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera de las áreas de proceso.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben almacenarse en un lugar específico, fuera de las áreas de proceso.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en recipientes que sólo contengan este tipo de productos.
- Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, éstos y otros artículos que se utilicen en labores de limpieza deben tenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- Las mangueras deberán contar con pistola, preferiblemente de hule, para evitar el desperdicio de agua.
- las mangueras deberán enrollarse y guardarse colgadas para que no estén en contacto con el piso.
- Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas frecuentemente.
- Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación e producción continua, las superficies de contacto se limpian tantas veces como sea necesario.
- Los equipos que están compuestos de varias partes deben desarmarse y se deberán limpiar muy bien todas sus piezas.
- El jabón no se debe colocar directamente sobre los lugares que se van a limpiar, sino que este debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones que se recomienda usar según el producto.
- La desinfección se hace después de haber limpiado el lugar o superficie, nunca antes
- Para desinfectar se puede utilizar una solución de CLORO, YODO O AMONIO CUATERNARIO, o también agua muy caliente, especialmente para utensilios pequeños.
- La concentración del agente desinfectante varía según el lugar que se vaya a desinfectar.

- Es recomendable usar una manguera para aplicar agua, pero si no se puede, se pueden usar recipientes completamente limpios, tales como baldes.
- El tiempo que se deja una superficie en contacto con el detergente puede prolongarse dependiendo el tipo de superficie a limpiar y del tipo de detergente que se esté usando.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener restos de detergentes o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.
- Nunca se debe lavar cosas sobre el piso, pues las estaríamos contaminando en lugar de limpiarlas.
- No se debe usar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante, puede utilizarse un recipiente para verterla sobre la superficie. Puede emplearse también una bomba de aspersión (como las utilizadas para fertilizar en el campo, pero debe ser nueva y destinada únicamente para usarla con el agente desinfectante) de modo que la solución desinfectante se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución.
- Después de hacer cualquier operación de limpieza o desinfección se debe hacer una revisión detallada para verificar que todo está bien limpio.
- No se debe tocar con la mano ni con ningún otro utensilio, porque lo volveríamos a contaminar.
- El recipiente en el que se va a poner la solución de desinfectante y todos los utensilios que se usan deben estar limpios (lavado con agua y detergente)

QUIEN ES EL RESPONSABLE DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?

El programa es responsabilidad de TODAS LAS PERSONAS que trabajan en el establecimiento en cabeza de su propietario quien será el encargado de realizar la supervisión de las tareas y de suministrar la dotación de los recursos para su ejecución. También es importante nombrar un administrador o supervisor para que este al tanto de las actividades designadas por el propietario del establecimiento.

RECOMENDACIÓN DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%):

ELEMENTO DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN RECOMENDADA	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR
Agua para consumo	1 ppm	1 Litro	1 Gota
Frutas y verduras	50 ppm	1 Litro	1 ml (10 gotas)
Mesas del comedor, mesas y lavaderos de acero inoxidable, trapos y esponjas.	100 ppm	1 Litro	2 ml (20 gotas)
Vajillas, utensilios, vasos, tablas de picar y superficies con cerámica	200 ppm	1 Litro	4 ml (40 gotas)
Canecas para la basura	400 ppm	1 Litro	8 ml (80 gotas)
Pisos	400 ppm	1 Litro	8 ml (80 gotas)
Baños: inodoros, orinal, lavamanos, lava traperos	400 ppm	1 Litro	8 ml (80 gotas)

RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON TIMSEN (DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO):

USO	SOLUCIÓN EN AGUA (gr del desinfectante por litro de agua)	MODO DE USO
Medio ambiente, cuartos fríos, neveras, congeladores, bodegas, silos, tanques de almacenamiento, tuberías.	2 g/Lt.	Aspersión
Equipos y utensilios, envases y material de vidrio, frutas y verduras	1 g/Lt	Aspersión o inmersión
Mesones, superficies, paredes, pisos y baños	1 g/Lt	Aspersión o directa
Sifones	5 g/Lt	Directa

Nota : esta solución debe aplicarse cada seis meses de uso continuo de hipoclorito de sodio (reemplazo de hipoclorito por Timsem)

PROCEDIMIENTOS:

En las siguientes fichas de procedimientos se describe en detalle el tipo de operación, la frecuencia, los implementos y procedimientos según las diferentes actividades que se desarrollan en cada una de las áreas del establecimiento según corresponda.

