	SAN JOSE IPS PUTUMAYO S.A.S NIT 900423816-3	VERSION	2
		VIGENCIA	ENERO DE 2023
		CODIGO	F- GC- 203
		PAGINA	1 DE 1

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL



CIUDAD:	VILLAGARZON	FECHA:	07/07/2023
NOMBRE:	FLOR DEISY ITER MESTIZO	CEDULA:	1,124,861,197
EDAD:	28 AÑOS	HEMOCLASIFICACIÓN:	O POSITIVO
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG	CARGO:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS

TIPO DE EXAMEN: (●) INGRESO ( ) PERIODICO ( ) RETIRO

EXAMEN PARACLINICO

		Normal	Anormal			Normal	Anormal			Normal	Anormal
1	Examen Osteomuscular	✓		9	Triglicéridos			17	Frotis faríngeo	✓	
2	Optometria			10	Hdl, ldl, Vldl			18	Bun		
3	Audiometria			11	Hemoglobina glicosilada			19	Creatinina		
4	Espirómetro			12	Transaminasas			20	Fosfatasa alcanina		
5	Psicologia			13	Cuadro Hematico			21	Electrocardiograma		
6	Alcohol y Drogas de Abuso			14	Serologia	✓		22	Rx de tórax		
7	Glicemia			15	Coprologico	✓		23	RX columna lumbosacra		
8	Colesterol			16	Koh	✓		24	Psicosensometrico		

APTITUD OCUPACIONAL (INGRESO)

El examen médico no presenta defectos ni patologias	✓
Al examen médico presenta condiciones de salud que no disminuyen su capacidad laboral	
Al examen médico presenta condiciones de salud que pueden agravarse con el trabajo	
Al examen médico presenta condiciones de salud que deben ser tratados antes de ingresar	

APTITUD OCUPACIONAL (PERIODICO)

Examen médico satisfactorio, puede seguir desempeñando sus labores				
Al examen médico presenta enfermedades pero no es limitante para seguir desempeñando sus labores				
Fundamento de la remisión:				
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la:	EPS		ARL	
Fundamento de la remisión:				

APTITUD OCUPACIONAL (RETIRO)

Al examen médico no se encuentran alteraciones que limitan su capacidad laboral				
Al examen médico se encuentran alteraciones que impiden su desempeño en un nuevo trabajo				
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la:	EPS		ARL	
Fundamento de la remisión:				

CONCEPTO

APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO SIN PATOLOGÍA APARENTE				✓
APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO CON PATOLOGÍA QUE NO LIMITA LA LABOR				
APTO CON RESTRICCIONES O ADAPTACIONES PARA LA LABOR				
APTO PARA ESPACIOS CONFINADOS				
APTO PARA LABOR EN ALTURAS				
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS				✓
EXAMEN DE EGRESO SATISFACTORIO				
SECUELA DE ACCIDENTE DE TRABAJO	SI		NO	✓
ENFERMEDAD PROFESIONAL	SI		NO	✓
ENFERMEDAD RELACIONADA CON EL TRABAJO	SI		NO	✓

RECOMENDACIONES

INGRESAR AL PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA (PVE)		HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE		MANEJO MEDICO	
PVE Osteomuscular		Pausas Activas	✓	Remision a EPS	
PVE Dermatologico		Higiene Postural	✓	Remision a ARL	
PVE Auditivo		Kalestenia		Continuar Manejo Medico	
PVE Visual		Actividad Fisica Diaria x 30 Min	✓		
PVE Cardiovascular		Dieta Balanceada	✓	OBSERVACIONES:	
PVE Neurologico		Planificacion en levante de carga		NO PRESENTA RESTRICCIONES , SIN APARENTE PATOLOGIA OSTEOMUSCULAR, PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL, CALISTENIA, CAPACITACION SEGÚN RIESGOS DE LA EMPRESA, USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, ESTILOS DE VIDA SALUDABLES, DIETA BALANCEADA, ACTIVIDAD FISICA REGULAR, USO DE PROTECCION SOLAR, USO DE PROTECCION OCULAR.	
PVE Neumologico		Charla Preocupacional	✓		
PVE Endocrino		Usar Bloqueador Solar			
PVE Geniturinario		Usar lentes Opticos			
PVE Psicolaboral		Usar Proteccion Auditiva			
PVE Metabolico		Usar EPP en Tareas Especificas	✓		

CONCEPTO FINAL DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE
APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Paula Tovar C.
Esp. Salud y Seguridad del Trabajo
UNIVERSIDAD LATINOAMERICANA

Firma Medico

Flor Deisy Iter Mestizo
Firma Paciente

	SAN JOSE IPS PUTUMAYO S.A.S NIT 900423816-3	VERSION	2
		VIGENCIA	ENERO DE 2023
		CODIGO	F- GC- 203
		PAGINA	1 DE 1

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL



CIUDAD:	VILLAGARZON	FECHA:	07/07/2023
NOMBRE:	ANGELA YOLANDA ROMERO SALAZAR	CEDULA:	41,171,093
EDAD:	39 AÑOS	HEMOCLASIFICACIÓN:	O POSITIVO
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG	CARGO:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS

TIPO DE EXAMEN: (●) INGRESO ( ) PERIODICO ( ) RETIRO

EXAMEN PARACLINICO

		Normal	Anormal			Normal	Anormal			Normal	Anormal
1	Examen Osteomuscular	✓		9	Triglicéridos			17	Frotis faringeo	✓	
2	Optometria			10	Hdl, Idl, Vldl			18	Bun		
3	Audiometria			11	Hemoglobina glicosilada			19	Creatinina		
4	Espirómetro			12	Transaminasas			20	Fosfatasa alcanina		
5	Psicologia			13	Cuadro Hematico			21	Electrocardiograma		
6	Alcohol y Drogas de Abuso			14	Serologia	✓		22	Rx de tórax		
7	Glicemia			15	Coprologico	✓		23	RX columna lumbosacra		
8	Colesterol			16	Koh	✓		24	Psicosensometrico		

APTITUD OCUPACIONAL (INGRESO)

El examen médico no presenta defectos ni patologias	✓
Al examen médico presenta condiciones de salud que no disminuyen su capacidad laboral	
Al examen médico presenta condiciones de salud que pueden agravarse con el trabajo	
Al examen médico presenta condiciones de salud que deben ser tratados antes de ingresar	

APTITUD OCUPACIONAL (PERIODICO)

Examen médico satisfactorio, puede seguir desempeñando sus labores	
Al examen médico presenta enfermedades pero no es limitante para seguir desempeñando sus labores	
Fundamento de la remisión:	
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la: EPS	ARL
Fundamento de la remisión:	

APTITUD OCUPACIONAL (RETIRO)

Al examen médico no se encuentran alteraciones que limitan su capacidad laboral	
Al examen médico se encuentran alteraciones que impiden su desempeño en un nuevo trabajo	
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la: EPS	ARL
Fundamento de la remisión:	

CONCEPTO

APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE		✓
APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO CON PATOLOGÍA QUE NO LIMITA LA LABOR		
APTO CON RESTRICCIONES O ADAPTACIONES PARA LA LABOR		
APTO PARA ESPACIOS CONFINADOS		
APTO PARA LABOR EN ALTURAS		
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS		✓
EXAMEN DE EGRESO SATISFACTORIO		
SECUELA DE ACCIDENTE DE TRABAJO	SI	NO ✓
ENFERMEDAD PROFESIONAL	SI	NO ✓
ENFERMEDAD RELACIONADA CON EL TRABAJO	SI	NO ✓

RECOMENDACIONES

INGRESAR AL PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA (PVE)		HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE		MANEJO MEDICO	
PVE Osteomuscular		Pausas Activas	✓	Remision a EPS	
PVE Dermatologico		Higiene Postural	✓	Remision a ARL	
PVE Auditivo		Kalestenia		Continuar Manejo Medico	
PVE Visual		Actividad Fisica Diaria x 30 Min	✓		
PVE Cardiovascular		Dieta Balanceada	✓	OBSERVACIONES:	
PVE Neurologico		Planificacion en levante de carga		NO PRESENTA RESTRICCIONES , SIN APARENTE PATOLOGIA OSTEOMUSCULAR, PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL, CALISTENIA, CAPACITACION SEGÚN RIESGOS DE LA EMPRESA, USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, ESTILOS DE VIDA SALUDABLES, DIETA BALANCEADA, ACTIVIDAD FISICA REGULAR, USO DE PROTECCION SOLAR, USO DE PROTECCION OCULAR.	
PVE Neumologico		Charla Preocupacional	✓		
PVE Endocrino					
PVE Geniturinario		Usar Bloqueador Solar			
PVE Psicolaboral		Usar lentes Opticos			
PVE Metabolico		Usar Proteccion Auditiva			
		Usar EPP en Tareas Especificas	✓		

CONCEPTO FINAL DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE
APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Paula Toro C.
Esp. Salud y Seguridad en el Trabajo
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL
Firma Medico

Angela Romero
Firma Paciente

SAN JOSE IPS PUTUMAYO S.A.S NIT 900423816-3	VERSION	2
	VIGENCIA	ENERO DE 2023
	CODIGO	F- GC- 203
	PAGINA	1 DE 1

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL



CIUDAD:	VILLAGARZON	FECHA:	07/07/2023
NOMBRE:	MARIA DEL CARMEN SOLARTE YELA	CEDULA:	1,122,725,548
EDAD:	34 AÑOS	HEMOCLASIFICACIÓN:	O POSITIVO
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG	CARGO:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS

TIPO DE EXAMEN: (●) INGRESO ( ) PERIODICO ( ) RETIRO

EXAMEN PARACLINICO

		Normal	Anormal
1	Examen Osteomuscular	✓	
2	Optometria		
3	Audiometria		
4	Espirómetro		
5	Psicologia		
6	Alcohol y Drogas de Abuso		
7	Glicemia		
8	Colesterol		
9	Triglicéridos		
10	Hdl, ldl, Vldl		
11	Hemoglobina glicosilada		
12	Transaminasas		
13	Cuadro Hematico		
14	Serologia	✓	
15	Coprologico	✓	
16	Koh	✓	
17	Frotis faringeo	✓	
18	Bun		
19	Creatinina		
20	Fosfatasa alcanina		
21	Electrocardiograma		
22	Rx de tórax		
23	RX columna lumbosacra		
24	Psicosensometrico		

APTITUD OCUPACIONAL (INGRESO)

El examen médico no presenta defectos ni patologias	
Al examen médico presenta condiciones de salud que no disminuyen su capacidad laboral	✓
Al examen médico presenta condiciones de salud que pueden agravarse con el trabajo	
Al examen médico presenta condiciones de salud que deben ser tratados antes de ingresar	

APTITUD OCUPACIONAL (PERIODICO)

Examen médico satisfactorio, puede seguir desempeñando sus labores	
Al examen médico presenta enfermedades pero no es limitante para seguir desempeñando sus labores	
Fundamento de la remisión:	
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la:	
Fundamento de la remisión:	EPS / ARL

APTITUD OCUPACIONAL (RETIRO)

Al examen médico no se encuentran alteraciones que limitan su capacidad laboral	
Al examen médico se encuentran alteraciones que impiden su desempeño en un nuevo trabajo	
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la:	
Fundamento de la remisión:	EPS / ARL

CONCEPTO

APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE		
APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO CON PATOLOGIA QUE NO LIMITA LA LABOR		✓
APTO CON RESTRICCIONES O ADAPTACIONES PARA LA LABOR		
APTO PARA ESPACIOS CONFINADOS		
APTO PARA LABOR EN ALTURAS		
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS		
EXAMEN DE EGRESO SATISFACTORIO		✓
SECUELA DE ACCIDENTE DE TRABAJO		
ENFERMEDAD PROFESIONAL	SI	NO ✓
ENFERMEDAD RELACIONADA CON EL TRABAJO	SI	NO ✓

RECOMENDACIONES

INGRESAR AL PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA (PVE)		HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE		MANEJO MEDICO	
PVE Osteomuscular		Pausas Activas	✓	Remision a EPS	
PVE Dermatologico		Higiene Postural	✓	Remision a ARL	
PVE Auditivo		Kalestenia		Continuar Manejo Medico	
PVE Visual		Actividad Fisica Diaria x 30 Min	✓		
PVE Cardiovascular		Dieta Balanceada	✓	OBSERVACIONES:	
PVE Neurologico		Planificacion en levante de carga		NO PRESENTA RESTRICCIONES , SIN APARENTE PATOLOGIA OSTEOMUSCULAR, PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL, CALISTENIA, CAPACITACION SEGÚN RIESGOS DE LA EMPRESA, USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, ESTILOS DE VIDA SALUDABLES, DIETA BALANCEADA, ACTIVIDAD FISICA REGULAR, USO DE PROTECCION SOLAR, USO DE PROTECCION OCULAR.	
PVE Neumologico		Charla Preocupacional	✓		
PVE Endocrino		Usar Bloqueador Solar			
PVE Geniturinario		Usar lentes Opticos			
PVE Psicolaboral		Usar Proteccion Auditiva			
PVE Metabolico		Usar EPP en Tareas Especificas	✓		

CONCEPTO FINAL DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE
APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Paula Toro Gil
Esp. Salud y Seguridad del Trabajo
UNIVERSIDAD ISEP AMERICANA

Firma Medico

Maria del carmen Solarte Yela

Firma Paciente

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS
codigo de habilitacion 868850058601 Nit: 900423816-3
Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

EXAMEN DE LABORATORIO.

Folio No: 146564

PACIENTE:	ITER MESTIZO FLOR DEISY			1	
IDENTIFICACION:	CC1124861197	**EDAD:**	28 Años 9 Meses	FECHA ATENCION:	07/07/2023 10:58
No HISTORIA:	1124861197	**SEXO:**	Femenino	**TELEFONO:**	3102911433
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPREND	**FEC. NAC:**	05/10/1994	**MUNICIPIO:**	VILLAGARZON PUT
				DIRECCION:	VILLA MONICA

-COPROLOGICO
EXAMEN MACROSCOPICO:

Color: CAFE
Consistencia: BLANDA

EXAMEN QUIMICO
P.H: 6.0

EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana: NORMAL
Leucocitos: 0-2 X C
Levaduras: Ausentes

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

MEDICO: ZAMBRANO LOPEZ PAOLA YIBETH - BACTERIOLOGÍA
ESPECIALIDAD:
REG MEDICO:

Fec Impresion: 09/08/2023 15:07:52 Usuario: VALENTINAY Infosalud Net

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS
codigo de habilitacion 868850058601 Nit: 900423816-3
Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

EXAMEN DE LABORATORIO.

Folio No: 146564 1

PACIENTE:	ITER MESTIZO FLOR DEISY			FECHA ATENCION:	07/07/2023 10:58
IDENTIFICACION:	CC1124861197	**EDAD:**	28 Años 9 Meses	**TELEFONO:**	3102911433
No HISTORIA:	1124861197	**SEXO:**	Femenino	**MUNICIPIO:**	VILLAGARZON PUT
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPREND	**FEC. NAC:**	05/10/1994	**DIRECCION:**	VILLA MONICA

-PRUEBA NO TREPONEMICA MANUAL
SEROLOGIA VDRL: No Reactiva
Intervalo Biologico de Referencia: No Reactivo

-KOH: No se observan estructuras micozticas.

-FROTIS FARINGEO: POLIMORFO NUCLEARES: 1-2 XC
PRESENCIA DE BIOTA NORMAL MIXTA EN OROFARINGE

C.C. 1.082.833.741
Bacteriologa

MEDICO: ZAMBRANO LOPEZ PAOLA YIBETH - BACTERIOLOGÍA
ESPECIALIDAD:
REG MEDICO:

Fec Impresion: 09/08/2023 15:07:52 Usuario: VALENTINAY Infosalud Net

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS
codigo de habilitacion 868850058601 Nit: 900423816-3
Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

EXAMEN DE LABORATORIO.

Folio No: 146565 447

PACIENTE:	SOLARTE YELA MARIA DEL CARMEN			FECHA ATENCION:	07/07/2023 10:59
IDENTIFICACION:	CC1122725548	**EDAD:**	34 Años 8 Meses	**TELEFONO:**	3102965769
No HISTORIA:	1122725548	**SEXO:**	Femenino	**MUNICIPIO:**	VILLAGARZON PUT
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPREND	**FEC. NAC:**	16/11/1988	**DIRECCION:**	GUINEO

-PRUEBA NO TREPONEMICA MANUAL
SEROLOGIA VDRL: No Reactiva
Intervalo Biologico de Referencia: No Reactivo

-KOH: No se observan estructuras micoticas.

-EXUDADO FARINGEO: POLIMORFO NUCLEARES: 1-2 XC
PRESENCIA DE BIOTA NORMAL MIXTA EN OROFARINGE

C.C. 1085[illegible]
BACTERIOLOGA

MEDICO: ZAMBRANO LOPEZ PAOLA YIBETH - BACTERIOLOGÍA
ESPECIALIDAD:
REG MEDICO:

Fec Impresion: 09/08/2023 15:05:23 Usuario: VALENTINAY Infosalud Net

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS

codigo de habilitacion 868850058601 Nit: 900423816-3

Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

EXAMEN DE LABORATORIO.

Folio No: 146565 447

PACIENTE:	SOLARTE YELA MARIA DEL CARMEN			FECHA ATENCION:	07/07/2023 10:59
IDENTIFICACION:	CC1122725548	**EDAD:**	34 Años 8 Meses	**TELEFONO:**	3102965769
No HISTORIA:	1122725548	**SEXO:**	Femenino	**MUNICIPIO:**	VILLAGARZON PUT
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPREND	**FEC. NAC:**	16/11/1988	**DIRECCION:**	GUINEO

-COPROLOGICO
EXAMEN MACROSCOPICO:

Color: CAFE
Consistencia: BLANDA

EXAMEN QUIMICO
P.H: 6.0

EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana: NORMAL
Leucocitos: 0-2 X C
Levaduras: Ausentes

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

C.C. 1.083.833.741
Bacteriología

MEDICO: ZAMBRANO LOPEZ PAOLA YIBETH - BACTERIOLOGÍA
ESPECIALIDAD:
REG MEDICO:

Fec Impresion: 09/08/2023 15:05:23 Usuario: VALENTINAY Infosalud Net

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS

codigo de habilitacion 868850058601 Nit: 900423816-3

Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

EXAMEN DE LABORATORIO.

Folio No: 146999 1

PACIENTE:	ROMERO SALAZAR ANGELA YOLANDA			FECHA ATENCION:	07/07/2023 10:35
IDENTIFICACION:	CC41171093	**EDAD:**	39 Años 10 Meses	**TELEFONO:**	3118474969
No HISTORIA:	41171093	**SEXO:**	Femenino	**MUNICIPIO:**	VILLAGARZON PUT
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPREND	**FEC. NAC:**	09/09/1983	**DIRECCION:**	LAS VILLAS

-COPROLOGICO
EXAMEN MACROSCOPICO:

Color: CAFE
Consistencia: BLANDA

EXAMEN QUIMICO
P.H: 6.0

EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana: NORMAL
Leucocitos: 0-2 X C
Levaduras: Ausentes

NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

C.C 1.053.833.741
Bacteriologa

MEDICO: ZAMBRANO LOPEZ PAOLA YIBETH - BACTERIOLOGÍA
ESPECIALIDAD:
REG MEDICO:

Fec Impresion: 09/08/2023 15:09:02 Usuario: VALENTINAY Infosalud Net

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS
codigo de habilitacion 868850058601 Nit: 900423816-3
Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

EXAMEN DE LABORATORIO.

Folio No: 146999 1

PACIENTE:	ROMERO SALAZAR ANGELA YOLANDA			FECHA ATENCION:	07/07/2023 10:35
IDENTIFICACION:	CC41171093	**EDAD:**	39 Años 10 Meses	**TELEFONO:**	3118474969
No HISTORIA:	41171093	**SEXO:**	Femenino	**MUNICIPIO:**	VILLAGARZON PUT
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPREND	**FEC. NAC:**	09/09/1983	**DIRECCION:**	LAS VILLAS

-PRUEBA NO TREPONEMICA MANUAL
SEROLOGIA VDRL: No Reactiva
Intervalo Biologico de Referencia: No Reactivo

-KOH: No se observan estructuras micozticas.

-FROTIS FARINGEO: POLIMORFO NUCLEARES: 0-2 XC
PRESENCIA DE BIOTA NORMAL MIXTA EN OROFARINGE

C. C. 1.093.833.741
Bacteriologa

MEDICO: ZAMBRANO LOPEZ PAOLA YIBETH - BACTERIOLOGÍA
ESPECIALIDAD:
REG MEDICO:

Fec Impresion: 09/08/2023 15:09:02 Usuario: VALENTINAY Infosalud Net

CORPOEMPRENDER ONG

CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
NIT. 900921351-7

LISTADO RECIBIDO DOTACIÓN

Código: LRD **Versión:** 001 **Página:** 1 de 2

OBJETO: "FORTALECIMIENTO A LA ASISTENCIA ALIMENTARIA A LOS ADULTOS MAYORES VULNERABLES, BENEFICIARIOS DEL CENTRO VIDA Y CENTRO DIA "JESUS NAZARET", EN EL MUNICIPIO DE VILLA GARZÓN PUTUMAYO".

ENTREGA DOTACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS													
N°	NOMBRE COMPLETO	DOCUMENTO	PANTALÓN		CAMISA		GORRO DE TELA		ZAPATOS		DELANTAL		FIRMA
			Talla	Cantidad	Talla	Cantidad	Talla	Cantidad	Talla	Cantidad	Talla	Cantidad	
1	FLOR DEISY ITER MESTIZO	1124861197	M	1	M	1	Unica	1	38	1	Unica	1	Flor Deisy Iter.
1	ANGELA YOLANDA ROMERO SALAZAR	41171093	M	1	M	1	Unica	1	38	1	Unica	1	Angela Romero
3	MARIA DEL CARMEN SOLARTE YELA	1122725548	M	1	M	1	Unica	1	37	1	Unica	1	Maria Solarte

ANEXO

- Registro fotográfico.



ACTA DE ENTREGA ELEMENTOS CONVENIO 021 DE 2023	
Lugar y fecha:	Villa Garzón Putumayo, Agosto 31 de 2023
Área que entrega	Área Administrativa CORPOEMPRENDER ONG
Tipo de actividad:	Entrega elementos al área de almacén en el marco del convenio 021 de 2023
Objetivo:	Realizar la entrega de los elementos correspondientes al convenio 021 de 2023, a la supervisora del contrato y funcionario de Almacén Municipal.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 2:pm de la tarde del día 31 de agosto de 2023, nos reunimos en la alcaldía municipal del municipio de Villa Garzón Putumayo, ANDREA CONSTANZA YELA MERA, secretaria de salud, con funciones de supervisora del convenio 021 de 2023, DANILO ENRIQUEZ NAVIA en calidad de almacenista del municipio de Villa Garzón, y BLANCA NOHELIA PUENTES FLOREZ, representante legal de la Corporación CORPOEMPRENDER ONG, con el objetivo de Realizar la entrega de los elementos correspondientes al convenio 021 de 2023, a la supervisora del contrato y funcionario de Almacén Municipal.