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTO No. 001 RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES**	
RESPONSABLE			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario. Al finalizar la jornada	Agua, Esponja suave, jabón	Aplicar agua con jabón, refregar la pared con la esponja, aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón.
DESINFECCIÓN	Semanal	Hipoclorito al 5.25% o Timsen, Agua, Atomizador	Preparar solución desinfectante según tabla de dosificación. Aplicar con aspersor. Enjuagar.
OBSERVACIONES			

PROCEDIMIENTO No. 002 RESTAURANTE CASA LUISA		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TECHOS**	
RESPONSABLE			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Semanal	Agua, Esponja o cepillo, jabón, bayetilla.	Humedecer la esponja o cepillo con soluciónjabonosa, limpiar con la bayetilla sobre la superficie retirando partículas de polvo..
DESINFECCIÓN	Semanal	Hipoclorito al 5.25% o Timsen, Agua, Atomizador	Preparar solución desinfectante, según tabla de dosificación. Aplicar con aspersor.
OBSERVACIONES			

PROCEDIMIENTO No. 003 RESTAURANTE LOPE SENA		**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS**	
RESPONSABLE			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diariamente las veces que se requiera	Agua, esponja o cepillo, escoba, recogedor, trapero, escobillón, Detergente toalla Todos estos implementos deben ser exclusivos para el área de baños.	1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y de las papeleras en el lugar destinado para ello. 2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua 10 gramos de detergente. 3. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias 4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente. 5..Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si no repita los puntos 3 y 4.
DESINFECCIÓN	Diaria	Hipoclorito al 5.25% Agua, Atomizador.	5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si no repita los puntos 3 y 4 6. .Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio al 5,25% por 1 litro de agua. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio al 5,25% 7. Dejar actuar por 10 minutos 8. Enjuagar con agua potable.
OBSERVACIONES			

PROCEDIMIENTO No. 004 RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA	**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN**		
RESPONSABLE			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	Diario al finalizar la jornada.	Agua, Esponja suave, jabón detergente.	1. Aplicar aguacon jabón 2. Refregar la pared con la esponja 3. Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón.
DESINFECCIÓN	Diario al finalizar la jornada.	Solución de vinagre, o un desinfectante suave a base de amonio cuaternario, paños secadores, agua y atomizador.	4. Preparar solución desinfectante según indicaciones del fabricante y aplicar con atomizador 5. Enjuagar y secar con paño seco..
OBSERVACIONES			

PROCEDIMIENTO No. 005 RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA	**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TRAPEROS**
RESPONSABLES	
FRECUENCIA:	Todos los días, cada vez que se usen.
IMPLEMENTOS:	Agua potable, baldes, solución jabonosa de detergente, solución de hipoclorito de sodio al 5,25%
PROCEDIMIENTO: 1. Humedecer con suficiente agua los traperos por separado 2. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y os traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor, por cada litro de agua agregue 30 ml de detergente, sumérjalos en el balde por 5 a 10 minutos. Estregar muy bien. 3. Enjuague con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la esquina. 4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml. De hipoclorito de sodio. Ejemplo para 10 litros de agua agregue 150 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%, UTILICE: 5 litros de agua para limpiones y 5 litros de agua para traperos. 5. Dejar actuar por 15 minutos los traperos 6. Enjuagar con suficiente agua y escurrir 7. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.	
OBSERVACIONES	

RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA	**ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA**
RESPONSABLES Operador encargado perteneciente al centro lope	
FRECUENCIA:	Cada seis meses.
IMPLEMENTOS:	Agua potable, cepillo de cerdas duras, baldes, solución jabonosa de detergente, solución de hipoclorito de sodio al 5,25%

PROCEDIMIENTO:

1. Retire con cuidado la tapa del tanque y proceda a desocupar, dejando una pequeña cantidad de agua.
2. Con un cepillo de cerdas duras y el agua que quedó, enjuague paredes internas, la tapa y el fondo del tanque, hasta que no queden partículas de suciedad adheridas. (No utilice aún detergente)
3. Lave con bastante agua hasta haber retirado el agua sucia
4. Prepare una solución jabonosa disolviendo el detergente en un balde plástico con agua
5. Aplique esta solución sobre las paredes y piso del tanque y deje actuar por 20 minutos y enjuague con agua limpia
6. Desinfecte con una solución de Timsen (disolviendo 2 gr del producto en 8 litros de agua) o con cloro (disolviendo 4 ml por litro de agua.) Aplique esta solución uniformemente sobre las paredes y techos del tanque.
7. Deje actuar esta solución por 20 minutos y enjuague
8. Realice la operación de llenado del tanque con agua limpia y cierra muy bien el tanque con su tapa.

OBSERVACIONES

Para garantizar la potabilidad del agua, debe revisarse las condiciones sanitarias de las instalaciones hidráulicas.
No utilice accesorios no sanitarios en grifos: Bolsas plásticas, trapos, etc.
Cambie los tanques construidos con asbesto cemento por otros de material plástico
Las tuberías no deben ser de hierro galvanizado
Mantenga el tanque de almacenamiento con su respectiva tapa.

*** Como complemento importante y prioritario en las actividades de limpieza y desinfección se describen a continuación los protocolos obligatorios para los HÁBITOS HIGIENICOS Y LAVADO DE MANOS para todos los manipuladores que trabajan en el establecimiento.

PROCEDIMIENTO No. 007 RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA	**ACTIVIDAD: HÁBITOS DE HIGIENE**
RESPONSABLES: TODOS LOS MANIPULADORES	
FRECUENCIA:	Diaria
IMPLEMENTOS:	Agua, Jabón, elementos de aseo personal
PROCEDIMIENTO: ✓ Efectuar un baño diario antes de ingresar a trabajar ✓ Usar ropa limpia y lavada después de bañarse antes de ir al trabajo (medias, ropa interior, camisa, pantalón). Usar jabón y agua para lavarse las manos ✓ No limpiarse las manos o los utensilios con los delantales, ni secarse con ellos la transpiración de la cara. ✓ Mantener uñas cortadas y limpias, sin esmalte. ✓ No utilizar maquillaje. Mantener el cabello limpio, corto y dentro de la cofia. ✓ No peinarse en el área de producción. ✓ No comer, beber, fumar, masticar chicle, saliva, estornudar en el área de producción. ✓ Utilizar un utensilio nuevo cada vez que se desee degustar ✓ No manipular utensilios o alimentos luego de limpiar mesas o lavar platos sucios, sin antes lavarse las manos. ✓ No ir al baño con el delantal.	
OBSERVACIONES	

PROCEDIMIENTO No. 008 RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA	**ACTIVIDAD: LAVADO DE MANOS**
RESPONSABLES: TODOS LOS MANIPULADORES	
IMPLEMENTOS:	Agua (preferiblemente caliente), jabón líquido bactericida, toallas de papel, cepillo de uñas, cesto de basura.
FRECUENCIA: Al entrar al área de proceso, expendio o cocina. Luego de ir al baño, luego de tocar áreas infectadas o insalubres. Antes de manipular equipos y utensilios limpios. Luego de manipular basura. Luego de toser, estornudar. Luego de manipular alimentos crudos de origen animal o verduras y hortalizas sucias. Luego de tocarse las orejas, la boca, la barba, los ojos, la cara, la nariz, el pelo. Luego de tocar equipos, superficies de trabajo, ropa, trapos o traperos que estén sucios. Luego de fumar, comer o beber. Luego de limpiar y fregar platos y utensilios usados o sucios.	
PROCEDIMIENTO: ✓ Remangarse, subir las mangas de la camisa hasta el codo. ✓ Abril el grifo con la mano menos sucia. ✓ Enjabonar el cepillo de uñas con solución jabonosa bactericida suave. ✓ Cepillarse las uñas, mojar el cepillo y cepilla una de las manos (se debe llegar debajo de las uñas). ✓ Hacer lo mismo con la otra mano ✓ Enjuagar el cepillo de uñas y dejarlo con las cerdas para arriba. ✓ Enjabonarse abundantemente las manos y antebrazos (tiempo aprox. 20 segundos, el jabón debe producir una cantidad abundante de espuma con el agua) ✓ Asegúrese que no queden restos de jabón ✓ Seque manos y antebrazos con toallas de papel o secador de aire caliente ✓ Cierre el grifo sin tocarlo con las manos limpias con la misma toalla de papel	
OBSERVACIONES	

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS
CAFETERIA SENA

INTRODUCCIÓN

En todo establecimiento donde se maneje alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes del proceso productivo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Evitar de deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
- ✓ Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirándolos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- ✓ Capacitar al personal y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que puedan generar contaminación del producto final.
- ✓ Cumplir con la legislación sanitaria vigente
- ✓ Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el establecimiento.

ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante todos los procesos con alimentos y debe ser conocido y aplicado por todo el personal manipulador del establecimiento.

DEFINICIONES

Basura: Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio: todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras: El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Entidad de aseo: La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Residuo sólido: Todo objeto, sustancia o elemento en estrado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.

Residuo sólido comercial: Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario: el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento: El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

Resolución 2184 de 2019

El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible adopta en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así: a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables. b) Color Blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón. c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables. A partir del 1° de enero de 2021, los municipios y distritos deberán implementar el código de colores para la presentación de los residuos sólidos en bolsas u otros recipientes, en el marco de los programas de aprovechamiento de residuos del servicio público de aseo, de acuerdo con lo establecido en los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS).



PROCEDIMIENTOS

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS.

<table>
<tr><td colspan="2">PROCEDIMIENTO No. 001
RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA</td><td colspan="2">ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS EN LAS ZONAS DE PROCESOS Y BODEGAS.</td></tr>
<tr><td colspan="4">RESPONSABLE</td></tr>
<tr><td>OPERACIÓN</td><td>FRECUENCIA</td><td>IMPLEMENTOS</td><td>PROCEDIMIENTO</td></tr>
<tr><td>RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (residuos de grasa, cáscaras de huevo, residuos de masa, productos de devolución etc.)