De acuerdo al objeto de la presente reunión, la representante legal de la Corporación CORPOEMPRENDER ONG, da lectura a las actividades del convenio en mención, y procede a hacer entrega de los elementos tangibles, de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno.

La supervisora del convenio, procede a revisar los elementos conjuntamente con el funcionario de almacén municipal, verificando las especificaciones técnicas y cantidades de los mismos.

De igual manera se acuerda que los elementos deben ser guardados en las instalaciones del centro día y centro vida, toda vez que en dicho lugar se requiere hacer uso de los mismos.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de COPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la COPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

Una vez verificadas las especificaciones técnicas, se procede a hacer entrega de manera física todos los elementos incluidos en el plan de inversión.

ANEXOS:

Se anexa inventario de los elementos donde se relaciona las actividades con los respectivos ítem, especificaciones técnicas y valores unitarios y totales. Así mismo los registros fotográficos de los mismos en 14 folios.

ANDREA CONSTANZA YELA
Secretaria de Salud Municipal
Supervisora convenio 021 de 2023

BLANCA NOHELIA PUENTES
Representante legal
CORPOEMPRENDER ONG

DANILO ENRIQUEZ NAVIA
Almacenista Municipal
Villa Garzón Putumayo

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de COPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la COPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

INVENTARIO ELEMENTOS CONVENIO No. 021 DE JUNIO 27 DE 2023 DE ACUERDO AL PLAN DE INVERSIÓN

OBJETO: "FORTALECIMIENTO A LA ASISTENCIA ALIMENTARIA A LOS ADULTOS MAYORES VULNERABLES, BENEFICIARIOS DEL CENTRO VIDA Y CENTRO DIA "JESÚS NAZARET", EN EL MUNICIPIO DE VILLA GARZÓN PUTUMAYO.

RECURSOS MUNICIPIO

ACTIVIDAD 3. Implementación del Plan de Saneamiento Básico - Centro Día y Vida Jesús Nazareth para brindar la Asistencia Alimentaria al centro dia y vida Jesus de					
ITEM	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
5	Dotación a personal que devenga menos de dos salarios minimos legales vigentes (uniforme, zapatos, delantal)	Dotación	3	$ 400,000.00	$ 1,200,000.00
6	Cajas de tapabocas para el personal manipulador de alimentos y quien sirve los mismos a la mesa.	Cajas	120	$ 17,000.00	$ 2,040,000.00
7	Kit de señalización del plan de saneamiento en material de lámina metálica, acrílico, poliestireno y calcomanía. (medida 25. cc *12. cc)	Kit	15	$ 15,000.00	$ 225,000.00
Subtotal Actividad 3. Plan de Saneamiento - Centro Día y Vida Jesús Nazareth					$ 3,465,000.00

Actividad 4 . Implementar el Sistema de Gestión y seguridad y salud en el trabajo- Centro vida y Dia Jesus de Nazareth					
ITEM	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1	Dotar Gabinete fijo de Botiquín Grande Metálico para Primeros Auxilios; dos pi	Botiquin	1	$ 80,000.00	$ 80,000.00
2	**Elementos de Botiquin tipo A fijo:**				
3	Gasas limpias paquete	Paquete X 20	1	$ 24,700.00	$ 24,700.00
4	Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1	$ 56,600.00	$ 56,600.00
5	Bajalenguas	Paquete por 20	1	$ 2,900.00	$ 2,900.00
6	Guantes de látex para examen	Caja por 100	1	$ 30,600.00	$ 30,600.00
7	Venda elástica 2 x 5 yardas	Unidad	1	$ 2,400.00	$ 2,400.00
8	Venda elástica 3 x 5 yardas	Unidad	1	$ 3,000.00	$ 3,000.00
9	Venda elástica 5 x 5 yardas	Unidad	1	$ 4,800.00	$ 4,800.00
10	Venda de algodón 3 x 5 yardas	Unidad	1	$ 4,800.00	$ 4,800.00
11	Yodopovidona (jabón quirúrgico)	Frasco x 120 ml	1	$ 19,600.00	$ 19,600.00
12	Solución salina 250 cc ó 500 cc	Unidad	2	$ 5,500.00	$ 11,000.00
13	Termómetro de mercurio o digital	Unidad	1	$ 60,900.00	$ 60,900.00
14	Alcohol antiséptico frasco por 275 ml	Unidad	1	$ 33,000.00	$ 33,000.00
15	Dotar Bolso portatil Para Botiquín De Primeros Auxilios; una pieza y no inlcuye	Unidad	1	$ 40,000.00	$ 40,000.00

"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

Actividad 4 . Implementar el Sistema de Gestión y seguridad y salud en el trabajo- Centro vida y Dia Jesus de Nazareth					
ITEM	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
16	**Elementos de Botiquin tipo A portatil:**				
17	Gasas limpias paquete	Paquete X 20	1	$ 24,700.00	24,700.00
18	Esparadrapo de tela rollo de 4"	Unidad	1	$ 56,600.00	56,600.00
19	Bajalenguas	Paquete por 20	1	$ 2,900.00	2,900.00
20	Guantes de látex para examen	Caja por 100	1	$ 30,600.00	30,600.00
21	Venda elástica 2 x 5 yardas	Unidad	1	$ 2,400.00	2,400.00
22	Venda elástica 3 x 5 yardas	Unidad	1	$ 3,000.00	3,000.00
23	Venda elástica 5 x 5 yardas	Unidad	1	$ 4,800.00	4,800.00
24	Venda de algodón 3 x 5 yardas	Unidad	1	$ 4,800.00	4,800.00
25	Yodopovidona (jabón quirúrgico)	Frasco x 120 ml	1	$ 19,600.00	19,600.00
26	Solución salina 250 cc ó 500 cc	Unidad	2	$ 5,500.00	11,000.00
27	Termómetro de mercurio o digital	Unidad	1	$ 60,900.00	60,900.00
28	Alcohol antiséptico frasco por 275 ml	Unidad	1	$ 33,000.00	33,000.00
29	Dotar Bolso portatil Para Botiquín De Primeros Auxilios; una pieza y no inlcuye elementos.	Unidad	1	$ 40,000.00	$ 40,000.00
30	Dotación de Camilla rígida en polietileno de alta resistencia para atención de primeros auxilios: Señalización informativa de camilla de primeros auxilios. Medidas: Largo 185 cms - Ancho 46 cms - Espesor 5 cms. Material 100% recuperable amable con el medio ambiente. Alta visibilidad color anaranjado. Soporta peso de 150 kilos. Correas de sujeción	Camilla	1	$ 85,250.00	$ 85,250.00
31	Dotación de Inmovilizador especial de cabeza para camilla de emergencias, fabricado en lona verano de alta resistencia, relleno de poliestireno y base en yumbolón. Con correas sujetadoras.	Inmovilizador de Cabeza	1	$ 30,000.00	$ 30,000.00
32	Kit de señalización para implementación del Sistema de Gestión, Seguridad y Salud en el trabajo. Material de lámina metálica, acrílico, poliestireno y calcomanía. (medida 25. cc *12. cc).	Kit	40	$ 15,000.00	$ 600,000.00
Subtotal Actividad 4. Sistema de Gestión y seguridad y salud en el trabajo - Centro Vida y Día Jesús Nazareth					**$ 1,383,850.00**

ACTIVIDAD 5. Implementar los Protocolo de Bioseguridad - Centro Vida y Día Jesús Nazareth					
ITEM	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
2	kit Señalización elementos de Bioseguridad	Kit	16	$ 15,000.00	$ 240,000.00
3	Dotar bolsas industriales para residuos sólidos	Bolsas	120	$ 916.17	$ 109,942.40
4	Dotar Jabon antiseptimo de manos *1000 ml.	unidad	65	$ 14,200.00	$ 923,000.00
5	Dotar Elementos de implementacion: Alcohol antiseptico de 700 ml;	Dotación	80	$ 9,300.00	$ 744,000.00
6	Dotar Tapabocas termo sellado Caja x 50 Unid empaque individual, para uso de	Caja	120	$ 17,000.00	$ 2,040,000.00
Subtotal Actividad 5.Protocolo de Bioseguridad - Centro Vida y Día Jesús Nazareth					**$ 4,056,942.40**

"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

ACTIVIDAD 3. Implementación del Plan de Saneamiento Básico – Centro Día y Vida Jesús de Nazaret para brindar la Asistencia Alimentaria al centro día Jesús de Nazaret.

ITEM 5: Dotación a personal que devenga Menos de dos salarios mínimos legales, Vigentes (uniforme, zapatos, delantal)



ITEAM 6: Caja de tapabocas para el personal manipulador de alimentos y quien sirve los mismos a la mesa.



ITEM 7: Kit de señalización del plan de saneamiento en material de lámina metálica, acrílico, poli estireno y calcomanía. (medida 25. cc *12. cc).



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ACTIVIDAD 4. Implementar el Sistema de Gestión y seguridad y salud en el trabajo – Centro vida y Día Jesús de Nazaret

ITEM 1: Dotar Gabinete fijo de Botiquín Grande Metálico para primeros Auxilios; Dos piezas, no incluye elementos.



ITEM 3: Gasas limpias paquete x 20



ITEM N° 4

ITEM 4: Esparadrapo de tela rollo de 4"



ITEM 5: Bajalenguas paquete x 20



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ITEM 6: Guantes de látex para exámen, Caja x 100



ITEM 7: Venda elástica 2 x 5 yardas



ITEM 8: Venda elástica 3 x 5 yardas



ITEM 9: Venda elástica 5 x 5 yardas



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ITEM 10: Venda de algodón 3 x 5 yardas



ITEM 11: Yodopovidona (jabón Quirúrgico) Frasco x 120 ml



ITEM 12: Solución salina 250 cc ó 500 cc



ITEM 13: Térmometro de mercurio o digital



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ITEM 14: Alcohol antoséptico frasco por 275 ml



ITEM 15: Dotar Bolso portátil Para Botiquín De Primeros Auxilios; una pieza y no incluye Elementos.



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

Elementos de Botiquín tipo A portátil

ITEM 17: Gasas limpias paquete x 20



ITEM 18: Esparadrapo de tela rollo de 4”



ITEM 19: Baja lenguas paquete x 20



ITEM 20: Guantes látex para exámen, Caja x 100



“Documento no válido en medio impreso sin la identificación de “Documento Controlado”. Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ITEM 21: Venda elástica 2 x 5 yardas



ITEM 22: Venda elástica 3 x 5 yardas



ITEM 23: Venda elástica 5 x 5 yardas



ITEM 24: Venda de algodón 3 x 5 yardas



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ITEM 25: Yodopovidona (jabón quirúrgico) Frasco por 12 ml

ITEM 26: Solución salina 250 cc ó 500 cc





ITEM 27: Térmometro de mercurio o digital

ITEM 28: Alcohol antiséptico frasco por 275 ml





"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ITEM 29: Dotar Bolso portátil Para Botiquín De Primeros Auxilios; una pieza y no incluye Elementos.

ITEM 30: Dotación de Camilla en Polietileno de alta resistencia de Primeros auxilios: señalización informativa de camilla de primeros auxilios. Medidas: Largo 185 cms - Ancho 46 cms – Espesor 5 cms. Material 100 % Recuperable amable con el medio ambiente. Alta visibilidad color anaranjado. Soporta peso De 150 kilos. Correas sujección.



ITEM 31: Dotación de Cuello ortopédico Cervical tamaño adulto ajustable; material Reflectivo de fácil visualización.



ITEM 32: Dotación Inmovilizador especial de cabeza para camilla de emergencias, fabricado en lona verano de alta resistencia, relleno de poli estireno y base en Yumbolon. Con correas sujetadoras.



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ITEM 33: Kit de señalización para implementación del Sistema de Gestión, Seguridad y Salud en el Trabajo. Material de lámina metálica, acrílico, poli estireno y calcomanía. (medida 25. cc *12 cc)





ACTIVIDAD 5: Implementar los Protocolo de Bioseguridad – Centro Vida y Día Jesús Nazaret

ITEM 2: Kit señalización elementos De Bioseguridad.



ITEM 3: Dotar bolsas industriales para Residuos sólidos.



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ITEM 4: Dotar Jabón anti séptico de Manos * 1000 ml



ITEM 5: Dotar elementos de implementación: Alcohol anti séptico de 700 ml; composición Cada 100 ml de solución contiene alcohol etílico impotabilidad 95%.



ITEM 6: Dotar tapabocas termo sellado Caja x 100 Uni empaque individual, para uso de los adultos mayores asistentes en la zona de alimentos.



"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

CORPOEMPRENDER ONG	CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG NIT. 900921351-7		
	INVENTARIO ELEMENTOS CONVENIO 021 DE 2023		
	Código: IEC	Versión: 001	Página: 14 de 14

APORTES CORPOEMPRENDER ONG

ACTIVIDAD 6. Cumplimiento Resolución 0055 en componente de alimentos y Protocolos de Bioseguridad - Centro Vida y Dia Jesús Nazareth					
ITEM	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
2	Paquete de Bolsas * 100 unidades de kilo para empaquetado de almuerzo - beneficiarios domiciliarios.	Paquete	120	$ 3,800.00	$ 456,000.00
3	Tapabocas termo sellado Caja x 50 Unid empaque individual.)	Caja	6	$ 17,000.00	$ 102,000.00
Subtotal Actividad 6.Cumplimiento Resolución 0055 en componente de alimentos y Protocolos de Bioseguridad - Centro Vida y Dia Jesús Nazareth					$ 558,000.00

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

ACTIVIDAD 6: Cumplimiento Resolución 0055 en componente de alimentos y Protocolos de Bioseguridad – Centro Vida y Día Jesús Nazaret.

ITEM 2: Paquete de Bolsas * 100 unidades de kilo para empaquetado de almuerzo – beneficiarios domiciliarios.



ITEM 3: Tapabocas termo sellado caja x 50 Uni empaque individual.



BLANCA NOHELIA PUENTES FLOREZ
Representante Legal
CORPOEMPRENDER –ONG

"Documento no válido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

ANDRÉS FELIPE BELTRÁN ORTIZ.
Ingeniero Ambiental
Celular: *320-3177653*
Email:ingambiental88@gmail.com
Cra. 5 calle 7ª esq. Barrio José María Hernández Mocoa-Putumayo



PERFIL PROFESIONAL

Ingeniero Ambiental con capacidad de ejercer mi profesión en forma humana, responsable e idónea, dentro de una dinámica interdisciplinaria y multifuncional; Con el propósito y deseo de aportar mis habilidades cognoscitivas, científicas y tecnológicas para el cuidado de los recursos naturales y el manejo social, mediante el desempeño de funciones relacionadas con el seguimiento, vigilancia, investigación, formación, capacitación y trabajo en los diferentes campos de acción, en torno al manejo ambiental de infraestructura y obras civiles; seguimiento a políticas y salvaguardias ambientales del banco interamericano de desarrollo. (B.I.D) de tal manera que mi desempeño pueda responder al compromiso ambiental, social y contribuir en la solución del impacto ambiental.

Me he destacado realizando actividades en desarrollo infraestructura y obras civiles de manera sostenible, también en otras áreas como en el manejo de planes de contingencia de hidrocarburos.

COMPETENCIAS

- para prevenir, reducir, mitigar y compensar impactos ambientales
- Consultorías ambientales externas en el manejo de planes de contingencia en hidrocarburos.
- Diseño y operación de sistemas convencionales y emergentes de prevención y control de contaminación.
- Evaluación del impacto ambiental de actividades humanas y la gestión del riesgo.
- Diseño y auditoria de instrumentos de gestión ambiental. Elaboración de estudios y consultorías, así como el apoyo a la formulación de políticas y normas ambientales.
- Seguimiento al manejo ambiental de: Campamentos, oficinas, plantas de trituración, plantas de concreto y asfalto, materiales y equipos de construcción, residuos sólidos domésticos e industriales, vertimientos, sistemas de abastecimiento de agua, zonas de disposición de materiales.
- Recuperación de taludes de corte y terraplén; revegetación mediante hidrosiembra, fajinas y especies arbustivas nativas.
- Siembra mediante el sistema de semillas al voleo; seguimiento al manejo de explosivos y voladuras.
- Seguimiento a manejo ambiental de omisiones atmosféricas y ruido (maquinaria, equipos, vehículos, y patios de almacenamiento de materiales).
- Seguimiento a políticas y salvaguardias ambientales del Banco interamericano de Desarrollo (BID).
- Seguimiento a protección y manejo de fauna silvestre
- (Ahuyentamiento y rescate de fauna)
- Consultas previas a comunidades indígenas en impactos positivos e impactos negativos.
- Habilidad para trabajar en ambientes multiculturales. Habilidad para trabajar bajo presión.
- Con el dominio de los elementos básicos relacionados con el
- manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, procesadores de texto, hojas de cálculo, software para presentaciones, internet, navegadores y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para hacer un buen trabajo y presentación de informes.

ESTUDIOS

UNIVERSITARIOS: Universidad Mariana Pasto, Ingeniería Ambiental, 2012.

SECUNDARIOS: institución Educativa La Milagrosa de Palmira-Valle, Bachiller Académico 2006

INVESTIGACIÓN

Trabajo de investigación: **APLICACIÓN DE PRINCIPIOS DE PRODUCCIÓN MAS LIMPIA EN LA CENTRAL DE SACRIFICIO FRIGOMAYO EN MOCOA PUTUMAYO**". Presentado como requisito para optar por el título de ingeniero ambiental, al programa de ingeniería ambiental, facultad de ingeniería. Universidad Mariana. San Juan de Pasto 2011.

Seminarios

- Seminario Nueva Normatividad y Su Impacto en la Salud Publica y en el Medio Ambiente: Mapas de Riesgo-Resolución 4716 De 2010, Uso, Ordenamiento del Recurso Hídrico y Vertimientos al Recurso Hídrico, Suelo y Alcantarillados - Decreto 3930 de 2010. **Universidad Mariana.** Pasto-Nariño. Agosto de 2011.

- II Seminario internacional en *Agroecología y Sistemas Integrados de producción Agropecuarias Y III feria de intercambio de experiencias y productos de la Agricultura Ecológica.* **Universidad del Cauca, Popayán-Cauca. TULL GRUPO DE INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL**. Octubre de 2010.

- *VIII Encuentro Nacional de Estudiantes de Ingeniería Ambiental, Sanitaria Y Áreas Afines.* **Universidad Nacional de Colombia, Sede Palmira**. Octubre de 2008

Avanzado trabajo seguro en alturas **Sena 2012**

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA: CONSORCIO VIAL JAC 2022 901.582.956-0
CARGO: Residente ambiental interventoría
OBJETO DE CONTRATO: "mejoramiento, mantenimiento, gestión predial, social y ambiental sostenible de la carretera VILLAGARZON - san José del fragua y puente sobre el rio Caquetá en los departamentos de putumayo, cauca y Caquetá en marco de la reactivación económica, mediante el programa vías para la conexión de territorios, el crecimiento sostenible y la reactivación 2.0".
No. CONTRATO: 985 de 2022
JEFE INMEDIATO: Jorge Álvaro Sánchez blanco
TELÉFONO: 3013369740
FECHA DE INGRESO Y RETIRO: 01 septiembre de 2022 al 31 de diciembre de 2022

FUNCIONES: interventoría al contrato de la construcción de la vía carretera Villagarzón - san José del fragua y puente sobre el rio Caquetá en los departamentos de putumayo, cauca y Caquetá

EMPRESA: Corporación ambiental y de ingeniería colombiana CAICOL
CARGO: Residente ambiental
OBJETO DE CONTRATO: "mejoramiento, gestión predial, social y ambiental del proyecto corredor del sur fase v, en el departamento de putumayo"
No. CONTRATO: 948 DE 2022
JEFE INMEDIATO: Franky Castiblanco Bermúdez
TELÉFONO: 3107682741
FECHA DE INGRESO Y RETIRO: 25 de abril de 2022 al 03 de octubre de 2022

FUNCIONES: cumplimiento y seguimiento de PAGA, cierres ambientales compensaciones ambientales, cesiones ambientales.

EMPRESA: SONACOL S.A.S
CARGO: Residente Ambiental
JEFE INMEDIATO: CESAR ARDILA
TELÉFONO: 315-3940802
FECHA DE INGRESO: noviembre 2021 hasta julio del 2022.

FUNCIONES: Residente Ambiental

Como Residente ambiental para el contrato de MEJORAMIENTO, GESTION PREDIAL, SOCIAL Y AMBIENTAL DEL PROYECTO CORREDOR DEL SUR FASE IV.

EMPRESA: REDES Y EDIFICACIONES S.A
CARGO: Residente Ambiental
JEFE INMEDIATO: Juliana Becerra
TELÉFONO: 312-3091946
FECHA DE INGRESO: junio 26 hasta 13 de noviembre de 2019.

FUNCIONES: Residente Ambiental
Actividades de elaboración y seguimiento a la elaboración P M A asfaltera y PAGA de mantenimiento y rehabilitación de vía Pitalito Acevedo y curse de Líbano - Huila

EMPRESA: ECO-CONTRUCCION YL S.A.S
CARGO: Residente Ambiental
JEFE INMEDIATO: Yuli Luna Delgado
TELÉFONO: 321-7742466
FECHA DE INGRESO: diciembre del 2017 hasta 01 de febrero de 2018.

FUNCIONES: Como residente ambiental

Actividades en seguimiento al PMA de campamentos, oficinas, concreto y asfalto, materiales y equipos de construcción, residuos sólidos domésticos e industriales, vertimientos, sistema de abastecimiento de agua, zona de disposición de materiales, recuperación de taludes de corte y terraplén.

EMPRESA: CONSORCIO VIAL DEL SUR.
CARGO: Supervisor ambiental
JEFE INMEDIATO: Wilson Guerrero Residente ambiental
TELÉFONO: 312-2368747
FECHA DE INGRESO: 12 de agosto del 2016 hasta el 17 de enero del 2017.

FUNCIONES: El consorcio vial del sur. Cuenta con un grupo denomina ESAO equipo socio ambiental operativo. El cual cuenta con supervisor ambiental el Cuale desarrolla las actividades requeridas en el plan de manejo ambiental y salvaguardias de BID

EMPRESA: INGENIA S.A.S
CARGO: Ingeniero residente ambiental 2
JEFE INMEDIATO: Emilio José Mora Benavidez
TELÉFONO: 3214833999
FECHA DE INGRESO: 1 de enero 2015 hasta 19/07/2016

FUNCIONES: Descolmatación de sección y construcción muro de contención para estabilización de la banca en la vía barrio José Homero en Río Mulato, Mocoa- Putumayo.

EMPRESA: UNION TEMPORAL INTERVIAS
CARGO: Residente Ambiental
JEFE INMEDIATO: Mayra Arbeláez Clavijo residente de obra
TELÉFONO: 312-2368747
FECHA DE INGRESO: diciembre del 2015 hasta 31 de julio del 2016

FUNCIONES: Como residente ambiental para el contrato de interventoría.
Interventoría técnica, administrativa, legal y financiera del Proyecto: Construcción de pavimento en concreto hidráulico y alcantarillado pluvial.

EMPRESA: CONSORCIO AMBIENTAL SAN FRANCISCO MOCOA

CARGO: Supervisor ambiental
JEFE INMEDIATO: Diana Verónica García. Gerente Socio Ambiental CASFM
TELÉFONO 300-2117784
FECHA DE INGRESO y RETIRO: 12 de noviembre 2012 hasta el 30 de noviembre del 2014

FUNCIONES: Como supervisor ambiental para el contrato de interventoría No.473 con INVIAS para el desarrollo vial transversal de sur Modulo 1 "VARIANTE SAN FRANCISCO MOCOA. CONTRATO DE ORESTAMO BID 2271 / OC-CO LPI-SGT-GGP- 025-2010.

- Actividades en seguimiento al manejo ambiental de campamentos, oficinas, plantas de trituración, de concreto y asfalto, materiales y equipos de construcción, residuos sólidos domésticos e industriales, vertimientos, sistema de abastecimiento de agua, zona de disposición de materiales, recuperación de taludes de corte y terraplén.

- Revegetalizacion mediante hidrosiembra, fajinas y especies nativas; siembra mediante el sistema al voleo. Seguimiento a explosivos y Voladuras; seguimiento a manejo ambiental de emisiones. atmosféricas y ruido.

EMPRESA: DEVINAR S.A.
CARGO: Pasante Ambiental
JEFE INMEDIATO: fayzuly Cerón Méndez Coordinadora socio ambiental DEVINAR S.A.S
TELÉFONO: 3138894073 – 7317317 EXT 104
FECHA DE INGRESO Y RETIRO: 30 de agosto 2011 al 22 de diciembre 2011.

FUNCIONES: Apoyo a la ejecución y monitoreo de los programas del plan de manejo ambiental del proyecto en su etapa de construcción y rehabilitación, como las nombradas a continuación.

- Formulación, gestión, seguimiento y evaluación de proyectos ambientales.
- Interpretación de resultados de análisis y estudios ambientales vigente,
- Capacitaciones de programa de planta, manejo ambiental de la licencia ambiental trayecto 5ª variante oriental pasto resolución1365 del 2008 y licencia ambiental del trayecto 5B del túnel de Daza resolución 1494 del 2009.
- Identificación, análisis de los monitoreos y toma de muestras para la calidad de agua de las fuentes hídricas intervenidas en el proyecto.
- Gestión de permisos ambientales ante el CAR (coorponariño).
- Diseño de sistemas de tratamiento de aguas residuales.

EMPRESA: HPC + ASOCS S.A.S.
CARGO: Inspector Ambiental
JEFE INMEDIATO: Henry Perdomo castillo. Director De Obra –Cali Valle
TELÉFONO: 3184724630
FECHA DE INGRESO Y RETIRO: 09 de agosto 2011 al 0 1 de diciembre 2 0 1 2

FUNCIONES.: Inspector ambiental en obra de mantenimiento de abastecimiento de aguas subterráneas y tratamiento de calidad de agua. Corregimiento Amaime, Obando, Palma seca.

REFERENCIAS PERSONALES

DIANA VERÓNICA GARCÍA
Ingeniera civil
Gerente socio ambiental del consorcio Ambiental
San Francisco-Mocoa
Celular 3002117784
Bogotá

BIBIANA CAROLA PANTOJA
Ingeniera ambiental
Gerente de COESPRO S.A.S
Cel.: 3123214655
Mocoa Putumayo

Estoy en Capacidad de presentar los anexos correspondientes a la información presentada en original y certifico que dicha información y anexos son veraces para todos los efectos legales (c.s.t. art 62 No. 1º Régimen Laboral Colombiano 1057) (legis).

ANDRÉS FELIPE BELTRÁN ORTIZ
Ing. Ambiental TP.52238236726
copnia

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

Y EN SU NOMBRE

LA

UNIVERSIDAD MARIANA

EN VIRTUD DE LA RESOLUCION No. [illegible] DEL [illegible] DE MARZO DE 19[illegible]
CONFORME CON EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO

CONFIERE EL TÍTULO DE:

INGENIERO AMBIENTAL

A:

ANDRES FELIPE BELTRAN ORTIZ

C.C. 1113633945 DE PALMIRA

EN SAN JUAN DE PASTO A LOS VEINTICUATRO (24) DIAS DEL MES DE AGOSTO DE 2012

RECTORA

DECANO

CONSORCIO VIAL JAC 2022
NIT: 901.582.956-0

Transversal 93A No. 11A-09
Barrio Barco
Tel. +(571) 308 3553
Cel. (571) 321 3365740
Bogotá D.C., Colombia
Código postal: 111111
info@jasb.com.co

A QUIEN PUEDA INTERESAR

CERTIFICACIÓN

El suscrito Ingeniero Civil **JORGE ÁLVARO SÁNCHEZ BLANCO**, con cédula de ciudadanía No. 79.785.874 de Bogotá y Tarjeta Profesional No. 25202-100584 CND, en calidad de Representante Legal del **CONSORCIO VIAL JAC 2022** con **NIT. 901.582.956-0**, certifica que el Ing. **ANDRES FELIPE BELTRAN ORTIZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.113.633.945 de Palmira, laboró para el Consorcio como **PROFESIONAL AMBIENTAL,** desde el 01 de septiembre de 2022, al 31 de diciembre de 2022 con un contrato a término Fijo No. JASB-172-22, para el proyecto que se detalla a continuación:

- **CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 988 de 2022. Objeto:** "*INTERVENTORÍA PARA LAS OBRAS DE MEJORAMIENTO, MANTENIMIENTO, GESTIÓN PREDIAL, SOCIAL Y AMBIENTAL SOSTENIBLE DE LA CARRETERA VILLAGARZÓN -SAN JOSÉ DE FRAGUA Y PUENTE SOBRE EL RÍO CAQUETÁ EN LOS DEPARTAMENTOS DE PUTUMAYO, CAUCA Y CAQUETÁ EN MARCO DE LA REACTIVACIÓN ECONÓMICA, MEDIANTE EL PROGRAMA VÍAS PARA LA CONEXIÓN DE TERRITORIOS, EL CRECIMIENTO SOSTENIBLE Y LA REACTIVACIÓN 2.0.*" (702).

Valor del Contrato:	$ 18.999.896.708 INCLUYE IVA INCLUIDO
Contratante:	INVIAS
Contratista de Interventoria:	CONSORCIO VIAL JAC

La siguiente certificación se expide a los treinta y un (31) días del mes de diciembre de 2022, en la ciudad de Bogotá D.C.

Atentamente,

JORGE ÁLVARO SÁNCHEZ BLANCO
Representante Legal
Consorcio Vial JAC 2022

ELABORÓ: [illegible] – ASISTENTE GESTIÓN HUMANA
REVISÓ: [illegible] – DIRECTOR ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

AFILIADO
CÁMARA COLOMBIANA DE LA INFRAESTRUCTURA

CAMACOL
CÁMARA COLOMBIANA DE LA CONSTRUCCIÓN

CAICOL

Constancia No. INV-PUT-006-2022

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE LA CORPORACIÓN AMBIENTAL Y DE INGENIERIA COLOMBIANA "CAICOL"

CERTIFICA:

Que el Ingeniero **ANDRES FELIPE BELTRAN ORTIZ** identificado con cedula de ciudadanía No. 1.113.633.945, se desempeñó como **RESIDENTE AMBIENTAL**, bajo la modalidad de contrato por obra o labor, para el **CONTRATO DE OBRA N.948 de 2022**, cuyo objeto es "**MEJORAMIENTO, GESTIÓN PREDIAL, SOCIAL Y AMBIENTAL DEL PROYECTO CORREDOR DEL SUR FASE V, EN EL DEPARTAMENTO DE PUTUMAYO**" desde el 25 de abril de 2022 al 03 de octubre de 2022, con un salario básico mensual de TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE ($3.500.000)

La presente certificacion se expide a solicitud del interesado a los veintiséis (26) dias del mes de octubre de 2022.

FRANKY CASTIBLANCO BERMUDEZ
Representante Legal
CAICOL

SONACOL S.A.S.

LA VICEPRESIDENCIA ADMINISTRATIVA
SOLARTE NACIONAL DE CONSTRUCCIONES SAS
NIT: 830.129.289-8

CERTIFICA QUE

El(la) señor(a) **ANDRÉS FELIPE BELTRÁN ORTIZ** identificado(a) con cedula No. **1,113,633,945** laboró en esta empresa desde el **2 de noviembre de 2021** hasta el **08 de Julio del 2022** como **RESIDENTE AMBIENTAL** con un contrato **Labor contratada** devengando un salario mensual de **TRES MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE $3,530,000.00**

CONTRATO No. 00253 DE 2019 "MEJORAMIENTO, GESTIÓN PREDIAL, SOCIAL Y AMBIENTAL DEL PROYECTO CORREDOR DEL SUR FASE IV, EN EL DEPARTAMENTO DE PUTUMAYO"

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los **12 de Julio de 2022**

Atentamente

PBX 345 6777
Bogotá D.C. Colombia
SONACOL S.A.S. NIT 830.129.289-8

DIEGO ALEJANDRO SOLARTE VIVEROS
Vicepresidente Administrativo
Grupo LHS

ECO-CONSTRUCCIONES YL S.A.S
NIT: 900990930-6
BARRIÓ EL JARDÍN - HOTEL LA AVENIDA
Cel. 3217742466
PUERTO ASIS PUTUMAYO

C E R T I F I C A:

Que, el señor **ANDRÉS FELIPE BELTRÁN ORTIZ**, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.113.633.945 expedida en Palmira (Valle). Laboro en esta empresa desempeñándose en el cargo de RESIDENTE AMBIENTAL desde el 01 de febrero 2017 hasta 01 de febrero de 2018, tiempo en el cual ha demostró, responsabilidad, honestidad, puntualidad y cumplimiento en todas sus labores encomendadas.

Este certificado se expide a petición del interesado para trámites personales.

Para constancia se firma en Puerto Asís – Putumayo, a los siete (7) días del mes de julio de dos mil dieciocho (2018).

Cordialmente;

YULY LUNA DELGADO
Representante Legal
C.C. 1.124.313.467

HPC ASOCS SAS

EL SUSCRITO ARQUICTECTO DIRECTOR DEL CONSORCIO -CALI

CERTIFICA

Que el sr **ANDRES FELIPE BELTRAN ORTIZ** identificado con cedula de ciudadanía numero 1113633945 laboro en nuestra empresa desde el día 04 de febrero 2010 al 15 de noviembre 2011, desempeñando el cargo de **INSPECTOR AMBIENTAL**, su vinculación laboral es en prestación de servicios (independiente), el valor de la contraprestación fue de un millón doscientos mil pesos moneda corriente ($1.200.000).
La anterior información se puede corroborar al teléfono corporativo No. 3184724630.

Para constancia de lo anterior se firma en la ciudad de PALMIRA (VALLE DEL CAUCA) el 09 de Agosto 2013.

ARQ. HENRY PERDOMO CASTILLO
Director.
CC.16252458 expedida en Palmira Valle.

Unión Temporal Intervias
NIT. 900.920.616-9

LA UNIÓN TEMPORAL INTERVIAS
Nit. 900.920.616-9

CERTIFICA

Que el ingeniero andres felipe beltran ortiz. Mayor de edad, identificado con la cedula de ciudadania No1.113.633.94 expedidad en palmira (valle) laboro para esta empresa mediantes contrato a termino de obra desempeañando el cargo de residente ambiental de interventoria desde diciembre del 2015 hasta 31 de julio del 2016, devengando un salario de DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (2.500.000) mensual, en la ejecucion del contrato que se detalla a continuacion

Contrato de interventoria No.: 297 de 2015
Objeto: Interventoria técnica, administrativa, legal y financiera del proyecto: Construcción de pavimento en concreto hidráulico y alcantarillado pluvial sobre la calle 6 entre carreras 2 y 4 en el municipio Villagarzón, Putumayo
Valor: $ 57.835.537,52

La presente se expide en la ciudad de Mocoa a los 18 dias del mes de enero del 2017 a solicitud del trabajador y dirigidad a quien le interese.

Cordialmente,

MAYRA ALEJANDRA ARBELAEZ CLAVIJO
R.L. UNIÓN TEMPORAL INTERVIAS

Cra 5 No. 8 – 48 Centro
Cel.: 321 483 3999
E-mail: ingemalejai@gmail.com

Consorcio vial del Sur
MANEJO AMBIENTAL - SOCIAL SOSTENIBLE

CERTIFICACION

El CONSORCIO VIAL DEL SUR con **NIT 900.372.2674** certifica que el Sr. **ANDRES FELIPE BELTRAN ORTIZ**, mayor de edad, Identificado(a) con la Cedula de Ciudadanía N. 1.111633.945 expedida en Palmira (Valle) laboro m nuestra compañía mediante contrato a término indefinido desempeñándose en el cargo de **SUPERVISOR AMBIENTAL** desde Agosto 12 de 2.016 enero Enero 17 de 2.017 y devengando un salario de UN MILLON NOVESCIENTOS MIL PESOS M/CTE (1.900.000) mensual.

Objeto del contrato: construcción de la variante San Francisco –Mocoa y obras de mitigación en el rio Mocoa

La presente se expide en la ciudad de Bogotá D.C., a los 18 días del mes de Enero de 2.017 a solicitud del trabajador y dirigida a quien interese.

Cordialmente;

OLGA ROCIO AGUIRRE GARZON
Contadora

Concesión Vial Rumichaca - Pasto - Chachagüí - Aeropuerto
Contrato N° 303 de 2006
Instituto Nacional de Concesiones - INCO

DEVINAR
Desarrollo Vial de Nariño S.A.

LA COORDINADORA DE RECURSOS HUMANOS DE

DESARROLLO VIAL DE NARIÑO S. A.

C E R T I F I C A

Que el señor **ANDRÉS FELIPE BELTRAN ORTIZ**, identificado con cédula de ciudadanía N°1.113.633.945, realizó en la empresa DEVINAR S.A. la Práctica Profesional de Ingeniería Ambiental de la Universidad Mariana, desde el treinta (30) de Agosto de dos mil once (2011) hasta el veintidós (22) de Diciembre de dos mil once (2011).

La presente se expide a solicitud del interesado a los veintitrés (23) días del mes de Enero de 2012.

Cordialmente,

MÓNICA LÓPEZ
Coordinadora Recursos Humanos

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

EL SUSCRITO INGENIERO RESIDENTE DE INTERVENTORÍA DEL CONSORCIO AMBIENTAL SAN FRANCISCO – MOCOA:

CERTIFICA:

Que ANDRÉS FELIPE BELTRÁN ORTIZ, identificado con Cedula de Ciudadanía No. 1.113.633.945 de Palmira, laboro en el CONSORCIO AMBIENTAL SAN FRANCISCO MOCOA, desde el 12 de Noviembre de 2012 hasta el 30 de Noviembre de 2014 desempeñando el cargo de SUPERVISOR AMBIENTAL para el Contrato de Interventoría No. 473 Celebrado con el INSTITUTO NACIONAL DE VÍAS – INVIAS para el Desarrollo Vial Transversal del Sur Modulo 1 "VARIANTE SAN FRANCISCO – MOCOA. CONTRATO DE PRÉSTAMO BID 2271 /OC-CO LPI-SGT-GGP-015-2010, realizando las siguientes funciones. Seguimiento al Manejo Ambiental de: Campamentos, oficinas, Plantas de trituración, Plantas de concreto y asfalto, materiales y equipos de construcción, residuos sólidos domésticos e industriales, vertimientos, sistemas de abastecimiento de agua, zonas de disposición de materiales, recuperación de taludes de corte y terraplén, Revegetalización mediante Hidrosiembra, Fajinas y especies arbustivas nativas, Siembra mediante el sistema de semillas al voleo, Seguimiento al manejo explosivos y voladuras, Seguimiento a manejo ambiental de emisiones atmosféricas y ruido (maquinaria, equipos, vehículos y patios de almacenamiento de materiales), Seguimiento a políticas y salvaguardias ambientales del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), Seguimiento a protección y manejo de fauna silvestre (ahuyentamiento y rescate de fauna). Durante su tiempo de trabajo demostró excelente conocimiento y disponibilidad para el desarrollo de sus funciones.

La presente certificación se expide a la solicitud del interesado a los tres (3) días del mes de Diciembre del año dos mil catorce (2014).

Cordialmente,

CONSORCIO AMBIENTAL
SAN FRANCISCO - MOCOA
NIT 900.374.698-7

LUIS ALBERTO CASTILLO JOJOA
C.C. 12.751.629 de Pasto
Residente de Interventoría

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

ANDRES FELIPE BELTRAN ORTIZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 1.113.633.945

Cursó y aprobó la acción de Formación

AVANZADO TRABAJO SEGURO EN ALTURAS

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Mocoa, a los cinco (5) días del mes de diciembre de dos mil doce (2012)

Firmado Digitalmente por
MILTON HERNANDO PEREZ ORDOÑEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogota - Colombia

MILTON HERNANDO PEREZ ORDOÑEZ
SUBDIRECTOR
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA
REGIONAL PUTUMAYO

11184149 - 05/12/2012
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 95180045254CC1113633945C

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.113.633.945**

BELTRAN ORTIZ
APELLIDOS

ANDRES FELIPE
NOMBRES

Andres F. Beltran
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 17-JUL-1988
PALMIRA
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.83	O+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

02-AGO-2006 PALMIRA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-3107900-43155674-M-1113633945-20081222 **01195**06358A 02 223843104

Certificación Bancaria

Bancolombia

Domingo, 18 de junio de 2023

Señores:
A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que **ANDRES FELIPE BELTRAN ORTIZ** *identificado(a)* con cc. **1113633945** a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
Cuenta de ahorro	927-639133-78	2016/08/11	Activa

*Importante: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57-4) 510 90 00 - Bogotá - Local (57-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57-5) 361 88 88 - Cali - Local: (57-2) 554 05 05 - Resto país 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

BANCOLOMBIA S.A. [illegible]

Dorian Gutiérrez Correa
Gerente Corresponsales Bancarios y Autoservicios

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES
INGENIERIA AMBIENTAL

Entre los suscritos, **BLANCA NOHELIA PUENTES FLOREZ**, identificada con cédula de ciudadanía No 26.420.758 de quien en su calidad de representante legal de la **CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG,** obrando en nombre propio y autorizado para suscribir esta clase de contrato según los estatutos de **CORPOEMPRENDER- ONG**, que en el presente contrato se llamará EL EMPLEADOR, por una parte, y por otra **ANDRES FELIPE BELTRAN,** identificado con cédula de ciudadanía No 1.113.633.945 de Palmira Valle, quien en adelante se denominará EL CONTRATISTA, quien declara bajo gravedad de juramento, que se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la constitución política y la ley ni en conflicto de intereses, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes CONSIDERACIONES: 1) Que la Corporación CORPOEMPRENDER ONG es una entidad sin ánimo de lucro legalmente constituida, que tiene por objeto propender y fortalecer la integración y desarrollo armónico de la familia, proteger a los niños, niñas y adolescentes y garantizarles sus derechos. 2) Que de conformidad con la ley 1276 de 2009, ley 1850 de 2017 y resolución 0055 de 2018, son funciones de las entidades sin ánimo de lucro que celebren contratos con el estado para atender a los adultos mayores las siguientes: 1. Garantizar los derechos de los adultos mayores mediante la aplicación de la normatividad vigente ley 1276 de 2009, ley 1850 de 2017 y resolución 0055 de 2018. 2. Elaborar planes operativos para determinar las problemáticas encontradas al interior de los hogares de los adultos mayores y sus familias. 3. Brindar asistencia técnica a los trabajadores que tengan a cargo el desarrollo del programa Centro Vida en las áreas de salud física integral, salud física nutricional, salud mental. 4. Implementar modalidades de atención que permita garantizar los derechos de los adultos mayores en los diversos tipos de vulnerabilidad. 5. Ejecutar los esquemas de operación y supervisión de los servicios de atención integral. 6. Gestionar recursos para realizar los aportes correspondientes a la ejecución del programa del centro vida. 7. Implementar, ejecutar y monitorear el sistema de focalización del programa centro vida. 8. Desarrollar las estrategias y acciones requeridas para la articulación institucional con la finalidad de atender integralmente a los adultos mayores. 9. Monitorear el desarrollo de modelo operativo para la recolección de la información de cada uno de los beneficiarios atendidos en el programa centro vida. 10. Atender las peticiones y consultas relacionadas con asuntos de los adultos mayores. 11.asegurar el ejercicio de la supervisión de los contratos de los trabajadores del centro vida. Las funciones de la Corporación CORPOEMPRENDER ONG en relación con los adultos mayores son: 1. Liderar el desarrollo de sus acciones para implementar las políticas, planes, programas, estrategias y proyectos relativos a

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG.
PUTUMAYO - COLOMBIA

los adultos mayores. 2. Avanzar en el desarrollo e implementación de la política de prevención del maltrato físico, verbal, psicológico, y socioeconómico de los adultos mayores. 3. Elaborar estudios y análisis para determinar las problemáticas de los adultos mayores. 4. Brindar asistencia técnica a los trabajadores de acuerdo a la normatividad vigente emitida por el Ministerio de salud y de la Protección Social con la aplicabilidad de los estándares de calidad y rutas de atención para los adultos mayores. 5. Promover las campañas de prevención de las problemáticas propias de los adultos mayores. 6. Implementar los esquemas de operación y supervisión de los programas de los adultos mayores. 7. Gestionar a nivel nacional, departamental y municipal los recursos financieros para la operación de los programas de los adultos mayores, y hacer monitoreo a la ejecución de los mismos. 8 implementar, ejecutar y monitorear el sistema de focalización de los programas de los adultos mayores 9. Monitorear el desarrollo del modelo operativo para la recolección de la información de cada uno de los usuarios atendidos en el programa centro vida. 10. Velar por el oportuno y correcto registro de beneficiarios en las diversas modalidades de atención. 3) Que por lo anterior se requiere contar con un equipo interdisciplinario que aporte sus conocimientos y preste sus servicios para el buen desarrollo de los procesos, tramites y asuntos relacionados con el programa centro vida del adulto mayor. 4). Que, de acuerdo a lo anterior, el MUNICIPIO DE VILLA GARZÓN celebro un convenio con la Corporación CORPOEMPRENDER ONG, con el objetivo de garantizar los derechos de los adultos mayores. 5). Aunado a lo anterior, la Corporación CORPOEMPRENDER ONG requiere contratar una persona que preste al centro vida y Día "Jesús Nazaret" por sus propios medios con plena autonomía técnica y administrativa, **SUS SERVICIOS PROFESIONALES**, para apoyar el cumplimiento de la resolución 0055 de 2018 como directora general, 6) Que la idoneidad y experiencia requerida para la ejecución del objeto contractual se encuentra acreditada y analizada por parte de la representante legal de la Corporación CORPOEMPRENDER ONG, que emite el concepto técnico. 7) Que, conforme a los estudios previos del proyecto viabilizado por la secretaría de salud y desarrollo social del municipio de Villa Garzón, es procedente la contratación. **PRIMERA - OBJETO**: Apoyar a la Corporación CORPOEMPRENDER ONG, en el área Ambiental del centro día, para la ejecución del proyecto denominado "FORTALECIMIENTO A LA ASISTENCIA ALIMENTARIA A LOS ADULTOS MAYORES VULNERABLES, BENEFICIARIOS DEL CENTRO VIDA Y CENTRO DIA "JESUS NAZARET" **SEGUNDA – OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA**: EL CONTRATISTA conforme a su formación profesional en Ingeniera Ambiental, se obliga a cumplir cabalmente con el objeto del presente contrato a la luz de las disposiciones legales vigentes y en especial a realizar 1. Implementación y seguimiento al plan de saneamiento a las instalaciones y actividades del Centro Día y Centro Vida Jesús Nazaret 2. Inspección, vigilancia, control, capacitación, sensibilización y jornadas de orden y aseo. 3. Otras actividades que sean requeridas en el área ambiental, el marco del convenio de

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG.
PUTUMAYO - COLOMBIA

asociación celebrado entre la Corporación Corpoemprender ONG y el municipio de Villa Garzón.