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS (empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel)</td><td>Diario

Al inicio y al final de la jornada.</td><td>Recipiente plástico con tapa, bolsas plásticas.</td><td>1. Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona de proceso, almacén y bodega.

2. Recolección por el personal interno de cafetería

3. Depositar en el contenedor de acuerdo al código de colores.

4. Los orgánicos se los lleva a la planta de de bio industrialización y los Ordinarios son transportados en el centro de acopio</td></tr>
<tr><td colspan="4">OBSERVACIONES
• Los recipientes para el manejo de los residuos deben estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.</td></tr>
<tr><td colspan="4">***El ACEITE USADO debe recolectarse en un recipiente plástico y entregarse a la empresa o ente recolectora cada 20 litros. No arrojar al sifón, a la basura o a la tierra directamente.</td></tr>
</table>

PROCEDIMIENTO No. 002 RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA		**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA ZONA DE LOS BAÑOS**	
RESPONSABLE			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN	Diario Al inicio y al final de la jornada.	Recipiente plástico con bolsa plástica y tapa de pedal.	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño. Recolección por el personal interno, depositar en el contenedor de acuerdo al código de colores. 2. Llevarlos al centro de acopio
OBSERVACIONES			

PROCEDIMIENTO No. 003 RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA		**ACTIVIDAD: RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS EN LA ZONA DEL COMEDOR**	
RESPONSABLE			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN	Diario Al inicio y al final de la jornada.	Recipiente plástico con bolsa plástica y tapa de vaivén.	1. Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área de comedor. 2. Recolección por personal interno. Depositar en el contenedor de acuerdo al código de

			colores. 3. Los orgánicos se los lleva a la planta de de bio industrialización y los Ordinarios son transportados en el centro de acopio
OBSERVACIONES La entidad mixta encargada del servicio de aseo es EMAS, quienes van 3 veces a la semana a retiran los residuos sólidos del establecimiento y los transportan para su disposición sanitaria final.			

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
RESTAURANTE CAFETERIA LOPE
SENA

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crean hábitos con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o trasmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyanestrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control en el establecimiento, que prevenga y proteja todas sus áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estos (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICAS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del establecimiento.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.
- Entrenar al personal sobre el manejo integrado de plagas.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa
- Cumplir con resolución 2674 del 2013 para la estructuración del Plan de Saneamiento.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas o áreas del establecimiento para prevenir vectores de contaminación; configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones, de artrópodos y roedores.

DEFINICIONES

Desratización. Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en el establecimiento.

Fumigación. Método de control químico de plagas.

Infección. Es la presencia de virus, bacterias, hogos dentro de un determinado cuerpo.

Infestación. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga. Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Artrópodo. Es el más numeroso del reino animal, cerca el 80% son insectos, tienen un exoesqueleto de quitina y patas articuladas (moscas, cucarachas).

Roedor. Constituyen el orden más numeroso de los mamíferos, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen d e premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

Zoonosis. Enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

PROCEDIMIENTO No. 001 RESTAURANTE CFETERIA LOPE SENA		**ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS**	
RESPONSABLE SENA			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Control Físico Preventivo	Cada mes	Lista de chequeo.	Seguir pasos 1, 2, 3 y 4.
OBSERVACIONES:			

***PASOS:**

1. Revisar el estado de cada uno de los sifones, rejillas, anjeos, techos falsos y se protegerán todas las aberturas del establecimiento (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, entre otros) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. Se mantendrán todas las paredes aislantes cubiertasy selladas. Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano. Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior del establecimiento. Todas las puertas de ingreso cerrarán adecuadamente y en forma automática (brazos de auto cierre), además recibirán la vigilancia y mantenimiento adecuados para que esta condición siempre se cumpla. Se mantendrá el orden dentro y fuera del establecimiento, todo el tiempo. Es obligatorio mantener libre al establecimiento de perros, gatos o cualquier otro animal.

2. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas y producto terminado: se dejará un espacio de 45 cm de ancho, entre paredes y filas de productos. Mantener recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados. Limpiar todas las suciedades inmediatamente. Tener buena iluminación. Hacer rotación de materiales almacenados.

3. Todos los recipientes recolectores de residuos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. Eliminar lugares aptos para albergar plagas. Eliminar las esquinas oscuras. Proteger paredes y techos falsos. Mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección. Eliminar todo el equipo y tuberías que no se usen. Elimine acumulaciones de basura y/o materiales.

4. Los ingredientes comestibles y materias primas se guardarán en un cuarto inasequible a los roedores.

PROCEDIMIENTO No. 002 RESTAURANTE CAFETERIA LOPE SENA	**ACTIVIDAD: CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN**		
RESPONSABLE			
OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
Desinsectación y desratización	Cuando sea necesario	Empresa aplacadora de plaguicidas y rodenticidas quien debe estar certificada y calificada para realizar esta actividad por la autoridad sanitaria.	Bajo el asesoramiento de personal calificado, aplicar el agente químico de control, en zonas de proliferación (Bodega, ventanas, techo, otros), previniendo el contacto de este con productos primarios y similares.
OBSERVACIONES: Si se maneja un proceso adecuado de limpieza y desinfección INTERNO, no es necesario contar con el servicio de empresas para control de plagas.			

*** Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

Estas medidas EVITARAN que las plagas hagan presencia permanente en el establecimiento

El control químico se deberá hacer como ÚLTIMO recurso para el control de plagas. Cuando ha fallado la prevención. Si ha de realizarse se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Cada empresa debe garantizar la efectividad de la actividad, suministrar ficha técnica de los insumos o productos y determinar las medidas preventivas en la aplicación.

2. Cuando se coloque trampas, las mismas deberán de ser seguras y bien cerradas. Se podrán colocar en todas las zonas de almacenamiento. Cualquier insecto que permanezca después de la limpieza debe ser muerto por fumigación o algún tratamiento de insecticidas. La Empresa experta en Control de Plagas deberá determinar la frecuencia de dichas fumigaciones dependiendo del tipo y grado de infestación.

3. Todos los pesticidas y rodenticidas son considerados venenosos, por lo tanto en caso que se deban mantener en el establecimiento, deben guardarse en lugares cerrados, totalmente separados del área de proceso, bien identificados, para evitar un error en su uso. Todo el equipo que se use para la aplicación de estos venenos debe ser retirado completamente una vez usado. En caso que algún equipo deba ser adquirido por la empresa y por lo tanto guardarse en un lugar específico. Podrán efectuarse fumigaciones para el control de insectos, procurando que los productos de carácter residual sean aplicados en las áreas externas y en las puertas y ventanas. En el interior podrán utilizarse insecticidas de efecto inmediato.

4. Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento o expendio de alimentos.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLERE CAFETERIA LOPE SENA

GENERALIDADES

Las organizaciones nacionales e internacionales se han preocupado por la seguridad en la obtención de aguas seguras para consumo, que conlleva a todos los procesos de prestar el servicio de agua potable para consumo masivo, potabilizacióny ajuste a la normatividad, conducción y distribución en redes de servicio.

La norma establecida en el país está alineada con la normativa internacional, y guarda las proporciones adecuadas para establecer claras acciones encaminadas a producir agua de excelentes condiciones fisicoquímicas microbiológicas para consumo humano.

El agua es considerada la fuente primaria de vida para los seres vivos, a través de la historia se ha visto comprometida en .transmisión de serias y graves enfermedades, aún hoy en los países en desarrollo el agua representa un factorde diseminación de enfermedades a población en general y población susceptible.

De allí la imperiosa necesidad de utilizar un agua de acuerdo a la normativa para uso comercial.

PROCEDIMIENTOS

ORIGEN DEL AGUA

La captación de agua en LA CAFETERIA CENTRO LOPE SENA se realiza directamente de la red de Empresa EMPOPASTO, la cual es llevada a nuestras instalaciones por medio de tubería PVC.

CAUDAL GENERADO

El caudal dado por las empresas públicas es de aproximadamente de 0.4 litros/seg,

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

PARAMETRO	RESULTADO
pH	6 - 8.5
COLOR RESIDUAL	0.2 a 2 ppm
Olor	Aceptable – no aceptable

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	RANGO
Recuento coliformes totales	0 UFC/100 ml
Recuento coliformes fecales	0 UFC/100 ml
Recuento en mesofilos en agua	0 UFC/100 ml

Ministerio de Salud Colombiano. Valores de referencia establecidos por el decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007

SISTEMA DE POTABILIZACIÓN

El agua utilizada en LA CAFETERIA CENTRO LOPE SENA está distribuida por el servicio de la Empresa EMPOPASTO, esta agua es tratada de acuerdo a los estándares establecidos por el Ministerio de Salud, de acuerdo a este procedimiento la empresa no establece sistema de tratamiento.

ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La Cafetería para evitar paros de producción, debido a la escasez de agua, posee un tanque de capacidad estándar para su abastecimiento de 1000 Lt que permite ante una eventualidad continuar con el proceso de manufactura.

HIGIENIZACIÓN TANQUE DE ALMACENAMIENTO

PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACIÓN DEL TANQUE DE RESERVA DE AGUA

Frecuencia. Se realiza cada seis meses la limpieza y desinfección para evitar aparición de algas o microorganismos que contaminen el agua depositada.

Agentes: se utiliza detergentes para la limpieza y desinfectantes para la desinfección (hipoclorito de sodio al 15%).