PARAGRAFO 1: El contratista está obligado a realizar mínimo una capacitación de seguimiento, una vez por mes durante cuatro (4) meses, desde el mes de julio hasta octubre o noviembre de 2023. **TERCERA – OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA**: 1. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno entre EL CONTRATISTA y CORPOEMPRENDER – ONG 2. Participar y apoyar a CORPOEMPRENDER - ONG en todas las reuniones a las que este lo convoque relacionadas con la 3. Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto del presente contrato. 4. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta CORPOEMPRENDER ONG, a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones. 5. Entregar al supervisor del contrato los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos cuando así se requiere. 6. Presentar la cuenta de cobro de conformidad con la forma de pago estipulada en el contrato, junto con el informe de las actividades realizadas para cada pago. 7. Guardar estricta reserva sobre toda la información y documentos que tenga acceso, maneje en desarrollo de su actividad o lo llegue a conocer en desarrollo del contrato y que no tenga carácter público. En consecuencia, se obliga a no divulgar por ningún medio dicha información o documentos a terceros, sin la previa autorización estricta de CORPOEMPRENDER ONG. 8. Mantener correctamente actualizados cada uno de los sistemas de información que maneje en desarrollo de su actividad. 9. Participar en la inducción y entrenamiento organizado por CORPOEMPRENDER ONG. 10. Cumplir con la política de buen trato para con los demás colaboradores internos y externos de la Corporación CORPOEMPREDER ONG, y actuar con responsabilidad, eficiencia y transparencia. 11. Colaborar con CORPOEMPRENDER ONG, en el suministro y respuesta de la información correspondiente, a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del contrato objeto del presente documento. 12. Utilizar la imagen de CORPOEMPRENDER ONG, de acuerdo con los lineamientos establecidos por este. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún trabajador, podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole. 14. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondientes, 15. Respetar las políticas medioambientales de CORPOEMPRENDER ONG, política que incluye todas las normas internas sobre el uso de los recursos ambientales y públicos, como el agua y la energía, racionamiento de papel, normas sobre parqueaderos y manejo de desechos residuales, **CUARTA – OBLIGACIONES GENERALES DE CORPOEMPRENDER**

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG.
PUTUMAYO - COLOMBIA

ONG: 1. Suministrar la información que previamente requiera el CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato. 2. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato. 3. Efectuar la supervisión y seguimiento del presente contrato. **QUINTA – VALORES DEL CONTRATO**: El valor del presente contrato asciende a la suma de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SESENTA MIL PESOS ($ 4.560.000) M/CTE. PARAGRAFO PRIMERO: El valor del presente contrato incluye cualquier clase de impuesto que se cause o se llegare a causar, en tal evento EL CONTRATISTA se obliga a asumirlo, así como los costos directos e indirectos que se ocasionen para la ejecución del mismo. CORPOEMPRENDER ONG efectuara las retenciones que en materia de impuestos establezca la ley. **SEXTA – FORMA DE PAGO**: CORPOEMPRENDER ONG, hará al CONTRATISTA pagos mensuales por un valor de (1.140.000), UN MILLON CIENTO CUARENTA MIL PESOS. **SEPTIMA – PLAZO**: El contrato tendrá un plazo de ejecución de 4 meses contados a partir del 04 de julio hasta el mes de noviembre de 2023. **OCTAVA – LUGAR DE EJECUCIÓN**: Se establece el Centro Día "Jesús Nazaret" del municipio de Villa Garzón Putumayo. PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrá como domicilio cualquier lugar del departamento de Putumayo. **NOVENA – DISPONIBILIDAD DE RECURSOS**: Los recursos del presente contrato corresponden a recursos propios de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. **DECIMA – SUPERVISION**: CORPOEMPRENDER ONG, controlará el incumplimiento del presente contrato a través de la representante legal. **DÉCIMA PRIMERA – GARANTIAS**: la Corporación CORPOEMPRENDER ONG no exige a EL CONTRATISTA constituir la garantía única con una entidad financiera o de seguros autorizada por la Superintendencia Financiera, con el fin de amparar el riesgo de CUMPLIMIENTO y CALIDAD DE SERVICIO. **DÉCIMA SEGUNDA – CESIÓN Y SUBCONTRATOS:** El CONTRATISTA no podrá ceder ni subcontratar a persona natural o jurídica alguna, los derechos y obligaciones emanados del presente contrato, sin que medie previa autorización expresa y por escrito por parte de CORPOEMPRENDER ONG. **DÉCIMA TERCERA – SUSPENSIÓN**: Las partes podrán de mutuo acuerdo suspender el presente contrato, mediante la suscripción de un acta en donde conste tal evento. El plazo de suspensión no ampliará el plazo de ejecución del contrato, ni dará derecho a exigir indemnización, sobrecostos o reajustes, ni a reclamar gastos diferentes a los pactados en el contrato. **DÉCIMA CUARTA – CADUCIDAD, INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES**: Son aplicables al presente contrato las disposiciones contenidas en los artículos 14 al 18 de la Ley 80 de 1993. **DECIMA QUINTA – TERMINACIÓN ANTICIPADA:** CORPOEMPRENDER ONG podrá disponer de manera unilateral la terminación anticipada del contrato en los siguientes eventos: 1. Por caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobados. 2. Por muerte o incapacidad física permanente del CONTRATISTA si es persona natural o por disolución si es persona jurídica. PARÁGRAFO. Las partes podrán terminar anticipadamente el presente contrato de mutuo acuerdo.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG.
PUTUMAYO - COLOMBIA

DECIMA SEXTA – SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO: CORPOEMPRENDER ONG podrá imponer multas y declarar el incumplimiento de conformidad con lo establecido por el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y el articulo 2.2.1.2.3.1.19 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas aplicables, así: 1. MULTAS: CORPOEMPRENDER ONG podrá, mediante acto administrativo motivado, sancionar al contratista con la imposición de multas sucesivas del 0.3% del valor del contrato por cada día de incumplimiento, sin superar el 10% del valor del mismo, a efecto de conminarlo a su cumplimiento. 2. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del contrato, EL CONTRATISTA pagara a CORPOEMPRENDER ONG, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, cuando se trate de incumplimiento total del mismo o proporcional al incumplimiento del contrato cuando se trate de incumplimiento parcial, sin que supere el porcentaje señalado. 3. CADUCIDAD: Para la declaratoria de caducidad, se dará aplicación a lo establecido en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. PARAGRAFO PRIMERO. El CONTRATISTA autoriza que CORPOEMPRENDER ONG, descuente de las sumas que le adeude, los valores correspondientes a las sanciones impuestas que se encuentren en firme. El pago de las sumas antes señaladas no extingue las obligaciones emanadas del contrato, ni exime al CONTRATISTA de indemnizar los perjuicios causados. **DECIMA SÉPTIMA – SOLUCION DE CONTROVERSIAS**: Las controversias que surjan durante la ejecución del objeto contractual se solucionaran preferiblemente mediante los mecanismos previstos en la Ley 80 de 1993 y normas que la modifiquen o la adicionen. **DÉCIMA OCTAVA – AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL**: El presente contrato será ejecutado por El CONTRATISTA con absoluta autonomía e independencia y, en desarrollo del mismo, no se generará, vínculo laboral alguno entre CORPOEMPRENDER ONG y EL CONTRATISTA o sus dependientes o subcontratistas o cualquier otro tipo de personal a su cargo. **DÉCIMA NOVENA – IMÁGEN CORPORATIVA Y VISIBILIDAD**: Cuando el CONTRATISTA deba efectuar algún tipo de publicidad exterior visual (pendones, vallas, etc.), pieza o arte que implique diseño y lleve el logo de las entidades, deberá seguir todas las disposiciones previstas en el Manual de Imagen Corporativa de la entidad y las directrices que emita la Oficina Asesora de Comunicaciones y atención al Ciudadano de la entidad, efecto para el cual coordinara con el supervisor. **VIGÉSIMA – PROPIEDAD DE LA INFORMACIÓN**: Los documentos que surjan en desarrollo del presente contrato serán propiedad de CORPOEMPRENDER ONG, acorde a lo consagrado en el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011 que establece la propiedad intelectual de obras en cumplimiento de un contrato de prestación de servicios. **VIGÉSIMA PRIMERA – CONFIDENCILIDAD**: La información que le sea entregada o a la que tenga acceso EL CONTRATISTA en desarrollo y ejecución del presente contrato, gozan de confidencialidad y, por tanto, solo podrá ser usada para fines inherentes a su

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG.
PUTUMAYO - COLOMBIA

actividad en desarrollo del contrato. La protección es indefinida, por lo que no se podrá hacer uso de ella ni durante la ejecución del contrato ni una vez finalizado. **VIGESIMA SEGUNDA – INDEMNIDAD**: EL CONTRATISTA, mantendrá indemne a CORPOEMPRENDER ONG, libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que se deriven de sus actuaciones o de sus subcontratistas o dependientes y realizadas durante la ejecución del contrato. **VIGESIMA TERCERA – VERIFICACIÓN DE IDONEIDAD**: Teniendo en cuenta el certificado de Idoneidad y Experiencia emitido por CORPOEMPRENDER ONG, el asesor jurídico considera que se ha cumplido con los requisitos de la solicitud contractual. **VIGESIMA CUARTA – REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN**: El presente contrato se entiende perfeccionado con la firma de las partes. **VIGESIMA QUINTA – COMPROMISO**: EL CONTRATISTA acepta con firma del presente documento que ha leído y entendido los riesgos tipificados, estimados y asignados a las partes intervinientes. **VIGESIMA SEXTA – NOTIFICACIONES**: Las novedades, modificaciones y/o notificaciones que surjan posteriormente a la firma del presente contrato, se darán a conocer al contratista mediante correo electrónico suministrado por el mismo mediante oficio.

Para constancia se firma a los 04 días del mes de julio de 2023 en Villa Garzón Putumayo

Contratante,

BLANCA NOHELIA PUENTES FLÓREZ
c.c 26.420.758
Representante legal Corpoemprender ONG

Contratista,

ANDRES FELIPE BELTRAN ORTIZ
c.c 1.113.633.945
Ingeniero Ambiental

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG.
PUTUMAYO - COLOMBIA

ACTA DE SEGUIMIENTO

Ciudad, Fecha	VILLAGARZON Putumayo 29 de agosto de 2023			**Acta No.**	1
Objetivo:	Seguimiento al plan de saneamiento básico			**Lugar:** Corporación CORPOEMPRENDER	
Coordinada por:	Andrés Felipe Beltrán	**Hora Inicio:**	3:00pm	**Hora Terminación:**	5pm

1. TEMA(S) A TRATAR EN LA REUNION

El 29 de agosto se realizó capacitación con el personal encargada de la manipulación de alimentos sobre cadena de refrigeración de alimentos

Inspección vigilancia y control sanitario a CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG

2. DESARROLLO Y COMPROMISO DE LA REUNIÓN

El objetivo de **CORPOEMPRENDER ONG** es garantizar un ambiente saludable para los adultos mayores, alcanzando una mejor calidad de vida, razón por la cual la corporación adelanta mensualmente con el ingeniero contratista Andrés Felipe Beltrán, la supervisión del cumplimiento del plan de saneamiento ambiental con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas a los adultos mayores y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, el cumplimento de todas estas disposiciones hacen una reducción en la contaminación ambiental y sanitaria, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

Teniendo en cuenta lo anterior el día 29 de agosto de 2023 se realizó la inspección sanitaria y ambiental, verificando la limpieza, calidad de agua, salubridad del lugar de preparación de los alimentos y almacenamiento de víveres, sanidad en general del lugar donde los adultos mayores residen permanentemente, dándole así cumplimiento a la normatividad ambiental, sanitaria legal vigente, para el buen funcionamiento de la corporación.

Por qué se hacen inspecciones de seguridad alimentaria

Realizamos inspecciones sanitarias para asegurarnos de que los establecimientos manejen los alimentos de forma segura. Cuando los alimentos no se preparan de forma segura, la gente puede enfermarse por su consumo.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA

Las inspecciones sanitarias ayudan a los restaurantes a mantener prácticas seguras de manipulación y preparación de alimentos para garantizar la seguridad de los clientes y proteger al público de enfermedades que se transmiten a través los alimentos. El costo que implica faltar al cumplimiento de las normas sanitarias de los restaurantes es alto: desde multas considerables hasta la pérdida de ingresos debido a cierres forzosos temporales para que tu operación cumpla con las normas

¿Cuál es el objetivo de estas inspecciones sanitarias?

Las inspecciones sanitarias tienen tres claros objetivos:

- Prever posibles riesgos higiénico-sanitarios a los que se exponen trabajadores y los adultos mayores
- Comprobar que los métodos de limpieza y desinfección cumplen su función (control de plagas…)
- Crear conciencia entre los restaurantes acerca de la importancia de la seguridad alimentaria e higiene de la corporación

También se debe tener en cuenta que estas inspecciones se las realiza con la siguiente finalidad:

- Realizar capacitaciones y asesorías técnicas al personal manipulador de alimentos
- establecer medidas de control higiénico sanitarias visitando nuevamente el centro de apoyo del adulto mayor para verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria teniendo en cuenta las recomendaciones dadas en la primera visita.

ACTIVIDAD

- En la inspección realizada por el profesional Andrés Felipe Beltrán se revisaron aspectos como instalaciones físicas, sanitarias, condiciones de saneamiento, condiciones del área de preparación de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador, operaciones de manejo y servido de alimentos y productos, personal manipulador, condiciones de conservación, manejo de los productos y salud ocupacional.
- Se realizó la verificación higiénico –sanitaria y locativa de aseo, dotación e infraestructura dando cumplimiento a los requisitos mínimos en la normatividad estipulada
- De igual forma se entregó copia del acta de inspección sanitaria al encargado de la corporación y al personal manipulador de alimentos para tener en cuenta las recomendaciones y observaciones encontradas en las respectivas
- Capacitación cadena de refrigeración de alimentos

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA

CAPACITACIÓN CADENA DE REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS

El día 29 de agosto a las 3:00 pm en la instalación de la corporación CORPOEMPRENDER, se llevó acabo con el personal encargada de la manipulación de alimento la capacitación de la cadena de refrigeración de alimentos, este tipo de capacitaciones se realizaron con el fin de garantizar la seguridad alimentaria de la empresa. Los empleados deben comprender los riesgos asociados con la seguridad alimentaria y saber cómo prevenir la contaminación de los alimentos.

Los temas a tratar por el profesional encargado fueron los siguientes:

¿En qué consiste la cadena de frío?

La cadena de frío tiene como finalidad garantizar la inocuidad de los alimentos mediante el mantenimiento de la temperatura a lo largo de la recolección del alimento, su posterior tratamiento y su llegada al consumidor final, de esta manera se garantizan todas sus propiedades nutricionales y organolépticas. A medida que disminuye la temperatura, la velocidad de crecimiento microbiano se reduce hasta tal punto que puede llegar a inhibirse y eliminar el riesgo de proliferación bacteriana.



"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA

Uno de los mayores problemas encontrados en los alimentos es su estabilidad, unos se deterioran más rápidamente que otros; éstos se clasifican como:

- No perecederos, como los cereales y la harina, legumbres…
- Semiperecederos, como el arroz, tubérculos, nueces, productos enlatados…
- Perecederos, como carnes, pescados, frutas y verduras.

Cuando la temperatura disminuye entre (-4ºC y -20 ºC), conseguimos:

1. Inhibir el crecimiento de los microorganismos patógenos peligrosos para la salud, pues son productores de enfermedades a través de infecciones o de toxinas que pueden provocar intoxicaciones.
2. Inhibir o frenar el crecimiento de los microorganismos alterantes responsables de la degradación de los alimentos.
3. Inhibir todas las reacciones enzimáticas o químicas responsables del deterioro de los alimentos.

Si se rompe la cadena de frío y se produce una descongelación, aunque sea parcial, y después se somete a una recongelación, se formaran cristales de hielo que van a provocar la ruptura de las estructuras internas del alimento, logrando perdidas del valor nutricional de éste, haciendo ineficaz el proceso

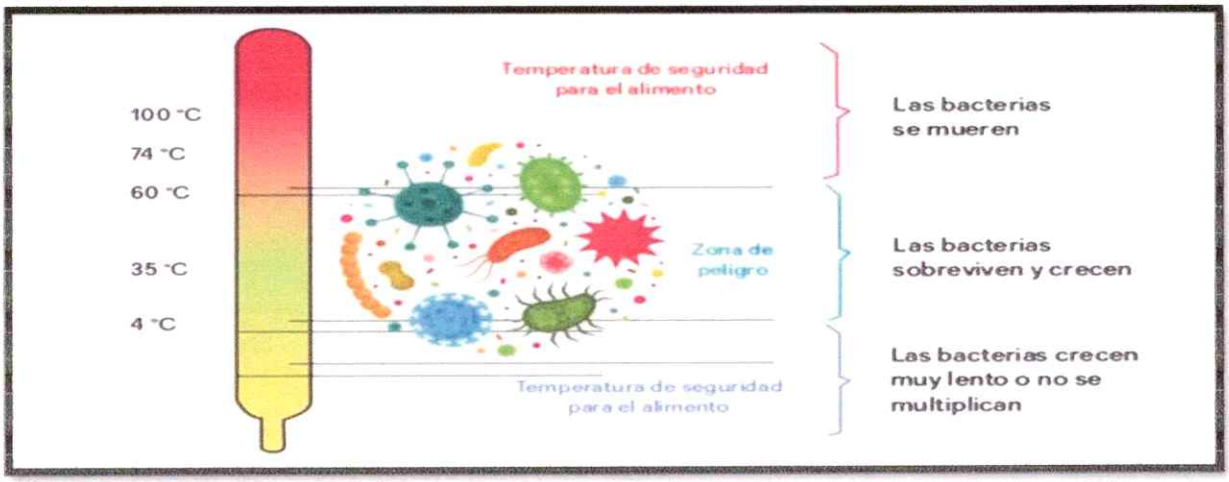
La cadena de frío agrupa los siguientes rangos de temperatura

- 70 °C	Conservación plena del alimento. Anulación de las reacciones enzimáticas
- 18 °C	Temperatura estándar de congelación. Inhibición de las reacciones de pardeamiento
- 10 °C	Inhibición de crecimiento de microorganismos que degradan los alimentos
-7 °C a - 4°C	Inhibición de microorganismos patógenos que producen las infecciones
<4-5 °C	Se ralentiza el crecimiento bacteriano

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA

Efectos de la rotura de la cadena de frío

Interrumpir la cadena de frío en un alimento puede suponer desde un dolor leve hasta una intoxicación alimentaria importante. Perder el frío en los alimentos limita su conservación deteriorándolo, lo que implica una pérdida de las propiedades organolépticas. Esto viene directamente asociado a una disminución de la calidad del producto y por lo tanto una pérdida de la seguridad.



Concluyendo así con la satisfacción de que CORPOEMPRENDER del municipio de Villagarzón se encuentra libre de focos de contaminación, se observó sus áreas limpias, seguras, con buena higiene, certificación vigente de control de plagas, cuentan con el suministro de agua potable ya que es proporcionada y tratada, tienen tanque de almacenamiento de agua a los cuales se les realizan lavados y desinfección periódicamente, por lo tanto, el establecimiento se encuentra en condiciones sanitarias óptimas.

ANDRÉS FELIPE BELTRÁN
Ingeniero ambiental
LIC:52238236726 NRÑ
Responsable de la actividad

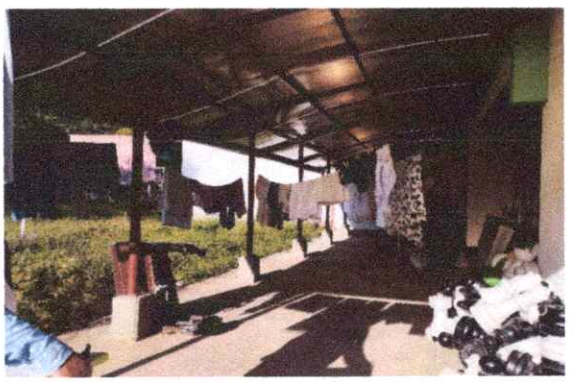
"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA

3. LISTA DE PARTICIPANTES O ASISTENTES A LA REUNIÓN	
NOMBRES Y APELLIDOS	**CARGO**
Flor Deisy Iter Mestizo	Manipuladora de alimentos
Angela Yolanda Romero Salazar	Manipuladora de alimentos
Daniela Andrea Rosero	Nutricionista
Maria del Carmen Solarte	Manipuladora de alimentos

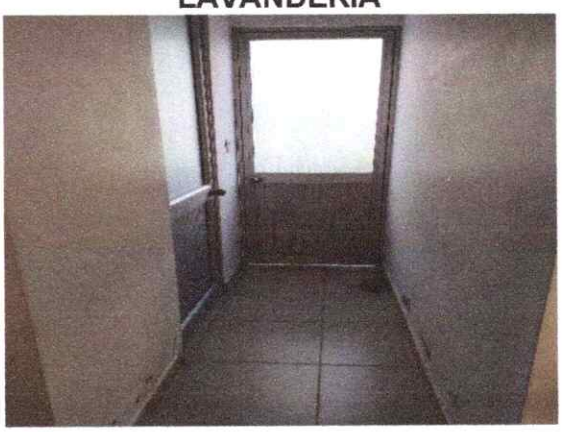
4. REGISTRO FOTOGRÁFICO

REGISTRO FOTOGRÁFICO INSPECCIÓN SANITARIA Y AMBIENTAL





LAVANDERÍA



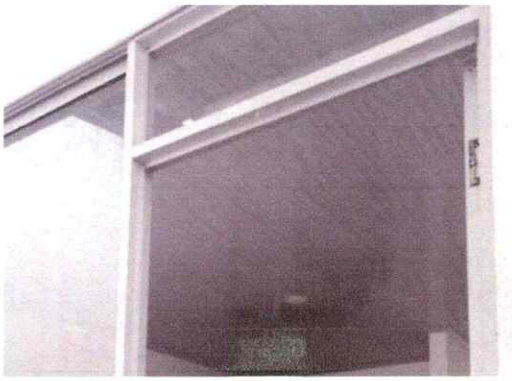
ZONA DE SECADO



CORRECTA LIMPIEZA DE PISOS

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA





DESINFECCION DE TECHOS

CERTIFICACION CONTROL DE PLAGAS

FUMIMAYO
FUMIGACIÓN Y CONTROL DE PLAGAS DEL PUTUMAYO

Nit. 18.128.098-8

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS
No. 4392

RAZÓN SOCIAL: CENTRO DIA VILLAGARZÓN NIT. 900.921.351-7

DIRECCIÓN: Villagarzon -Putumayo TEL.

FECHA DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: julio 28 de 2023 VALIDO HASTA septiembre 27 de 2023

TRABAJO REALIZADO: FUMIGACIÓN (SI) DESINFECCIÓN (NO) DESRATIZACIÓN (NO)

PRODUCTO APLICADO: Fumigación : ANTIPEST 2,5 EC

ESTIMADO CLIENTE: Nuestro control se hace de acuerdo con el Decreto 1843 de 1991 del Ministerio de Salud y por eso puede presentarlo a los Promotores de Saneamiento cuando le exijan Certificado de Control de Plagas pedido en los acuerdos departamentales y municipales para expedir el CERTIFICADO DE SANIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS.

PRECAUCIONES

1. No hacer contacto físico con las superficies tratadas después de dos (2) horas.
2. Si algún alimento sólido o líquido es contaminado DESTRUYALO
3. Lave con abundante agua y jabón los utensilios de cocina, después de la aplicación
4. Recoja las plagas muertas para evitar que los animales domésticos los ingieran.

RECOMENDACIONES

Si dentro de las 24 horas siguientes a esta aplicación se observa algún síntoma de intoxicación acuda inmediatamente al hospital o centro médico mas cercano o llame a la línea de Emergencia de Fumimayo Tel. 420 0328 Cel. 312 7036955

TÉCNICO APLICADOR

FUMIMAYO
FUMIGACIÓN Y CONTROL DE PLAGAS DEL PUTUMAYO
NIT. 18.128.098 - 8

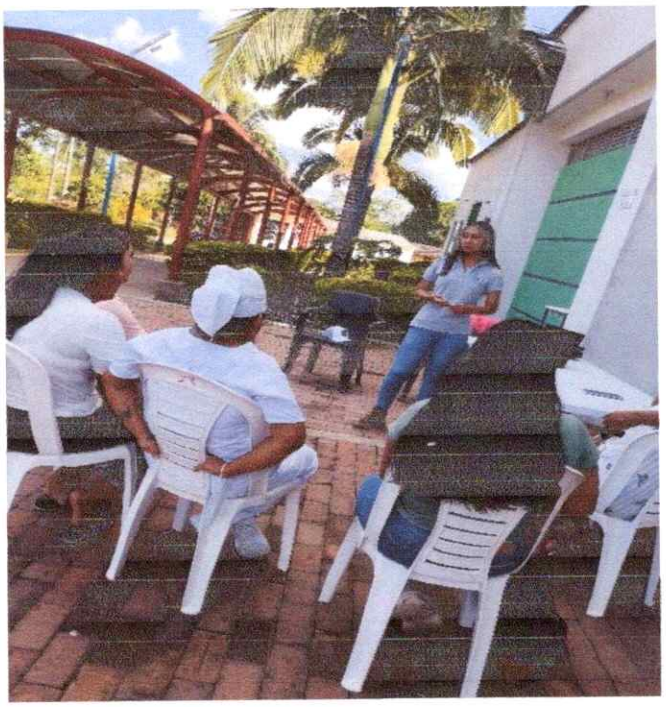
GERENTE

CRA. 8 CALLE 17 BARRIO VILLA NATALIA TEL. 420 0328 CEL. 312 7036955
FUMIMAYO86@GMAIL.COM MOCOA - PUTUMAYO

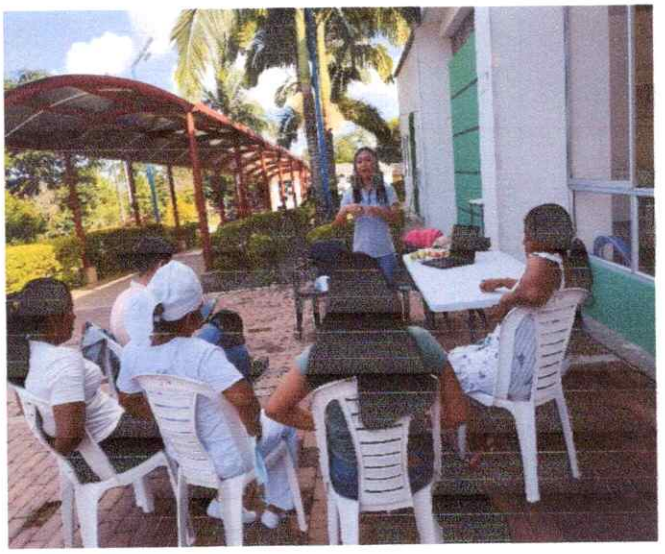
Ley yo quiero delgado renza cel 310 8020772 mocoa

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN









"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA

5. LISTA DE PARTICIPANTES O ASISTENTES A LA REUNIÓN:

CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG	SG-SST	FECHA	2023
		VERSION	001
	LISTA DE ASISTENCIA	CÓDIGO	F-SGSST-01

LISTADO DE ASISTENCIA

Fecha: 29-08-2023 | Ciudad: Villagarzon | Hora: 3:00 pm

Tema: Capacitación Cadena de Refrigeración

Responsable de la capacitación: Felipe Beltran

Firma: Felipe Beltran

nombre	apellido	cargo	firma
Flor Deisy	Hernandez	Manipuladora	Flor Deisy Hernandez
Angela Yolanda	Romero Salazar	Manipuladora	Angela R.
Daniela Andrea	Rivera Ca	Auxiliar auxiliar	
Maria Salazar		Manipuladora	Ma del carmen Salazar

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del **CORPOEMPRENDER ONG**. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG.**"
PUTUMAYO -COLOMBIA

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad del CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de CORPOEMPRENDER ONG."
PUTUMAYO -COLOMBIA

CERTIFICACION CONTROL DE PLAGAS

FUMIMAYO
FUMIGACIÓN Y CONTROL DE PLAGAS DEL PUTUMAYO

Nit. 18.128.098-8

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS
No. 4392

RAZÓN SOCIAL: *CENTRO DIA VILLAGARZÓN* NIT. *900.921.351-7*

DIRECCIÓN: Villagarzon -Putumayo TEL.

FECHA DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO: julio 28 de 2023 VALIDO HASTA septiembre 27 de 2023

TRABAJO REALIZADO: FUMIGACIÓN (SI) DESINFECCIÓN (NO) DESRATIZACIÓN (NO)

PRODUCTO APLICADO: *Fumigación : ANTIPEST 2,5 EC*

ESTIMADO CLIENTE: Nuestro control se hace de acuerdo con el Decreto 1843 de 1991 del Ministerio de Salud y por eso puede presentarlo a los Promotores de Saneamiento cuando le exijan Certificado de Control de Plagas pedido en los acuerdos departamentales y municipales para expedir el CERTIFICADO DE SANIDAD PARA ESTABLECIMIENTOS.

PRECAUCIONES
1. No hacer contacto físico con las superficies tratadas después de dos (2) horas.
2. Si algún alimento sólido o líquido es contaminado DESTRUYALO
3. Lave con abundante agua y jabón los utensilios de cocina, después de la aplicación
4. Recoja las plagas muertas para evitar que los animales domésticos los ingieran.

RECOMENDACIONES
Si dentro de las 24 horas siguientes a esta aplicación se observa algún síntoma de intoxicación acuda inmediatamente al hospital o centro médico mas cercano o llame a la línea de Emergencia de Fumimayo Tel. 420 0328 Cel. 312 7036955

TÉCNICO APLICADOR

FUMIMAYO FUMIGACIÓN Y CONTROL DE PLAGAS DEL PUTUMAYO Nit. 18.128.098 - 8

GERENTE

CRA. 8 CALLE 17 BARRIO VILLA NATALIA TEL. 420 0328 CEL. 312 7036955
FUMIMAYO86@GMAIL.COM MOCOA - PUTUMAYO

141 ¡yo quiero mosquito fuera cel 310 8020772 mocoa

ANDRÉS FELIPE BELTRÁN

Ingeniero ambiental

LIC:52238236726 NRÑ

Responsable de la actividad

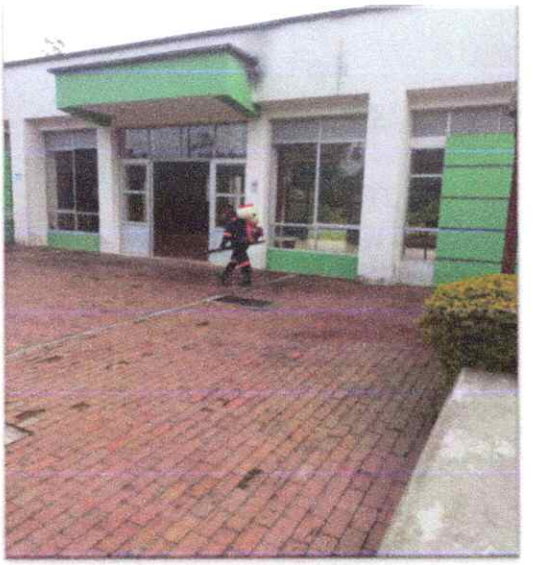
"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG.** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG**"
PUTUMAYO –COLOMBIA

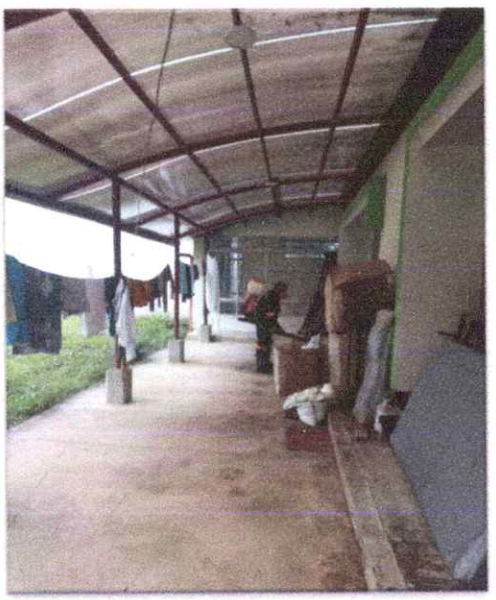
CORPOEMPRENDER ONG	CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG NIT. 900921351-7		
	REGISTROS FOTOGRÁFICOS		
	Código: RF	**Versión:** 001	**Página:** 1 de 2

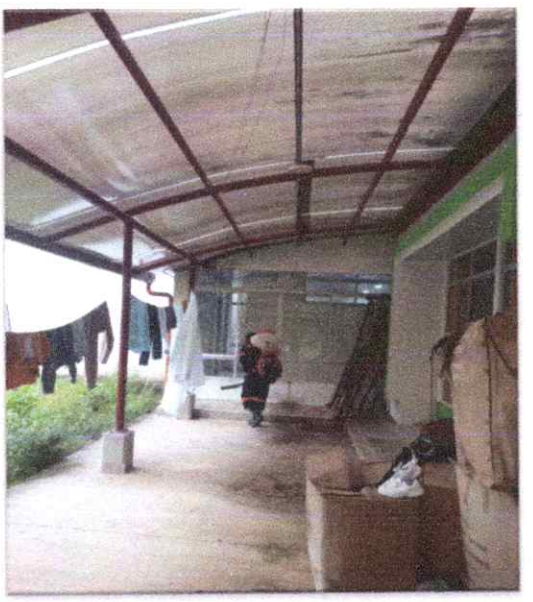
ANEXO

- Registros fotográficos.









"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

CORPOEMPRENDER ONG

CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG

NIT. 900921351-7

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Código: RF	Versión: 001	Página: 2 de 2









"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado". Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG. Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de la CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG
PUTUMAYO - COLOMBIA

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

CORPOEMPRENDER ONG DE VILLAGARZÓN PUTUMAYO

VILLAGARZÓN-PUTUMAYO 2023

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

INTRODUCCIÓN

El coronavirus 2019 (COVID-19) es una enfermedad respiratoria causada por el virus SARS-CoV, que se ha propagado alrededor del mundo, generando un impacto en cada uno de ellos a nivel de mortalidad, morbilidad y en la capacidad de respuesta de los servicios de salud, así mismo pueden afectar todos los aspectos de la vida diaria y las actividades económicas y sociales, incluyendo los viajes, el comercio, el turismo, los suministros de alimentos, la cultura y los mercados financieros, entre otros. Para reducir el impacto de las condiciones del brote de COVID-19 en las actividades económicas y sectores del país, población trabajadora, usuarios, consumidores y población en general, es importante que todos los empleadores realicen la planeación, alistamiento e incorporación de medidas de prevención para la mitigación y respuesta a situaciones de riesgo frente COVID-19.

La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas. El Coronavirus 2019 (COVID-19), tiene síntomas similares a los de la gripe común, alrededor del 80%, se recupera sin necesidad de un tratamiento especial. Otras personas, conocidas como casos asintomáticos, no han experimentado ningún síntoma. El Coronavirus 2019 (COVID-19), puede causar enfermedades que van desde leves a graves y, en algunos casos, puede ser fatal.

Por lo que los protocolos de protección humana y control de la transmisión en el caso de la epidemia de COVID 19 no son iguales a otros procedimientos como los de control bacteriano.

En el caso específico de la pandemia actual del corona virus, para decidir sobre un modelo y protocolo hay que empezar diferenciando los distintos escenarios en los que se va a aplicar la protección y control para escoger el que corresponde a la protección humana de los empleados y clientes.

Por lo anterior desde el Ministerio de Salud y Protección Social se han generado los lineamientos para orientar a la población frente a las medidas que se requieren para mitigar la transmisión del virus, las cuales deben adaptarse a las diferentes actividades y sectores, con el fin de continuar fortaleciendo la respuesta en la fase de mitigación del virus y Dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 666 del 24 de abril de 2020 emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social, se presenta el siguiente Protocolo de Bioseguridad, con el objetivo de que sea revisado y validado por las Secretarias de salud, para poder brindar un servicio seguro y de calidad

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

1. OBJETIVO

Garantizar la implementación de las medidas generales de bioseguridad en el marco de la pandemia por el nuevo coronavirus COVID-19, con el fin de disminuir el riesgo de transmisión del virus durante el desarrollo de las actividades laborales.

2. DEFINICIONES

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.

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

Alistamiento por gotas: se refiere a las medidas pare 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 (raves de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que esté en contacto con el paciente.

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 y el indirecto: se produce 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.

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.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que puede 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.

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

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

confirmación diagnostica (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.

Contacto estrecho: es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de COVID-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras paciente es considerado infeccioso.

COVID-19: es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

Desinfección: es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio) de agentes químicos o físicos.

Desinfectante: es un germicida que inactive 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.

Hipoclorito: es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes 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 edemas efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

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.

Material Contaminado: es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

Prestadores de servicios de salud: Hace referencia 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.

Residuo Biosanitario: Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo genera o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

SARS: síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

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. IMPLEMENTOS REQUERIDOS PARA LA PROTECCIÓN HUMANA Y CONTROL DE LA TRANSMISIÓN DE LA EPIDEMIA DE COVID-19

En el proceso de protección humana/control de la transmisión se requiere:

- Trajes y accesorios de protección humana (bioseguridad)
- Equipos de fumigación de desinfectante con capacidad viricida
- Substancias para la fumigación de alimentos y sus recipientes
- Substancias para la fumigación en calzado y vehículos

La lista de estos recursos y sus componentes específicos depende del tipo de escenario en el que se va a ejecutar la operación:

A. **Exposición potencial máxima**: escenario de alta exposición al virus en unidades de cuidado intensivo de pacientes con la infección o lugares con casos comprobados.



B. **Exposición potencial moderada**: en unidades de servicios de salud de mediana exposición

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."



C. **Exposición potencial mínima comparativa**: en escenarios de acopio, transporte y compra-venta a consumidores de alimentos orgánicos o de otros productos que circulan comercialmente.

4. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA LOS TRABAJADORES

En ningún caso, la obligación de la implementación de este protocolo podrá traducirse en el desconocimiento o desmejora de las condiciones ni en la terminación de los vínculos laborales, y demás formas contractuales del personal de las empresas.

Teniendo en cuenta la emergencia sanitaria por el virus COVID-19, CORPOEMPRENDER ONG ha adoptado las siguientes medidas.

4.1 MEDIDAS GENERALES.

Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

- Lavado de manos
- Distanciamiento social
- uso de tapabocas.

Adicional a estas medidas y teniendo en cuenta los mecanismos de diseminación del

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

virus (gotas y contacto), se han fortalecido los procesos de limpieza y desinfección de elementos e insumos de uso habitual, superficies, equipos de uso frecuente, el manejo de residuos producto de la actividad o sector, adecuado uso de Elementos de Protección Personal-EPP y optimizar la ventilación del lugar y el cumplimiento de condiciones higiénicos sanitarias.

A continuación, se describen de manera puntual las medidas que se han adoptado, que han demostrado con mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus.

4.1.1 Lavado de manos.

- Se cuenta con insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables).
- Suministros de alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%.
- Se cuenta con desinfectante en los baños del centro de protección para los empleados.
- Se instaló lavamanos fuera del el centro de protección, con su respectiva señalización, para el lavado frecuente de manos según las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Todos los trabajadores realizan el protocolo de lavado de manos con una periodicidad mínima de 2 veces en la mañana y 2 veces en la tarde en donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 - 30 segundos.
- Los responsables de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo establecen mecanismos de seguimiento, monitoreo y autocontrol de esta actividad en **CORPOEMPRENDER ONG**.
- Se realizó capacitaciones en cuanto a las medidas de bioseguridad adoptadas

4.1.2. Lavado de manos y técnica de lavado

Lavado de manos (social o higiénico)

- Retire todos los objetos (pulseras, anillos, reloj) que tenga en las manos.
- Humedézcalas.
- Aplique jabón (3ml de jabón corriente o antimicrobiano).
- Frote vigorosamente dedo por dedo, incluyendo los espacios interdigitales, las palmas y dorsos de las manos y la muñeca hasta 3 cm arriba de la apófisis estiloide.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

- Enjuague con abundante agua para que el barrido sea efectivo repitiendo la maniobra en el numeral 4. El corrido del agua debe ser de distal (las uñas) a proximal (las muñecas).
- La duración debe ser de al menos 30 segundos.

Frote higiénico

- Asegúrese que las manos estén visualmente limpias (no secreciones, no adherencias, no restos de talco).
- Aplique 2-5 ml de producto antiséptico (alcohol glicerinado)
- Asegúrese de que el producto cubre las palmas, dorsos y dedos de las manos.
- Deje secar al aire ambiente.

La presencia de pequeños grumos después de repetir este proceso varias veces se debe a la polimerización del glicerol. Esto no interfiere con el efecto antimicrobiano. El frote higiénico puede repetirse sin importar el número de veces que se haya aplicado previamente



4.1.3 Distanciamiento físico

El distanciamiento físico significa mantener un espacio entre las personas fuera de su casa. Para practicar el distanciamiento físico, el centro de protección ha implementado:

- Los trabajadores permanecen al menos a 2 metros de distancia de otras

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

personas y entre los puestos de trabajo evitando contacto directo, para esto se implementó señalización en el piso para que recuerden el distanciamiento permanente

- Estas mismas condiciones se aplican en los sitios donde consumen los alimentos, y zonas comunes.
- No se permiten reuniones en grupos en los que no pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros entre cada persona.
- Además de las medidas cotidianas para prevenir el COVID-19, se deben hacen recomendaciones permanentes para mantener el distanciamiento físico tanto dentro del el centro de protección como en todos los lugares en donde pueda tener encuentro con otras personas, es una de las mejores medidas para evitar la propagación del virus.

4.2 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL- EPP PARA PREVENCIÓN DEL COVID-19

- Los responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de **CORPOEMPRENDER ONG** han definido los EPP, para la prevención del COVID-19 desde el punto de vista de la higiene industrial aplicable a los procesos de la empresa a partir de valoraciones cuantitativas como mediciones de higiene.
- **CORPOEMPRENDER ONG** entrega dotación de EPP diaria y garantiza su disponibilidad y recambio.
- A los empleados del centro de protección se capacito en cuanto al uso adecuado de los EPP y disposición final de los mismos
- El uso de guantes se recomienda si se van a realizar actividades de aseo o si se van a manipular elementos como residuos. Para las demás actividades se recomienda el lavado de manos con agua, jabón y secado con toallas desechables.
- Los EPP no desechables deberán ser lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca y recordar que son de uso personal.
- En **CORPOEMPRENDER ONG** se instaló recipientes adecuados para el destino final de los elementos de protección personal utilizados.
- Como política de la empresa se estableció que ningún trabajador debe usar la dotación o EPP empleados en la actividad laboral, por fuera de sus actividades laborales.
- Los trabajadores deben abstenerse de compartir los EPP.

4.2.1. Manejo de los tapabocas

- Uso del tapabocas obligatorio en el transporte público y en áreas con afluencia masiva de personas, como en el centro de protección, o cuando sea requerido.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

- El uso correcto de los tapabocas es fundamental para evitar el contagio; igualmente importante el retiro de estos para evitar el contacto con zonas contaminadas y/o dispersión del agente infeccioso. Por lo que se capacito y se implementó señalización en cuanto a las técnicas de use y disposición de EPP.
- Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Siempre se debe hacer el lavado de las manos antes de colocarse los EPP

4.2.2. Tapabocas convencional

Estos elementos que cubren de manera no oclusiva la nariz y boca de las personas reducen la probabilidad de contacto con secreción nasal o saliva de otra persona.

- Los tapabocas convencionales tienen distintos diseños, entre ellos, los que se pliegan sobre la boca o nariz y los preformación, que no lo hacen.
- Los tapabocas que no vienen preformados se humedecen más fácilmente y entra en contacto con mayor facilidad con secreción nasal o saliva de la persona.
- Para la colocación y use del tapabocas se deben tener en cuenta las indicaciones del fabricante.