Responsable: Operario encargado perteneciente al Centro Lope sena

Proceso de Limpieza: el tanque se desocupará completamente, inmediatamente se aplicará una solución detergente y con la ayuda de un cepillo de cerdas plásticas se removerá cualquier tipo de suciedad y acumulación de material orgánica. Se enjuaga con abundante agua corriente.

Proceso de Desinfección: una vez se haya realizado la limpieza se debe aplicar una solución clorada a 200 ppm. Se deja secar sin enjuagar.

Si se observa que la labor de higienización no se ha realizado de acuerdo a lo descrito en los procedimientos observándose restos de materia orgánica inmediatamente se realizará la labor nuevamente en presencia del supervisor.

ANÁLISIS DE AGUA

Se realiza semestralmente un análisis microbiológico del agua de proceso, los parámetros para realizar son:

Recuento de coliformes totales
Recuento en coliformes fecales
Recuento de mesofilos en agua

REALIZADO Y ESTRUCTURADO POR

Sofia Andrade M

SOFIA ANDRADE
INGENIERA SANITARIA Y AMBIENTAL
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS Y ESP. GERENCIA EDUCATIVA

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
(Julio 22)

Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

Artículo 14. Practicas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este,

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Sera obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo media en salud

publica en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las unas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No sé permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otras medias ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

1 O. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo,

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, coma tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasta, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

Según la resolución 2674 de 2013 se cumple a cabalidad con el personal de la cafetería centro Lope SENA, ya que se hace visitas constantes para así dar cumplimiento.

PLAN DE BIOSEGURIDAD ACTUALIZADO BAJO LA RESOLUCION 777 DE 2021 PARA PREVENIR, REDUCIR LA EXPOSICION Y MITIGAR EL RIESGO DE COVID 19

RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE

NIT: 36754319-0

PASTO, AGOSTO DE 2021

Contenido

INTRODUCCIÓN.....3

1. OBJETIVO.....4

2. DEFINICIONES.....5

3. MARCO LEGAL.....8

4. MEDIDAS GENERALES.....10

5. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA......12

INTRODUCCIÓN

RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE. Respalda las medidas adoptadas por el Gobierno Nacional para hacer frente a la emergencia económica, social y ecológica derivada del COVID – 19. Para nosotros es fundamental preservar la seguridad integral de los trabajadores, salvaguardando su salubridad, sostenimiento y el de sus familias.

A partir de lo cual, se diseñó el siguiente protocolo, el cual se ciñe a un estricto procedimiento de operación que contiene medidas de contingencia para realizar los trabajos, así como esquemas de detección temprana, seguridad industrial higiene y asepsia de zonas y equipos, programación y priorización de actividades, turnos, transporte y movilidad, entre otros. Las medidas, acciones, prácticas y recomendaciones señaladas en el presente documento son susceptibles de ajustes, modificaciones y adaptaciones determinadas por profesionales de la salud y expertos en riesgos laborales que aseguren su implementación, preserven los objetivos de prevención, control y seguimiento y mitigación del riesgo de los trabajadores en el marco de la emergencia del COVID -19. Las medidas de prevención recomendadas en este documento están basadas en las prácticas más comunes y en las disponibilidades de insumos y recursos existentes en el país en el momento. Si por alguna razón, cualquiera de estas se vuelve de difícil consecución, es importante evaluar un sustituto que cumpla con las mismas especificaciones.

1. OBJETIVO

Orientar las medidas generales de autocuidado y de bioseguridad en el marco de la pandemia por el coronavirus COV1D-19, para incorporar estas medidas preventivas en el desarrollo de todas las actividades de los diferentes sectores económicos, sociales, y del Estado, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus.

2. DEFINICIONES

2.1. AISLAMIENTO: separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de COVID-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria

2.2 AISLAMIENTO RESPIRATORIO: se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

2.3. AISLAMIENTO POR GOTAS: se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto con el paciente.

2.4 AISLAMIENTO POR CONTACTO: se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones, así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo, e indirecto cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

2.5. ASEPSIA: AUSENCIA DE MICROORGANISMOS que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

2.6. AUTOCUIDADO: según la definición de la Organización Mundial de la Salud, “el autocuidado comprende todo lo que hacemos por nosotros mismos para establecer y mantener la salud, prevenir y manejar la enfermedad’. (OMS, 1998). En el contexto de la Ley Estatutaria de Salud, el primer deber de la persona con el servicio de salud es “propender por su autocuidado, el de su familia y el de su comunidad’ El autocuidado comprende las capacidades, decisiones y acciones que el individuo toma para proteger su salud la de su familia, aplicando prácticas como el autoaislamiento, monitoreo de signos vitales como la temperatura, oximetría, tensión arterial.

2.7 AGLOMERACIÓN: Se entiende por aglomeración toda concurrencia de personas en espacios cerrados y abiertos en los cuales no se pueda guardar el distanciamiento físico de mínimo 1 metro entre persona y persona. También se considera que existe aglomeración cuando la disposición arquitectónica del espacio y la distribución de muebles y enseres dificulte o impida dicho distanciamiento.

2.8. BIOSEGURIDAD: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

2.9. COHORTE DE PACIENTES: agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

2.10. COVID-19: nueva enfermedad causada por un nuevo coronavirus El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo fas mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

2.11. CLIENTES O USUARIOS: toda persona natural o jurídica, entidad e institución, que use o consuma bienes y servicios.

2.12. DESINFECCIÓN: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

2.13. DESINFECTANTE: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

2.14. ESTRATEGIA DE COHORTE O BURBUJA PARA SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL Y EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS: se refiere a la estrategia de identificar y conformar grupos fijos de niños, niñas y adolescentes que permanezcan juntos a lo largo del día, manteniendo el distanciamiento físico.

2.15. EVENTOS PÚBLICOS Y PRIVADOS: congregación planeada de personas, reunidas en un lugar con la capacidad o infraestructura para ese fin, con el objetivo de participar en actividades reguladas en su propósito, tiempo, contenido y condiciones de ingreso y salida, bajo la responsabilidad de una organización que aplica medidas de bioseguridad, con el control y soporte necesario para su realización y bajo el permiso y supervisión de entidades u organismos con jurisdicción sobre ella.

2.16. HIPOCLORITO: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados que tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

2.17. MASCARILLA QUIRÚRGICA: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

2.18. MATERIAL CONTAMINADO: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

2.19. NIOSH: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.

2.20. PRESTADORES DE SERVICIOS DE SALUD: refiere a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

2.21. PROVEEDORES: persona natural o jurídica, entidad e institución, que produzca o provea bienes y servicios.

2.22. RESIDUO BIOSANITARIO. Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

2.23. RESIDUOS PELIGROSOS. Es aquel residuo o desecho que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas, puede causar riesgos o efectos no deseados, directos e indirectos, a

la salud humana y el ambiente. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los empaques, envases y embalajes que estuvieron en contacto con ellos.

2.24. SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe Acute Respiratory Syndrome).

2.25. SARS-COV-2: versión acortada del nombre del nuevo coronavirus "Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave" (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por El Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

3. MARCO LEGAL

La principal legislación aplicable al presente documento se relaciona a continuación:

- Decreto 457 del 22 de marzo de 2020. Ministerio del interior. "Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 y el mantenimiento del orden público"
- Decreto 488 del 27 de marzo de 2020. Ministerio de trabajo: "Por el cual se dictan medidas de orden laboral, dentro del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica".
- Decreto 500 del 31 de marzo de 2020. Ministerio de trabajo. "Por el cual se adoptan medidas de orden laboral, relativas a la destinación de los recursos de las cotizaciones a las Administradoras de Riesgos Laborales de carácter público, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica"
- Decreto 531 del 8 de abril de 2020. Ministerio del interior "Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19, y el mantenimiento del orden público."
- Decreto 539 del 13 de abril de 2020. Ministerio de salud y protección social "Por el cual se adoptan medidas de bioseguridad para mitigar, evitar la propagación y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica"
- Decreto 574 de 15 de abril de 2020. Ministerio de minas y energía "Por el cual se adoptan medidas en materia de minas y energía en el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica"

- Resolución 380 del 10 de marzo de 2020. Ministerio de salud y protección social “Por la cual se adoptan Medidas preventivas y sanitarias en el país, por causas del coronavirus- COVID 2019 y se dictan otras disposiciones”.
- Resolución 385 del 12 de marzo de 2020. Ministerio de salud y protección social “Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus”.
- Resolución 453 del 18 de marzo de 2020. Ministerio de comercio, industria y turismo “Por la cual se adoptan medidas sanitarias de control en algunos establecimientos por causa de COVID-19 y se dictan otras disposiciones”.
- Resolución 522 del 28 de marzo de 2020. Ministerio de salud y protección social “Por la cual se establecen los requisitos para la importación y fabricación en el territorio nacional de reactivos de diagnóstico in vitro, dispositivos biomédicos y medicamentos, declarados vitales no disponibles, requeridos para la prevención, diagnóstico y tratamiento, seguimiento del Covid-19”.
- Circular 017 de 2020, del Ministerio del Trabajo. “Lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, expuesta y atención de casos de enfermedad por COVID-19
- Circular 029 de 2020 del Ministerio del Trabajo. “Mediante el cual se establece la responsabilidad de las Empresas o Contratantes sobre el suministro de los elementos de protección personal y apoyo de las Administradoras de Riesgos Laborales en el suministro de estos para los trabajadores con exposición directa a COVID-19”
- Circular conjunta No. 01. Ministerio de Minas y energía: Actores de la cadena logística y productiva de los sectores de minas y energía
- Circular 003 del 8 de abril de 2020. “Medidas preventivas y de mitigación para reducir la exposición y contagio por infección respiratoria aguda causada por el coronavirus covid-19”.
- Circular Conjunta 001 del 11 de abril de 2020 Ministerio de Vivienda “Orientaciones sobre medidas preventivas y de mitigación para reducir la exposición y contagio por infección respiratoria aguda causada por el sars-cov-2 (covid-19)”
- Circular 4009 del 12 de abril de 2020 Ministerio de Minas y energía. Consideración respecto de a la aplicación del Decreto 531 del 08 de abril de 2020, en relación a las medidas preventivas y de mitigación en el marco de las competencias del Viceministerio de Energía, respecto de la afectación del COVID-19 a la cadena logística y de producción de los servicios públicos y las actividades requeridas indispensables del Sector de Energía.
- La Resolución 777 de 2021 fue publicada en el Diario Oficial 51.694 del 3 de junio de 2021.Esta resolución no ha sido modificada desde su