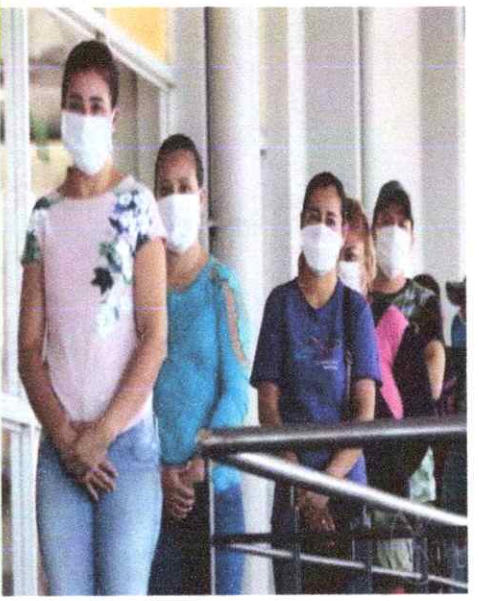
4.2.3. Pasos para colocación y retiro de tapabocas convencionales:

- Lávese las manos antes de colocarse el tapabocas.
- El uso de los tapabocas debe seguir las recomendaciones del fabricante
- Ajuste el tapabocas, si tiene elásticos, por detrás de las orejas; si es de tiras se debe atar por encima de las orejas en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo por debajo de las orejas y por encima del cuello.
- La colocación debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa.
- Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocación errónea puede ser causante de una menor protección de la persona. La colocación con la parte impermeable (de color) hacia dentro puede dificultar la respiración del trabajador y acumulo de humedad en la cara. Por otro lado, dejar la cara absorbente de humedad hacia el exterior favorecerá la contaminación del tapabocas por agentes externos.
- Sujete los mites o coloque las gomas de forma que quede firmemente.
- Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior, molde la banda sobre el tabique nasal.
- No toque el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

- El tapabocas se puede usar durante un día de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, o eliminarse y colocar otro nuevo.
- Cuando se retire el tapabocas, hágalo desde las cintas o elásticos, nunca toque las partes externas de la mascarilla.
- Una vez retirada, doble el tapabocas con la cara externa hacia dentro y deposítela en una bolsa de papel o basura.
- No reutilice el tapabocas.
- Inmediatamente después del retire del tapabocas realice lavado de manos con agua y jabón
- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en la balsa, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o infectar.
- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie (ej. Mesas, repisas, escritorios equipos entre otros) por el riesgo de contaminarse.





4.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- CORPOEMPRENDER ONG intensifico el protocolo de limpieza y desinfección permanente y mantenimiento de CORPOEMPRENDER ONG, que define el procedimiento, la frecuencia, los insumos, el personal responsable, elementos de protección empleados, entre otros.
- Incremento la frecuencia de limpieza y desinfección de las áreas destinadas para

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

esta labor, pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, Stan, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo.

- **CORPOEMPRENDER ONG** estableció un procedimiento de limpieza y desinfección diario previo a la apertura y posterior del cierre del establecimiento, por lo que Después de cada jornada de trabajo el centro de protección se desinfecta todas las instalaciones con una solución de hipoclorito de dios al 10% y agua (12 litros de agua por 100 ml de hipoclorito de sodio)

- Se realiza control de roedores e insectos para evitar la contaminación, teniendo en cuenta las recomendaciones sanitarias del Ministerio de Salud y Protección Social y Programa de Manejo Integrado de Plagas que establezca medidas preventivas y de control.

- Se instaló señalización de fichas técnicas e instructivas sobre los procesos de limpieza y desinfección.

- Se garantiza que el proceso de limpieza y desinfección se realice de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas.

- Las áreas como pisos, baños, cocinas son lavados con un detergente para luego desinfectar con el hipoclorito de use doméstico y se deja en contacto con las superficies de 5 a 10 minutos y después se retira con un paño húmedo y limpio.

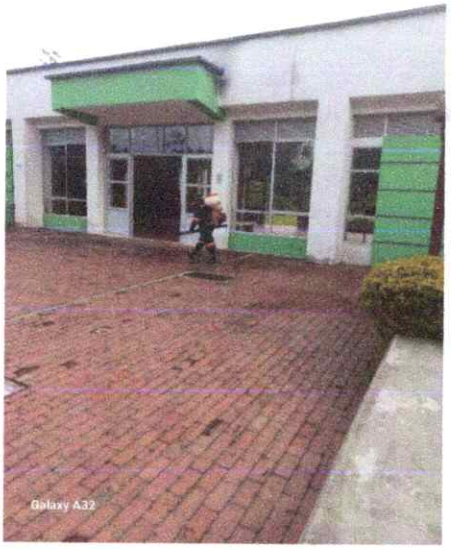
- **CORPOEMPRENDER ONG** realiza actividades de seguimiento y monitoreo a través de registros e inspecciones.

- **CORPOEMPRENDER ONG** capacito a sus empleaos en cuanto a saneamiento básico y procedimientos de limpieza y desinfección

- Los insumos empleados para realizar la actividad (escobas, traperos, trapos, esponjas, estropajos, baldes) son sujetos de limpieza y desinfección constante periódica.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

4.3.1 Como se realiza la desinfección y limpieza del centro de protección





El personal que realiza el procedimiento de limpieza y desinfección utiliza los elementos de protección personal mono gafas, guantes, delantal y tapabocas).

- Se realiza la limpieza de áreas y superficies retirando el polvo y la suciedad, con el fin de lograr una desinfección efectiva.
- El personal de limpieza lava sus manos antes y después de realizar las tareas de limpieza y desinfección, así mismo se deben utilizar guantes y seguir las recomendaciones del fabricante de los insumos a utilizar.
- El proceso de limpieza y desinfección se realiza de manera segura y con los elementos necesarios dependiendo de las áreas o de las zonas de desplazamiento y trabajo.
- Las superficies del cuarto de baño y el sanitario se limpian y desinfectan una vez al día.
- Se eliminan los guantes y paños en una papelera después de usarlos, si sus guantes son reutilizables, Antes de quitárselos lave el exterior con el mismo desinfectante limpio con que realizo la desinfección de superficies, déjelos secar en un lugar ventilado, Al finalizar el proceso báñese y cámbiese la ropa.
- Utilizar desinfectantes o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de use constante; así como las superficies del baño (o cualquier otro objeto sobre el que se estornude o Cosa).
- Tener un espacio disponible para los insumos de limpieza y desinfección

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

4.4 .MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS.

- CORPOEMPRENDER ONG se asegura que el proveedor de insumos y productos se ajuste con los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y por ende con los de la empresa.
- CORPOEMPRENDER ONG cuenta con un protocolo de recepción de insumos y productos.
- Se realiza una limpieza y desinfección de los productos a la hora de recibirlos de los proveedores y hacer el almacenamiento temporal.
- CORPOEMPRENDER ONG Garantiza las condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
- Para para la entrega de los productos, se utiliza empaques resistentes a la manipulación o doble bolsa pare garantizar que no haya contaminación de estos.
- Cada área del centro de protección se encuentra con su respectiva señalización.
- Los productos químicos empleados cuentan con su Fichas de datos de seguridad.
- Rotulado de las diluciones preparadas.
- Se realiza un Manejo y disposición adecuada de envases de detergentes, jabones, desinfectantes.

4.4.1. Selección de productos

- Utiliza los EPP (equipos de protección personal: guantes, mascarilla, overol, cofia y botas).
- Selecciona tus productos separando los vegetales y frutas en mal estado, de los que presentan un buen tamaño y color.
- Lava tus productos; te recomendamos para desinfectarlos utilizar en 4ml de cloro en 1lt de agua. Evitando usar esta solución en carnes.
- Antes de crear tu canasta destina áreas específicas para: los vegetales, frutas y cárnicos, esto te ayudara a no tener contaminación cruzada.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

4.5. MANEJO DE RESIDUOS.

- CORPOEMPRENDER ONG ha Identificado los residuos generados en el área de trabajo.
- Se capacito al personal que labora en cuanto a las medidas para la correcta separación de los residuos.
- CORPOEMPRENDER ONG cuenta con contenedores y bolsas suficientes para la separación de residuos, los tapabocas y guantes deben ir separados en doble bolsa de color negra que no debe ser abierta por el personal que realice el reciclaje. Además, son separados de los residuos aprovechables tales como papel, cartón, vidrio, plástico y metal desocupados y secos, que van en bolsa blanca.
- Se realiza la recolección de residuos diaria y almacenamiento de residuos.
- Se realizar la limpieza y desinfección de los contenedores diariamente.
- Se garantiza los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.
- Siempre que el personal a cargo de las labores de limpieza y desinfección termine sus labores, debe realizar el procedimiento de higiene de manos.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."



4.6. VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES EN EL CONTEXTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST.

- **CORPOEMPRENDER ONG** se asegura que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19, previstas en el presente protocolo.
- No se permitir el ingreso y/o acompañamiento a **CORPOEMPRENDER ONG**, de personas que presenten síntomas de gripa ni cuadros de fiebre mayor o igual a 38°C.
- Artes de ingresar a las instalaciones o iniciar labores y durante la jomada laboral, realizar el protocolo de lavado de manos, y posteriormente cada 2 horas y al finalizar la jornada.
- Se estableció el canal de información entre el empleador, la EPS, la ARL y el trabajador para que informe cualquier sospecha de síntoma o contacto estrecho con personas confirmadas con COVID-19 y manejarlo de manera confidencial.
- **CORPOEMPRENDER ONG** mantiene actualizada la base de datos completa con los trabajadores y demás personal que presta los servicios en la Empresa.
- Se realiza recomendaciones e instrucciones a los trabajadores, proveedores y clientes en la aplicación de la etiqueta respiratoria, que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse del inmediatamente después de usarlo. Abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- a los trabajadores se les informa constantemente sobre generalidades y directrices impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

preparación y respuesta ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional.

4.6.1 Trabajo remoto o trabajo a distancia:

- **CORPOEMPRENDER ONG** realiza capacitación continua a través del área de formación y desarrollo, con las herramientas tecnológicas disponibles, permitiendo estar en comunicación con ellos.
- Los mayores de 60 años y trabajadores que presenten morbilidades preexistentes identificadas como factores de riesgos para COVID-19 deberán realizar trabajo remoto. **CORPOEMPRENDER ONG** no cuenta con personal mayor de 60 años, pero adicional a esto a todos sus empleados los está rotando cada 15 días.

4.6.2 Trabajo, de forma presencial:

Para el desarrollo de actividades laborales de manera presencial **CORPOEMPRENDER ONG** capacito a todos los trabajadores en aspectos relacionados con la forma de transmisión del COVID- 19 y las maneras de prevenirlo, siguiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, en los que se dio a conocer:

- información general relacionada con los lugares de **CORPOEMPRENDER ONG** en los que puede haber riesgo de exposición.
- Factores de riesgo del hogar y la comunidad.
- Factores de riesgo individuales.
- Signos y síntomas.
- Importancia del reporte de condiciones de salud.
- Protocolo de actuación frente a síntomas.
- Protocolo de etiqueta respiratoria. que incluye cubrirse la nariz al toser o estornudar con el antebrazo o con un pañuelo de papel desechable y deshacerse de él inmediatamente tras usarlo, lávese inmediatamente las manos, y abstenerse de tocarse la boca, la nariz y los ojos.
- Todos los trabajadores deben realizar el protocolo de lavado de maros con una periodicidad mínima de 2 veces en horas de la mañana y 2 veces en horas de la tarde, o cuando lo amerite.
- Es fundamental evitar tocar cualquier elemento que no sea indispensable de tocar y desinfectar los casilleros, llaves, maletas, entre otros.
- Si alguna persona llega a presentar síntomas respiratorios en el trabajo se le debe proveer un tapabocas convencional, ubicarlo en una zona que permita su aislamiento y evaluar su estado de salud teniendo en cuenta los canales de notificación instaurados dentro del centro de protección para definir las conductas a seguir.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

- La empresa tiene a disposición la asesoría y acompañamiento de su ARL para atender las necesidades de salud mental de los trabajadores o colaboradores, incluidos los casos de aislamiento social o trabajo en casa, si así lo requieren
- Se fomentan los hábitos de vida saludable con los trabajadores, como la hidratación frecuente pauses actives y la disminución del consume de tabaco como medida de prevención.
- Se realizan las pausas activas, con lo estable el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa. Para la ejecución de dichas pausas no es necesario retirarse los elementos de protección personal como los tapabocas, es necesario garantizar la distancia de mínimo 2 metros entre cada uno de los trabajadores. Al finalizar las pausas activas, es necesario realizar el protocolo de lavado de manos antes de volver a la realización de las actividades laborales.
- Los trabajadores deben abstenerse de ir al lugar de trabajo en caso de presentar síntomas de gripa o un cuadro de fiebre mayor a 38°C.

4.6.3 Alternativas de organización laboral

- **CORPOEMPRENDER ONG** con el objetivo brindando el servicio y disminuir el riesgo de contagio para los trabajadores y demás personas que presten sus servicios a la empresa, alterna a sus trabajadores cada 15 días.
- **CORPOEMPRENDER ONG** implemento jornadas flexibles o tumos de entrada y salida a lo largo del día, con el fin de evitar aglomeraciones de los trabajadores en el ingreso y salida.

4.6.4 Interacción en tiempos de alimentación.

- **CORPOEMPRENDER ONG** en la hora de almuerzo, limita el número de personas realizando la actividad de forma simultánea para que se garantice la distancia mínima entre las mismas, y se establecieron turnos u horarios flexibles de alimentación y descanso para evitar aglomeraciones.
- Se prohíbe tomar los alimentos en zonas que no se encuentren diseñadas para tal fin.
- Realizar limpieza y desinfección antes y después de hacer uso de los espacios para alimentación.

Antes de tomar los alimentos, realiza el siguiente protocolo:

- Lavar las manos con agua, jabón y toallas desechables.
- Retirar el tapabocas
- Lavar nuevamente las manos con agua y jabón.
- Disponer las mesas con una distancia entre las mismas de 2 metros y colocar solamente el número de sillas que permita asegurar una distancia mínima entre los trabajadores de 2 metros a la hora de la alimentación y entre cada turno

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

realizar los procesos de desinfección.

- Al finalizar el consumo de alimentos es necesario realizar el lavado de manos con agua y jabón y utilizar un nuevo tapabocas para retomar las labores.
- No compartir los utensilios de comida con los demás trabajadores.

4.7 MEDIDAS LOCATIVAS

Teniendo en cuenta la emergencia sanitaria por el virus COVID-19, CORPOEMPRENDER ONG ha adoptado las siguientes medidas locativas.

- A los empleados de **CORPOEMPRENDER ONG** se les entrego dotación de tapabocas, gel antibacterial y guantes.



- Se capacito al personal que labora en el centro de protección, en cuanto a las medidas de prevención de contagio del COVID-19
- Se instaló señalización de medidas de prevención.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%).

ELEMENTOS	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCIÓN
Alimentos (frutas, verduras y carnes)	1 litro	1 ml	3 min
Utensilios y equipos	1 litro	2 ml- 4ml	5-10 min
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min
Paredes, techo y piso	1 litro	4 ml- 6ml	10-15 min
Baño	1 litro	7ml- 8ml	10-15 min
Uniformes	1 litro	4ml	10-15 min

- Se instaló lavamanos y señalización de lavado de manos y desinfección.



- Se controla la entrada y la distancia de personas, solo ingresa el personal que labora dentro



"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

- Antes de ingresar a el centro de protección se les rosea en las manos desinfectante con un atomizador.

- Después de cada jornada de trabajo el centro de protección se desinfecta todas las instalaciones con una solución de hipoclorito de dios al 10% y agua (12 litros de agua por 100 ml de hipoclorito de sodio)

4.7.1 Herramientas de trabajo y elementos de dotación

- Una vez terminadas las labores en el centro de protección, se retira y se dispone los elementos de protección personal para COVID-19.

- CORPOEMPRENDER ONG mantiene actualizado, los procedimientos de higiene y seguridad por parte del personal, procurando la inclusión de actividades de limpieza y desinfección de sus elementos de trabajo (equipos, maquinaria, elementos o herramientas necesarias para la realización de las labores), de los elementos de protección personal y ropa de trabajo, en los casos que aplique, al iniciar y al finalizar la jornada de trabajo.

4.7.2 Interacción con terceros (proveedores, clientes, aliados, etc.)

- CORPOEMPRENDER ONG estableció protocolos de interacción con proveedores, clientes y personal externo a la empresa, como medida principal Se deberá usar siempre el tapabocas y guante no estéril, de nitrilo o caucho, realizar el protocolo de lavado de manos, mantener la distancia mínima de 2 metros entre las personas, reunirse en lugares predeterminados, Seguir el protocolo de etiqueta respiratoria, entre otros.

- Se establecen turnos para los proveedores y clientes para que pueden estar en las instalaciones, Estos deben tener en cuenta las condiciones de los lugares a los cuales puedan acceder, asegurando el distanciamiento social y evitando aglomeraciones.

4.8 DESPLAZAMIENTO DESDE Y HACIA EL LUGAR DE TRABAJO

- CORPOEMPRENDER ONG Capacito en el cumplimiento de los protocolos para los traslados, especialmente los de uso de transporte público, establecidos por las autoridades competentes.
- Se mantiene gel antibacterial; para aplicación a la subida y bajada del transporte y se debe mantener una ventilación constante durante el recorrido.
- Se recomienda no usar calefacción o aire acondicionado que recirculen aire.
- Se recomienda guardar una silla de distancia entre trabajador y trabajador.
- CORPOEMPRENDER ONG se usan medios de transporte como bicicleta, motocicleta. Entre otros y realizan la limpieza de los elementos como cascos, guantes, gafas, etc.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

4.9 MEDIDAS EN COORDINACIÓN CON ADMINISTRADORAS DE RIESGOS LABORALES — ARL

- Se incluyó en la identificación de peligros, evaluación y valoración de riegos el factor de riesgo biológico por contagio de coronavirus COVID-19 para identificar las actividades de mayor exposición y de este modo se determinó los controles a implementar, entre ellos la distribución de espacios de trabajo y ubicación del personal para el distanciamiento mínimo de los trabajadores.
- CORPOEMPRENDER ONG con la asesoría de la ARL diseño la lista de chequeo para identificar potenciales riesgos y establecer los controles operacionales necesarios antes la actividad laboral

4.10 RECOMENDACIONES EN LA VIVIENDA

4.10.1 Al salir de la vivienda

CORPOEMPRENDER ONG, también difundió recomendaciones al salir de las casas, como las siguientes

- Estar atento a las indicaciones de la autoridad local sobre restricciones a la movilidad y acceso a lugares públicos.
- Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios y evitar conglomeraciones de personas.
- Asignar un adulto para hacer las compras, que no pertenezca a ningún grupo de alto riesgo.
- Restringir las visitas a familiares y amigos si alguno presenta cuadro respiratorio.
- No saludar con besos, ni abrazos, ni dar la mano y mantener el aislamiento.
- Utilizar tapabocas en el transporte público, el centro de protección, bancos, y demás sitios.
- En casa debe usar tapabocas en caso de presentar síntomas respiratorios o si convive con personas que perteneces al grupo de riesgo de contagio.

4.10.2 Al regresar a la vivienda

- Retirar los zapatos a la entrada y lavar la suela con agua y jabón.
- Lavar las manos de acuerdo con los protocolos del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Evitar saludar con beso, abrazo y dar la mano y buscar mantener siempre la distancia de más de dos metros entre personas.
- Antes de tener contacto con los miembros de familia, cambiarse de ropa.
- Mantener separada la ropa de trabajo de las prendas personales.
- La ropa debe lavarse en la lavadora o a mano con agua caliente que no queme las manos y jabón y secar por completo. No reutilizar ropa sin antes lavarla. No sacudir las prendas de ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersar el virus a través del aire Dejar que se sequen complétame
- Bañarse con abundante agua y jabón.
- Mantener la casa ventilada, limpiar y desinfectar áreas, superficies y platos de manera regular.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

- Si hay alguna persona con síntomas de gripa en la casa tanto la persona con síntomas de gripa como quienes cuidan de ella deben utilizar tapabocas de manera constante en el hogar.



4.11 CONVIVENCIA CON UNA PERSONA DE ALTO RIESGO

Si el trabajador convive con personas mayores de 60 años, o con personas con enfermedades preexistentes de alto riesgo para el COVID-19, (Diabetes, Enfermedad cardiovascular -Hipertensión Arterial- HTA, Accidente Cerebrovascular — ACV). VIH, Cancer, Uso de corticoides o inmunosupresores, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica -EPOC, mal nutrición (obesidad y desnutrición), Fumadores o con personal de servicios de salud, debe extremar medidas de precaución tales como:

- Mantener la distancia al menos de dos metros.
- Utilizar tapabocas en casa especialmente al encontrarse en un mismo espacio que la persona a riesgo y al cocinar y servir la comida.
- Aumentar la ventilación del hogar.
- Si es posible, asignar un baño y habitación individual para la persona a riesgo. Si no es posible, aumentar ventilación y limpieza y desinfección de superficies de todas las áreas del hogar.
- Cumplir a cabalidad con las recomendaciones de lavado de manos e higiene respiratoria impartidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Lavar y desinfectar en forma regular pisos, paredes, puertas y ventanas, e incrementar estas actividades en las superficies de los closets, roperos, armarios, barandas, pasamanos, interruptores de luz, puertas, gavetas, muebles, juguetes, bicicletas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas de la familia tienen contacto constante y directo.
- La limpieza y desinfección debe realizarse procurando seguir los pesos' i) retiro de polvo, ii) lavado con agua y jabón iii) enjuague con agua limpia y iv) desinfección con productos de use doméstico.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

- Limpiar y desinfectar todo aquello que haya estado en el exterior de la vivienda o que es de manipulación diaria, coma computadores, mouse, teclados, celulares, teléfonos fijos, control remoto, equipos electrónicos de use frecuente, que se limpian empleando un patio limpio impregnado de alcohol al 70% o con agua y jabón, teniendo precaución para no averiarlos.
- Lavar con regularidad fundas, sabanas, toallas, etc.
- Utilizar guantes pare manipular la ropa, evitar sacudir la ropa y no permitir el contacto de esa ropa con el cuerpo.