expedición. Esta resolución deroga todos los protocolos de bioseguridad expedidos en el año 2020.

4. MEDIDAS GENERALES

En **RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE**, las medidas que se aplican de manera obligatoria y que a la vez han demostrado evidencia para evitar la propagación del virus son:

a. Medidas de autocuidado: Es necesario determinar, revisar, adoptar, evaluar y generar condiciones claras para garantizar su protección de cuidarse y cuidar a la sociedad en general. Para esto se tendrá en cuenta el lavado de manos, uso correcto de tapabocas, distanciamiento social, espacios ventilados, limpieza y desinfección y manejo de residuos.

b. Cuidado de la salud mental: Se garantizará que los trabajadores de **RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE**, tengan una salud mental acorde a su entorno social, familiar e individualmente como persona.

c. Lavado e higiene de manos: RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE, y sus empleados disponen de un punto de lavado de manos dotado de agua, jabón y tollas desechables, se les brinda capacitación donde se les informa que el lavado de manos debe ser antes y después de comer, de ir al baño, de usar tapabocas, después de toser o estornudar, en el momento donde las manos estén visiblemente sucias, el lavado debe tener una duración de mínimo 20 segundos. Disponen de alcohol glicerinado en cada punto de trabajo para ser desinfectadas las manos de manera frecuente. En la entrada a los almacenes se cuenta con un atomizar con alcohol para aplicar a los clientes y visitantes en las manos, antes de ingresar.

d. Distanciamiento físico: Las instalaciones de **RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE,** están totalmente señalizadas indicando distancia de 1 metro, al igual que los puestos de trabajo y cumpliendo con el aforo permitido.

e. **Uso de tapabocas**: En **RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE,** el uso de tapabocas es obligatorio tanto para empleados como para clientes, utilizándolo de manera correcta (nariz y boca totalmente cubierta), fundamental para evitar el contagio, no tocar el tapabocas durante el uso si es necesario hacerlo, lavarse las manos antes y después de su manipulación. El tapabocas dura 8 horas, al momento de retirárselo no tocar la parte externa sino las cintas,

Una vez retirado, doblar el tapabocas con la cara externa hacia dentro y depositarlo en una bolsa de papel o basura

f. **Ventilación adecuada:** En **RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE,** se mantendrán puertas y ventanas abiertas para garantizar el flujo adecuado de aire.

g. **Limpieza y desinfección**: **RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE,** cuenta con buenas prácticas de limpieza y desinfección, el personal encargado es capacitado para garantizar que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas. Este proceso está dotado de los siguientes elementos para el personal a cargo, como para las zonas; mono gafas, guantes, delantal y tapabocas, escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes, deben ser objeto de limpieza y desinfección. Desinfectar los objetos personales como gafas, celulares, etc., de forma frecuente con alcohol y no prestarlos. Evitar el intercambio de elementos de trabajo y equipos de protección personal con otras personas. En caso de ser necesario compartirlos, realizar desinfección, previo a su uso.

h. **Manejo de Residuos**: En **RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE**, a los trabajadores se les ha capacitado sobre las medidas para la correcta separación de residuos generados en el área de trabajo. Se han ubicado contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, se tiene en cuenta que los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio

4. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.

Nombre de la Empresa:	**RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE**
NIT:	36754319-0
Representante legal:	MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO
Actividad Económica:	RESTAURANTE, CAFETERIA, SALÓN DE EVENTOS, GESTIÓN Y LOGISTA DE EVENTOS
Ciudad:	PASTO
Número de trabajadores	4
Dirección:	Carrera 32 # 12-48 San Ignacio
Teléfono:	3006134013



_____
MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO
REPRESENTANTE LEGAL
RESTAURANTE CASA LUISA FOOD SERVICE

Pasto, Agosto de 2021