4.12. MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO POR PARTE DEL EMPLEADOR

CORPOEMPRENDER ONG estableció un protocolo de remisión para el tratamiento de las personas con síntomas, o que lleguen a ser diagnosticadas con COVID-19, en línea con lo establecido por el Ministerio de Salud y Protección Social, que incluye las siguientes medidas:

- Implementación de un canal de comunicación directo con los trabajadores y todo aquel que se encuentre dentro de las instalaciones, informe inmediatamente sobre cualquier eventualidad de salud que presente dentro de la empresa o de personas que avizoren síntomas de mal estado de salud.
- Desarrollo del proceso de vigilancia para detectar trabajadores enfermos o con síntomas respiratorios.
- Se estableció en el marco del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, un sistema de alerta de síntomas y vigilancia a la salud de los trabajadores.
- Manejo de situaciones de detección de algún trabajador enfermo y cruce con la información de personal con quienes ha estado en contacto (cerco epidemiológico)
- Identificar posibles contactos al interior de la empresa, e informar oportunamente a los potenciales contactos, en caso de Identificarse trabajadores positivos para COVID-19, así como comunicar dichos casos ante las autoridades de salud competentes.
- Procurar la rápida identificación y aislamiento de individuos potencialmente afectados y revisar y acatar las directrices establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social para tal fin. Cuando alguno de los trabajadores experimente síntomas respiratorios, fiebre o sospecha de contagio del coronavirus COVID-19, se realizará aislamiento preventivo en lugar de trabajo, para lo cual debe colocarse mascarilla quirúrgica, dejarlo en una zona aislada y avisar a la EPS, para que establezcan los pasos a seguir. Además, se deberá bloquear de la programación de tiempo de trabajo hasta tanto no sea dado de alta por el servicio médico.
- Coordinar con las EPS para que realicen apoyo al seguimiento en la prevención, detección y seguimiento al estado de salud de los trabajadores, incluyendo estrategias de testeo aleatorio de COVID -19, si es el caso.
- El trabajador debe informar a la EPS en las líneas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

Protección Social.

- Se estableció un proceso para el manejo en situaciones de detección de algún trabajador o prestador de servicios, proveedor o cliente enfermo y realizar el cruce con la información de personas con quienes ha estado en contacto, dicha persona, esto también para proveedores y clientes.
- Cuando algún trabajador experimente síntomas respiratorios en casa, debe informar al empleador pate que se puede realizar el aislamiento preventivo en casa, el trabajador debe informar a la EPS en las limas de atención que esta disponga para que inicie el protocolo estipulado por el Ministerio de Salud y Protección Social.

5. ¿COMO SE REALIZARÁ EL MONITOREO DE SÍNTOMAS DE CONTAGIO DE COVID-19 ENTRE TRABAJADORES?

Se Difunde información periódica a los trabajadores y al personal respecto de la implementarían de medidas de prevención (distanciamiento físico, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y boca con el codo al toser), use adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre. tos seca y dificultad para respirar). Cuando sean presenciales. Esta actividad se realiza en grupos no mayores de cinco (5) personas.

5.1 PREVENCIÓN Y MANEJO DE SITUACIONES DE RIESGO DE CONTAGIO.

Prevención de contagio

- CORPOEMPRENDER ONG hace cumplir las disposiciones y recomendaciones de las autoridades de salud en relación a la prevención del contagio por COVID-19
- No se permite el ingreso y/o acompañamiento a las instalaciones, de personas que presenten síntomas de gripe ni cuadros de fiebre igual o mayor a 36°C.
- Se realiza seguimiento diario aleatorio evidenciable, sobre el estado de salud y temperatura del personal en trabajo, de acuerdo con autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.
- Antes de ingresar a CORPOEMPRENDER ONG e iniciar labores, se realiza el protocolo de lavado de manos.
- Todos los trabajadores están afiliados al Sistema de Seguridad Social Integral, y así mismo solicitar el cumplimiento de este requisito, al personal indirecto que presta los servicios para el centro de protección.
- Asistir a las capacitaciones de prevención y control donde se explique la forma correcta de Uso de EPP, lavado de manos y otras medidas de autocuidado.
- Los trabajadores permanecen en el sitio de trabajo asignado y en el horario de trabajo establecido.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

6. PASOS A SEGUIR EN CASO DE PRESENTAR UNA PERSONA CON SÍNTOMAS COMPATIBLES CON COVID-19.

Si una persona presenta síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar el centro de protección cumplirá con el siguiente procedimiento:

- Comunicará al jefe inmediato, verificar que está usando el tapabocas de manera adecuada y deberá ubicarlo en una zona de aislamiento identificada previamente.
- Deberá informar si ha viajado a zonas consideradas como focos de infección o ha estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con un caso confirmado de COVID-19.
- Se reportará el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado de salud, quienes determinaran si se debe trasladar a su casa con un aislamiento preventivo para síntomas laves y en el caso de dificultad para respirar, dolor en el pecho o convulsiones lo deben trasladar a un centro médico en una ambulancia de forma inmediata.
- Si el trabajador se encuentra en su case y presenta síntomas de fiebre, tos, dificultad para respirar o un cuadro gripal, se contactará telefónicamente con el jefe inmediato para poner en su conocimiento la situación y tanto el empleador como el trabajador deberá reportar el caso a la EPS y a la secretaria de salud que corresponda para que evalúen su estado.
- Se realizará una lista con todas las personas que han estado en contacto estrecho (a menos de 2 metros por más de 15 minutos) con el caso confirmado en los Últimos 14 diez dicha lista se entregara a la secretaria de salud correspondiente para dar seguimiento y los contactos identificados estarán en aislamiento preventivo per 14 días. Este grupo de personas deberán reportar el cambio de su condición en la aplicación CoronApp.
- Se limpiará y desinfectara con alcohol al 70% de manera frecuente, todas las superficies, los puestos de trabajo, espacios comunes y todas las áreas del centro de como: pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas, y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto constante y directo como computadores, teclados, mouse, teléfonos, auriculares, en especial las superficies con las que ha estado en contacto con el paciente.
- Las áreas como pisos, baños, cocinas se deben lavar con un detergente común, para luego desinfectar.
- El personal de limpieza utilizara equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación
- Identificar las áreas, superficies y objetos usados por la persona con sospecha de caso y realizar la limpieza y desinfección de manera inmediata.
- Se debe garantizar que el personal se puede realizar el lavado de manos por los menos 6 veces al día, y que se cuente con bs insumos agüe limpia, jabón y toallas de un solo uso.
- Asegurarse de reportar los casos sospechosos de contagio con el COVID-19 a las entidades correspondientes: secretaria de salud distrital, departamental o municipal, a la EPS del trabajador y a la ARL.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."



7. PLAN DE COMUNICACIONES

CORPOEMPRENDER ONG cuenta con un plan de comunicaciones donde se divulgará la información pertinente a todos los actores relevantes, incluyendo clientes, proveedores y personal, en particular, se debe desarrollar un sistema de comunicación claro y oportuno con todos los trabajadores, por lo que se realizan las siguientes medidas:

- Se Mantienen las Líneas de contacto e información actualizadas en caso de cualquier emergencia.
- se divulgan las medidas contenidas en este protocolo y la información sobre generalidades y directrices dadas por el Ministerio de Salud y Protección Social en relación con los síntomas de alarma, lineamientos y protocolos para la preparación, respuesta y atención ante la presencia del COVID-19 en el territorio nacional, así como en el departamento o municipio donde opera la empresa.
- Se envían mensajes continuos a todos los trabajadores y demás personal que presta sus servicios en el centro de protección, de autocuidado y las pauses activas para desinfección, Se debe reiterar a todo el personal, la importancia de lavarse las manos constantemente y del distanciamiento social (no abrazar, besar ni dar la mano).
- Se divulga mediante capacitaciones y medios didácticos los protocolos de prevención de contagio de COVID-19 y de atención de casos sospechosos de contagio, en articulación con las Entidades Promotoras de Salud- EPS y con la asesoría y asistencia técnica de las ARL.
- **CORPOEMPRENDER ONG** brinda información al usuario de forma visible, legible, oportuna, clara y concisa, a través de sus redes socias, y afiches, sobre las medidas de prevención y atención. Internamente se utilizan, mensajes por alto parlante, protector de pantalla de los computadores, redes sociales donde se recuerda a los trabajadores el protocolo del lavado de manos, antes de iniciar su labor.

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

- Se realizan charlas informativas periódicas a los trabajadores y al personal que presta sus servicios en el centro de protección respecto de la implementación de medidas de prevención (distancia social, correcto lavado de manos, cubrimiento de nariz y beta con el codo al toser), uso adecuado de elementos de protección personal e identificación de síntomas (fiebre, los seta y dificultad pare respirar). Cuando sean presenciales, estas actividades deben realizarse en grupos no mayores de cinco (5) personas y a 2 metros de distancia entre cada persona.

Elaboro	Reviso	Aprobó
DAVID SANCHEZ Prof. Salud ocupacional	ANDRÉS FELIPE BELTRÁN Ing. Ambiental	BLANCA NOHELIA PUENTES FLOREZ Directora

"Documento no valido en medio impreso sin la identificación de "Documento Controlado".
Este documento contiene información de carácter confidencial y es propiedad de **CORPOEMPRENDER ONG** Ninguna parte de su contenido puede ser usado, copiado, divulgado sin autorización escrita por parte de **CORPOEMPRENDER ONG**."

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



CORPORACIÓN CORPOEMPRENDER ONG

2023

INTRODUCCIÓN

INTRODUCCIÓN



Este manual de Buenas Prácticas de Manufactura está diseñado para cumplir con los principios básicos y prácticas generales de manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, basados en el Código Internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius y adoptadas por Colombia bajo el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y en la políticas y criterios de calidad con el objeto de garantizar la calidad sanitaria de los alimentos que los productos se fabriquen y conserven en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos.

Es preciso indicar que la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) generan no solo ventajas en materia de salud, sino también en la reducción de costos, pues evitara perdida de productos por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos, además de que mejora el posicionamiento de los productos mediante el reconocimiento de sus atributos positivos para su salud.

Este plan va dirigido a todas las personas que ejercen funciones relacionadas con la producción, compra y distribución de alimentos, a quienes administran o dirigen programas de atención alimentaria al adulto mayor, a todos los proveedores de alimentos, servicios de almacenamiento, transporte o distribución de productos alimenticios, a los operadores de programas y al personal que manipula y prepara alimentos en la corporación CORPOCRER ONG del Putumayo.

JUSTIFICACIÓN

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades tienen su origen en el acto de manipular alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria, es decir, desde la producción primaria hasta el consumidor. Por lo tanto, toda institución que preste el servicio de alimentación tiene como responsabilidad garantizar a los usuarios que el producto elaborado no presente ningún riesgo para la salud. Debido a lo anterior, es necesario desarrollar sistemas de prevención, control y verificación de la seguridad de consumo de los alimentos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el fundamento sanitario bajo el cual toda entidad relacionada con el procesamiento y el manejo de alimentos debe operar, asegurando que hasta la más sencilla de las operaciones a lo largo del proceso de manufactura de un alimento, se realice bajo condiciones que contribuyan al objetivo último de calidad e inocuidad del producto. Gracias a lo integral de su enfoque y aplicación, en prácticamente todas las áreas de una empresa, las BPM son en sí mismas un sistema de control de calidad y de seguridad a través de la eliminación y/o reducción de riesgos de contaminación de un producto.

OBJETIVO

OBJETIVO



OBJETIVO GENERAL

Implementar las prácticas de higiene en los procesos y procedimientos de transformación de materia prima en el servicio de alimentación de la Corporación Internacional Humanitaria Creer del Putumayo para mejorar las condiciones sanitarias en las que se producen los alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Dar a conocer las normas que rigen el correcto funcionamiento de los Servicios de Alimentos y las responsabilidades que tienen las Entidades Administradoras de Servicio que suscriben contratos de aportes alimentarios.

2. Determinar las responsabilidades que tiene el personal que labora en el servicio de alimentación de acuerdo a su perfil y competencia.

3. Asegurar la ejecución en los procesos de compra, almacenamiento, transformación de la materia prima y distribución a fin de garantizar las características organolépticas de los alimentos dentro del servicio de alimento de la corporación.

4. Garantizar el cumplimiento de los lineamientos en salud y nutrición para lograr procesos de producción seguros, estandarizados y controlados.

5. Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.

ALCANCE

ALCANCE



El manual de BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA está dirigido al personal encargado de la prestación del Servicio de Alimentación, profesionales del área administrativa, salud, nutrición, y al personal manipulador de alimentos de la corporación Internacional Humanitaria Creer Ong del Putumayo Mocoa, Putumayo.

MARCO LEGAL

Para efectos de la elaboración del presente manual, se requiere el conocimiento y aplicación de la siguiente normatividad relacionada con alimentos.

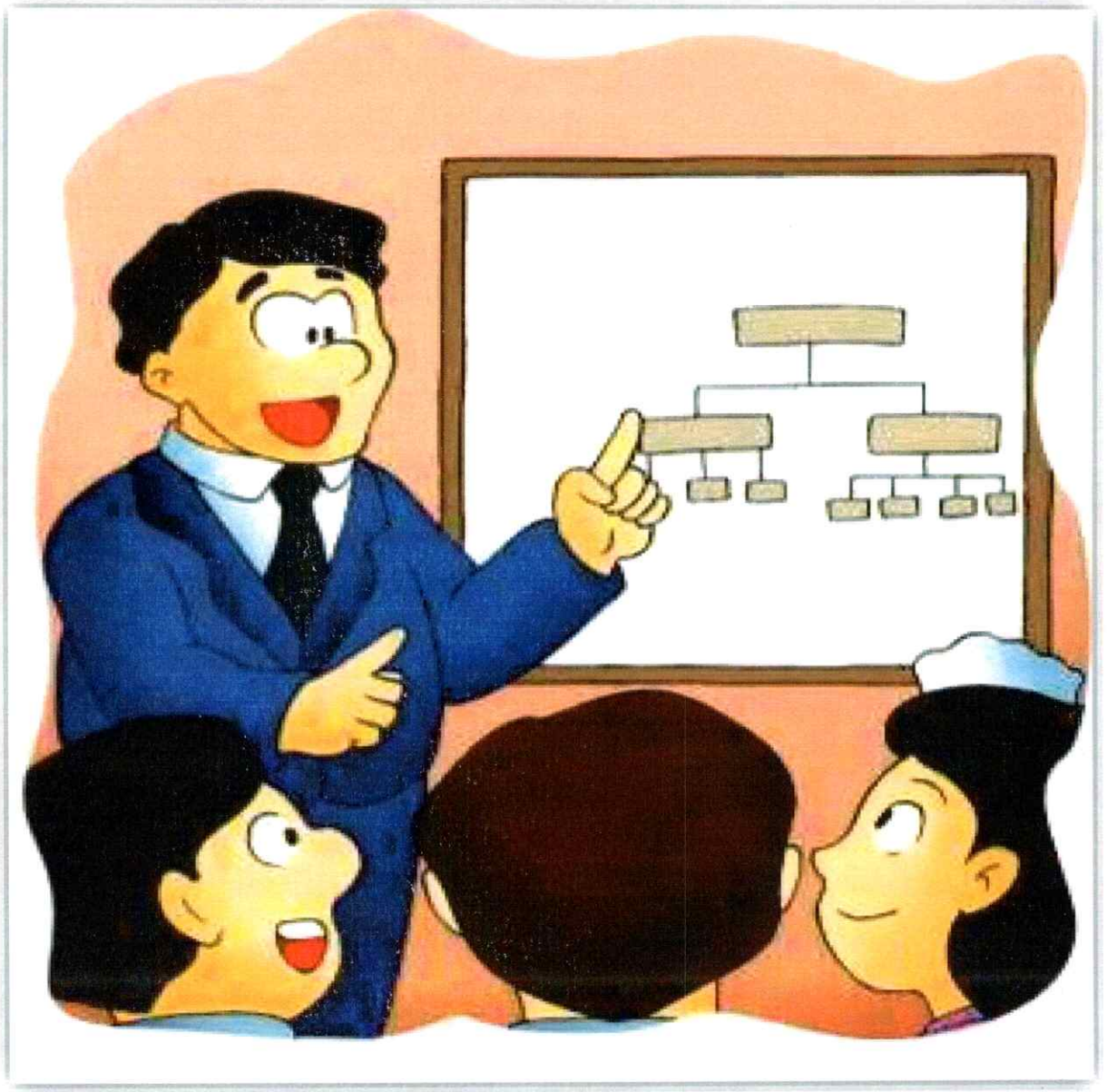
- Codex Alimentarius de OMS Versión 04 2003.
- Ley 09 de 1979
- Decreto 3075 de 1997.
- Decreto 1270 de 17 de Julio de 2002, por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 5109 de diciembre de 2005.
- Resolución 2674 del 22 de julio de 2013.
- Decreto 1575 de 2007

PERFIL SANITARIO: Es una inspección que se realiza en un establecimiento donde se producen alimentos a través de una lista de chequeo en la cual se verifica el porcentaje de cumplimiento de las condiciones sanitarias del establecimiento con respecto a la normatividad vigente.

Objetivo del Perfil Sanitario

Verificar el cumplimiento de los requisitos estipulados por marco legal según Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



1. INTRODUCCION

Las Buena Prácticas de Manufactura para todos los servicios de alimentos se establecen como procesos que favorecen a la producción asegurando la inocuidad de los alimentos, el cual forma parte de la normatividad sanitaria que es exigida a todas las empresas que elabora un alimento hasta su disposición final y estipulada en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

El adecuado manejo de las BPM aplicada en la Corporación Internacional Humanitaria Creer Ong. Permitirán obtener productos inocuos que garantizan el consumo humano sin riesgo a sufrir ciertas enfermedades asociadas a la ingesta de alimentos. El cual son de carácter general y proveen los procedimientos básicos que controlan las condiciones de operación dentro de un servicio de.

Las Buena Prácticas de Manufactura deben ser difundidas en su amplio concepto al personal manipulador de alimentos y al personal que hagan parte de la corporación. Este último debe adquirir el compromiso el cual se verá reflejado como ejemplo.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumpla con las condiciones sanitarias adecuadas, de manera que disminuya los riesgos inherentes a la producción.

Todas las acciones preventivas y/o correctivas se dirigen a la reducción de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS), para ello es importante tener un conocimiento profundo de las materias primas que se compran, de los procesos que se realizan durante toda la preparación del producto y del tipo de beneficiarios al cual va dirigido el servicio. En este caso Adulto Mayor de la Corporación Internacional Humanitaria Creer Ong del Putumayo Todos los programas deben constar por escrito y contar con una carpeta en la que se encuentren los documentos que prueben su ejecución, tales como: acta de aprobación firmada por el responsable, listas de chequeo, planillas de ejecución diligenciadas de las tareas correspondientes, fichas técnicas de los productos utilizados, instrucciones de su uso y aplicación, etc.

Las carpetas de todos los programas deben permanecer en el lugar en que se ejecutan, ya que es en este sitio donde la interventoría , al igual que por ley puede hacerlo la Autoridad Sanitaria, pueden solicitar y examinar esta documentación e incluso los conocimientos que tenga el personal encargado de ejecutarlos, sobre la aplicación de estos planes y programas.

2. OBJETIVOS GENERALES.

- ✓ Disponer de un documento básico donde se desarrollen cuidadosamente cada uno de los procedimientos de: limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos y los demás pertinentes a garantizar una adecuada práctica higiénica.

- ✓ Garantizar que todas las superficies en contacto con los alimentos se encuentren en excelente estado de limpieza y desinfección antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos para minimizar riesgos de contaminación cruzada.

3. DESARROLLO DEL PLAN DE SANEAMIENTO.

El plan de saneamiento implementado se desarrolla teniendo en cuenta los programas que a continuación se relacionan:

- ✓ PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, INSTALACIONES, UTENSILIOS.
- ✓ PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
- ✓ PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES.
- ✓ PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA POTABLE.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



INTRODUCCION.

La limpieza y desinfección, se constituye en el pilar fundamental de las BPM en lo que tiene que ver con el saneamiento básico. Con una adecuada limpieza y desinfección se reduce el ingreso y/o anidamiento de plagas se asegura una adecuada remoción de residuos líquidos y sólidos de las áreas de trabajo. El resultado es la reducción de los riesgos de contaminación física, química y biológica de los alimentos.

Todo el personal recibirá la formación necesaria para llevar a cabo los procesos de limpieza y desinfección y el manejo adecuado de los productos químicos destinados a esta actividad y de los implementos de aseo.

La ejecución debe estar documentada y su efectividad y eficacia debe estar comprobada y documentada mediante la realización de pruebas de laboratorio, tales como son los análisis de frotis tomados sobre puntos críticos claramente definidos en el programa.

OBJETIVOS

- ✓ Orientar de forma práctica y sencilla al personal manipulador de alimentos para que las operaciones de limpieza y desinfección se realicen de forma adecuada que contribuyan a la obtención de un producto inocuo.

- ✓ Realizar operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios, para prevenir riesgos de contaminación por acumulación de partículas sólidas en las superficies de los equipos y áreas de trabajo.

- ✓ Elaborar los procesos de higiene que deben seguirse para cumplir eficazmente con el programa de limpieza y desinfección.

- ✓ Establecer sistemas de verificación y control de los procesos de limpieza y desinfección y registro de estas actividades.

ALCANCE

Aplica a las diferentes áreas relacionadas con los procesos para la elaboración de alimentos, equipos, utensilios y áreas adyacentes.

RESPONSABLE DEL PROGRAMA

Son responsables de llevar a cabo este procedimiento las manipuladoras de alimentos del área de producción.

La verificación de la limpieza y desinfección se realizara por parte del profesional responsable del componente de Salud y Nutrición quien tendrá en cuenta las posibles fallas que se tengan durante la ejecución de estas y de esta manera tomar acciones correctivas, todo debe quedar consignado en los registros establecidos para tal fin.

REGISTROS: formatos de registro de actividades de limpieza y desinfección en el área de producción, formato de verificación de Limpieza y Desinfección (actas de inspección), Registro de actividades de limpieza y desinfección en las instalaciones de la corporación.

DEFINICIONES:

APLICABILIDAD: el presente programa será aplicado en las áreas, superficies y ambientes donde tenga contacto los alimentos, y a los manipuladores de alimentos.

ÁREA DE PRODUCCIÓN: es el área que tiene como función principal, la transformación de insumos o recursos (energía, materia prima, mano de obra, capital, información) en productos finales (bienes o servicios).

EQUIPOS: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

LIMPIEZA: Es la eliminación de restos de alimentos, grasa o suciedad de las superficies que tienen contacto con los alimentos a manipular.

DESINFECCIÓN: Es el tratamiento físico-químico o biológico que se aplica a las superficies limpias en contacto con los alimentos para destruir las células vegetativas de microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte la calidad e inocuidad del alimento.

HIGIENE DE ALIMENTOS: Es un conjunto de normas preventivas necesarias para garantizar un producto seguro, limpio y de excelente calidad.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

NORMAS PARA EL INGRESO AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- ✓ Ninguna persona ajena al Servicio de Alimentación puede ingresar sin ser autorizada.
- ✓ Toda persona que ingrese al servicio debe utilizar los siguientes elementos bata, delantal, gorro, tapa bocas, zapatos cerrados. Todo debidamente limpio.

- ✓ Lave las manos adecuadamente, según el procedimiento establecido.
- ✓ Durante el tiempo que permanezca en el Servicio, debe usar correctamente el gorro y el tapabocas.
- ✓ Ninguna persona debe ingresar sus pertenencias a las áreas de producción y almacenamiento.
- ✓ Dentro del servicio de alimentación no se debe portar ningún tipo de joyas, ya sean relojes, pulseras, anillos, aretes, entre otras.
- ✓ Las auxiliares del servicio no deben tener maquillaje.

INSUMOS REQUERIDOS

DETERGENTES: Deben tener capacidad humectante y poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión. Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague, que se eliminen fácilmente del equipo los residuos de suciedad y detergente.

El objeto de aplicar la solución detergente es el de desprender la capa de suciedad y microorganismos y mantenerlos en suspensión. Y el objeto del enjuague es el de eliminar la suciedad desprendida y los residuos de detergentes.

DESINFECTANTES: Deben tener una buena concentración de ingredientes activos, lo cual garantizará su efectividad y poder residual. Si son desinfectantes pueden tener un aroma agradable, pero si no lo tiene, se le puede adicionar esencias aromáticas, las cuales no alteran en absoluto el poder del ingrediente activo. No deben contener sustancias tóxicas para el organismo humano o para animales menores, esto quiere decir, que al aplicarse el producto este no contamine.

Un procedimiento de limpieza y desinfección se divide en seis etapas:

1) **Pre limpieza**: Eliminar la mugre gruesa de la superficie a limpiar.
2) **Limpieza Principal:** Aplicar jabón, agua y realizar una acción mecánica para desprender la mugre.
3) **Enjuague**: Aplicar abundante agua
4) **Desinfección:** Eliminar carga bacteriana en la superficie que se ha limpiado, mediante la aplicación de productos químicos, como el hipoclorito, en concentraciones adecuadas para cada superficie.
5) **Segundo enjuague:** Este paso es necesario dependiendo del desinfectante que se esté utilizando.

6) **Secado:** Este debe realizarse al aire, sin ventilación forzada, para evitar que el área vuelva a contaminarse.

PLAN DE CHOQUE

Consiste en rotar dos o tres desinfectantes para prevenir la aparición de fenómenos de resistencia y adaptación debido a un continuo uso con el mismo desinfectante, las dificultades en la eliminación de patógenos pueden acarrear episodios de contaminación que pueden mantenerse durante largos periodos de tiempo. Ello dificulta la eliminación definitiva y evidencia la poca eficacia del tratamiento del desinfectante.

Se deberá anexar las fichas técnicas de detergentes y desinfectantes, utilizados en los procedimientos de limpieza y desinfección.

Se deberá elaborar un cronograma para la rotación de los desinfectantes, este dependerá del presupuesto de la corporación y de sus necesidades.

ESPECIFICACION DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

- ✓ El procedimiento de limpieza de superficies se realizará diariamente en mesones y pisos y demás superficies una vez por semana.
- ✓ Las aspersiones al ambiente mínimo dos veces durante la producción, se verificarán la limpieza del área de producción antes de comenzar la producción y al final de la jornada.
- ✓ Mantener ordenada el área de elaboración.
- ✓ Realizar una adecuada preparación de los desinfectantes y rotación de los mismos.
- ✓ Se llevarán a cabo los procedimientos definidos y se llevaran los registros correspondientes, con el fin de realizar una adecuada limpieza y desinfección de la zona de producción según especificaciones.

ESTACION DE LAVADO

La estación para el lavado es muy importante; deben seguir las siguientes normas para evitar que una vez limpias y desinfectadas, las manos no se contaminen:

- ✓ Activar y desactivar el flujo de agua mediante pedales, o en su caso, al colocar las manos debajo del grifo, evite en lo posible tocar las llaves; y si lo hace, enjuáguelas antes y después de lavarse las manos, para que no se re contamine; o bien, cierra la llave con el papel con el que se secó las manos.

- ✓ Debe usar jabón líquido antibacteriano, ya que en los jabones de pastilla se acumulan residuos de tierra, contaminantes y microbios.

- ✓ Séquese bien con toallas de papel desechables o aire; no lo haga con la ropa ni con trapos.

- ✓ Para tirar el papel, abre el basurero con el pedal, también puede ser de tapa oscilante, pero por ningún motivo toque la tapa.

- ✓ Avisar al supervisor si hace falta jabón, papel o toallas desechables.

- ✓ Cambie constantemente (cuando menos dos o tres veces cada turno) la solución desinfectante en la que se mantiene el cepillo.

- ✓ Es recomendable que la puerta no tenga picaporte, de ser así, abre la perilla con el mismo papel que utilizó para secarte las manos.

ELEMENTO	INSTRUMENTOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
MANOS	Jabón líquido antibacterial, cepillo para uñas, toalla desechable.	Retirar anillos, pulseras, reloj, etc. □ Enjuagar con agua □ Aplicar jabón □ Frotar las manos, incluyendo antebrazos y codos. Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándose y moviéndoselos primero en una dirección y luego en la dirección contraria, hasta los codos. □ Enjuagar las manos bajo el chorro de agua corriente limpia hasta que se elimine todo el jabón □ Secar las manos al ambiente o paños desechables □ NUNCA se secan en toallas de tela de uso continuo o sobre la ropa □ No pase la nariz para sentir el olor del jabón en las manos.	□ Al iniciar y finalizar las labores de manipulación de alimentos □ Después de entrar en contacto con materias extrañas o cambiar de actividad (al tocar basuras, la cara, el cabello y otras) □ Después de ir al baño □ Periódicamente durante la manipulación de alimentos (crudos/cocidos) □ Cada dos horas si realiza la misma actividad.	Manipuladora de alimentos
Bodegas y Alacenas de Almacenamiento	Escoba, trapeadora, balde, solución desinfectante previamente preparada, detergente dosificado,	□ Diariamente □ Barrer con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo del piso. Trapear con mezcla de Agua y Desinfectante según la tabla de preparación. □ Mensualmente □ Desalojar completamente □ Barrer o sacudir con el fin de retirar trozos y residuos □ Limpiar con un trapo humedecido en solución detergente.	□ Diario se retira residuos, polvo y basura. □ Mensualmente estibas, alacenas, recipientes.	Manipuladora de alimentos

	trapo o paños abrasivos.	□ Retirar el jabón. □ Aplicar solución detergente solución de jabón líquido al 1%.1 litro de agua y 10 ml del producto). □ estregar con paño abrasivo. □ Enjuagar □ Aplicar el desinfectante por aspersión (según tabla de preparación de desinfectante) y dejar actuar durante el tiempo indicado (de acuerdo a lo estipulado en la ficha técnica del desinfectante a utilizar) enjuagar con abundante agua. □ Secar con trapeadora limpia, paños, entre otros debidamente desinfectados. □ verificación y registro de la actividad en el Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
Paños abrasivos y limpiones	Balde, detergente dosificado, solución desinfectante,	□ Sumergir en solución detergente: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). □ Retirar el detergente por medio de abundante agua □ Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación) □ Se deja actuar el tiempo estipulado según ficha técnica del desinfectante. □ Enjuagar con suficiente agua □ Escurrir □ Verificación y registro de la actividad Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Al iniciar y finalizar labores, o cada que los niveles de suciedad lo requieran.	Manipuladora de alimentos

Estufa	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Desmontar las rejillas de la estufa Limpieza con un trapo húmedo limpio, con el fin eliminar el polvo Limpieza con jabón y agua solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Frotar con paño abrasivo con el fin de eliminar la grasa Preparar solución (según tabla de preparación de desinfectante) Desinfección por medio de aspersión La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado en ficha técnica, Se retira el desinfectante con agua. Verificación de la operación y registro de la actividad Formato de registro de las actividades de limpieza	Diariamente al finalizar labores – cuando se utilice.	Manipuladora de alimentos
Lavaplatos	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	Enjuagar la superficie abundante agua. Limpieza con jabón y agua. Solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). Frotar con paño abrasivo Enjuagar Aplicación de solución desinfectante por medio de aspersión, se deja actuar durante el tiempo indicado en ficha técnica del desinfectante .Antes de iniciar labores y al terminarlas. verificación y registro de la actividad en Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos	Antes, y después de su uso Durante las labores mantenerlo limpio.	Manipuladora de alimentos

Medio ambiente	Solución desinfectante	□ Aplicar el desinfectante por el método de aspersión (spray) (según tabla de preparación de desinfectante) □ Asegurarse de que exista el cubrimiento total del área de producción. □ Verificación y registro de la actividad en Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Antes de las labores	Manipuladora de alimentos
Mesón, mesas de trabajo	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	□ Despejar el área, retirar los utensilios, productos, basuras y materiales. □ Aplicación de la solución detergente. Frotar con paño abrasivo □ Enjuagar con agua por medio de baldes, paño húmedo o manguera con el fin de remover toda la solución detergente de la superficie y la suciedad en ella atrapada □ Escurrido al ambiente. □ Preparar solución desinfectante.(según tabla de preparación de desinfectante) □ Aplicación de la solución desinfectante, dejar actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica del desinfectante utilizado. □ Enjuagar □ Escurrido al ambiente. □ Verificación y registro de la actividad en Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	□ Al iniciar el proceso □ Cada vez que los niveles de suciedad lo ameriten. -Al finalizar labores.	Manipuladora de alimentos

Traperos, escobas	Detergente dosificado, solución desinfectante, balde.	□ Retirar en lo posible tipo de material sólido incrustado □ Sumergir en solución detergente solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). □ Retirar el detergente enjuagando con agua □ Preparar solución desinfectante (véase ficha técnica del desinfectante a utilizar) □ Sumergir en solución desinfectante (según tabla de preparación de desinfectante) y se deja actuar durante el tiempo indicado en la ficha técnica del producto. El Balde en el cual se sumerge los traperos deben ser de uso exclusivo para dicha actividad □ No eliminar el agua residual en el lavaplatos. □ Enjuagar con suficiente agua a presión. □ Escurrir □ Verificación de la operación Incluir verificación y registro de la actividad en el Formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.	Diariamente, después de las labores de procesamiento, y/o durante las mismas si se hace necesario.	Manipuladora de alimentos
Pisos, paredes	Escoba, detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	□ Barrer o sacudir (según aplique) con el fin de eliminar la basura gruesa o el polvo. Cuando se amerite se recomienda el empleo de un trapero húmedo inicialmente para limpieza, con el fin de remover el polvo, en vez de barrer con escoba o sacudir, esto con el fin de evitar la propagación de microorganismos y polvo □ Estregar.	□ Pisos diariamente antes y después de procesar alimentos. □ Paredes cada mes.	Manipuladora de alimentos

		□ Limpiar con jabón en polvo y agua solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). □ estregar con escoba, cepillo, zabra o paño húmedo. □ Enjuagar con agua, trapeadora limpia o paño húmedo y desinfectado. □ Las paredes se desinfectan por medio de aspersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según el desinfectante a utilizar (según tabla de preparación de desinfectante). Para desinfección del piso, sumergir el trapeador en la solución desinfectante y luego trapear toda la superficie, se deja actuar el tiempo correspondiente según ficha técnica. Secar con trapero limpio y desinfectado previamente. □ Verificación de la operación Formato de verificación de limpieza y desinfección. (actas de inspección). □ Registrar en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
Licuadoras	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	□ Desmontar el vaso. □ Desarmar el vaso y la tapa de la licuadora. □ Limpiar con jabón y agua solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). □ Estregar con paño abrasivo □ Preparar solución desinfectante según ficha técnica.	Antes y después de su uso.	Manipuladora de alimentos.

		□ Desinfectar por medio de inmersión. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado □ Enjuagar con agua. □ El motor se limpia con un paño húmedo. □ Registrar en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección		
Utensilios y menaje (Ollas, platos, vasos cubiertos, jarras, bandejas, recipientes para muestra, coladores, ralladores, tablas para picar)	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, recipiente limpio(balde, ponchera)	□ Eliminar residuos con un paño seco. □ Limpiar con jabón y agua, solución de jabón líquido (5 litro de agua y 50 ml del producto). □ Frotar con paño abrasivo. □ Enjuagar con agua □ Preparar solución desinfectante según tabla de preparación □ Desinfectar por medio de inmersión en un recipiente limpio y desinfectado (Balde, ponchera) destinado para tal fin. La solución desinfectante se deja actuar durante el tiempo indicado según ficha técnica. □ Enjuagar. □ Escurrir al ambiente. □ Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos	Después de que se utilicen.	Manipuladora de alimentos.
Lavado y desinfección de alimentos	Solución desinfectante, recipiente limpio(balde, ponchera)	Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades de todos ellos en la recepción. Todas las verduras y frutas deben ser sumergidas en una solución desinfectante, en concentración adecuada para tal fin. Los alimentos deben	Diariamente	Manipuladora de alimentos

		permanecer en esta solución el tiempo adecuado según la ficha técnica del producto a utilizar. Es de extrema importancia observar la dilución y tiempo de inmersión en las soluciones desinfectantes y posteriormente enjuagar con abundante agua limpia. Observaciones: □ Las legumbres: no pueden ser colocadas en el interior de la pileta de lavado sino que se debe utilizar un recipiente para desinfectarlas □ Huevos: Los huevos deben ser quebrados en un recipiente uno por uno antes de agregarlos a cualquier preparación.		
Verduras, Frutas, hortalizas	Solución desinfectante, recipiente limpio(balde, ponchera)	□ Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles. □ Enjuagar con suficiente agua potable. □ Sumergir en una solución desinfectante, preparada de acuerdo al desinfectante utilizado. □ Dejar actuar el tiempo de contacto según indique la ficha técnica del desinfectante a utilizar para desinfección de alimentos. □ Enjuagar con suficiente agua potable □ Dejar escurrir. □ NOTA: Para las frutas, como tomate de árbol y guayaba, y para las hortalizas como tomate y repollo es preciso realizar un escaldado, es decir, colocar la fruta en agua hirviendo durante 3 minutos. En el caso de la mora sólo 1 minuto al baño María. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente agua y cepillo, antes de ser	Antes de su utilización.	Manipuladora de alimentos

		peladas. Las verduras que se cocinan para la utilización de ensalada solo requieren limpieza. □ Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos.		
Huevos	Solución desinfectante.	Enjuagar suavemente con suficiente agua potable hasta retirar residuos sólidos. □ Realizar el proceso de desinfección bajo las condiciones que se especifiquen en la ficha técnica del desinfectante a utilizar. □ Dejar actuar el tiempo determinado para el desinfectante utilizado. □ Enjuagar con agua potable y/o hervida. Dejar escurrir.	Solo se debe lavar y desinfectar en el momento previo a su consumo.	Manipuladora de alimentos.
Gramera	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo.	□ Retirar los residuos y separar el plato del mecanismo □ Limpieza: Barrido con paño seco. □ Limpieza: Barrido con paño húmedo. □ Desinfección: Barrido paño húmedo con SOLUCIÓN DESINFECTANTE.PERMITIDA EN EL MANUAL DE LA GRAMERA □ Retirar el desinfectante con agua. □ Secado: Dejar secar al ambiente. □ Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos □ Nota: no mover o golpear o sacudir la balanza gramera con el fin de evitar su desajuste.	De debe lavar y desinfectar antes y después que se utilice	Manipuladora de Alimentos

Molino	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo,	□ Desconectar fluido eléctrico del equipo. □ Ubicarlo cerca de una salida de agua, se requiere agua caliente para la limpieza. □ Ubicar al frente del equipo recipiente para recoger el agua proveniente de la limpieza. □ Agregar abundante agua, para facilitar la salida de comida. □ Desmontar el equipo para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección	Se debe lavar y desinfectar posterior al uso.	Manipuladora de Alimentos
Termómetros	Detergente dosificado, solución desinfectante, recipiente limpio.	□ Sumergir el termómetro en agua con jabón. Solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto). □ Enjuagar con abundante agua. □ Preparar SOLUCIÓN DESINFECTANTE PERMITIDA EN EL MANUAL DEL TERMÓMETRO y sumergir por el tiempo indicado. □ Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos	Se debe limpiar y desinfectar el termómetro antes y después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.	Manipuladora de alimentos
Neveras	Detergente dosificado, solución desinfectante, paño abrasivo, esponja, aspersor para desinfectante.	□ Apagar la nevera □ Sacar todos los alimentos de la nevera y ubicarlos en un lugar seguro de contaminación. □ Se debe retirar todas partes de la nevera como las bandejas y los cajones. □ Lavar las bandejas y los cajones con agua y jabón, estregar con esponja.: solución de jabón líquido al 1% (1 litro de agua y 10 ml del producto).	1 vez por semana, antes del recibo de los alimentos	Manipuladoras de alimentos

		□ Adicionar solución de desinfectante con aspersor. □ Adicionar agua en la parte de adentro de la nevera y en las puertas. □ Estregar con esponjilla, hacer énfasis en las partes pequeñas de difícil alcance como por ejemplo los rieles por donde encajan las bandejas, el caucho de la puerta, la manija para abrir la nevera. □ Adicionar agua a las partes enjabonadas. □ Adicionar solución desinfectante dentro de la nevera. □ Ubicar nuevamente los cajones y bandejas de la nevera. □ Adicionar agua en la parte de afuera de la nevera. □ Correr la nevera para poder lavar por detrás. □ Se debe lavar con agua y jabón el piso ubicado debajo de las neveras y las paredes que se encuentran detrás. □ No olvidar lavar la parte de encima de la nevera por la parte de afuera. □ Adicionar jabón □ Adicionar abundante agua. □ Adicionar solución desinfectante por aspersión por la parte de afuera de la nevera. □ Incluir verificación y registro de la actividad en el formato de registro de las actividades de limpieza y desinfección en el área de producción de alimentos		

Lavado y desinfección de lozas	Detergente dosificado, solución desinfectante, esponja o cepillo	Para llevar a cabo adecuadamente el lavado y desinfección de la loza y cubiertos, se puede utilizar el método de los tres baldes así: □ **Se debe realizar el** descontaminado, retirando los restos de comida de loza y menaje. □ **En el primer balde, se deben lavar y cepillar los** utensilios con detergente y agua caliente (aproximadamente 48oC) para eliminar la suciedad visible. □ **En el segundo balde, se debe enjuagar los** platos y utensilios con agua para remover completamente los restos de detergente. Se debe recordar que los desinfectantes no actúan en presencia de detergentes o materia orgánica (suciedad). □ **En el tercer balde, se deben desinfectar los** platos, utensilios, etc., sumergiéndolos en solución desinfectante y dejarlo actuar, según lo indique la ficha técnica del desinfectante a utilizar. □ **Se deben secar al ambiente los utensilios o con** toallas previamente limpiadas y desinfectadas, los vasos y pocillos deberán almacenarse boca abajo para evitar entrada de alguna suciedad del ambiente, y los cubiertos en recipientes que deberán permanecer siempre tapados	Después de caso uso de la loza o si está se contamina por algún motivo deberá lavarse y desinfectarse.	

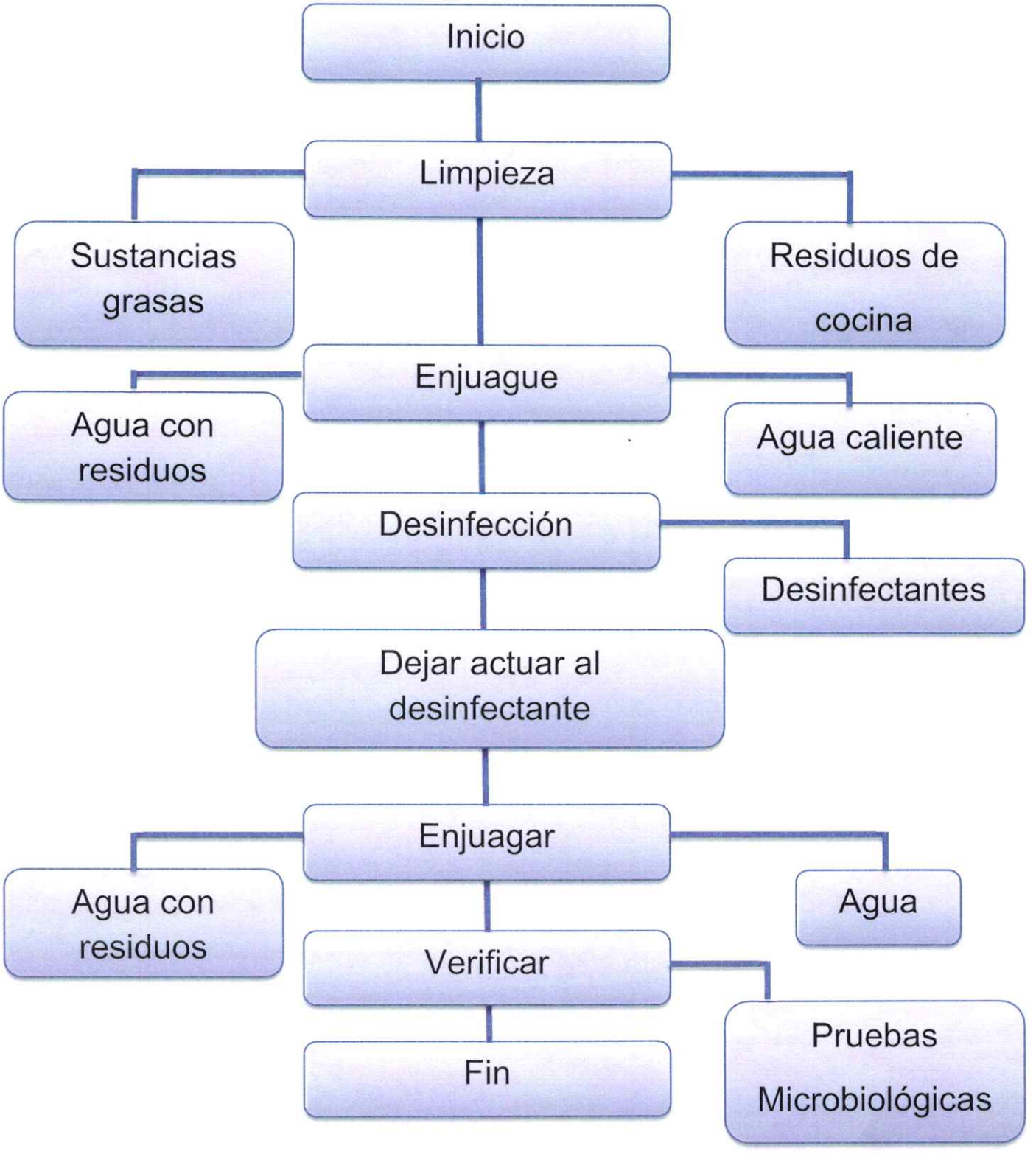
FLUJOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Toda rutina de limpieza y desinfección debe contar con un instructivo o procedimiento operativo estándar escrito en el que se detallen los implementos y productos a utilizar, su forma de utilización, la frecuencia y oportunidad de ejecución del programa de la corporación.

1. **Flujograma de limpieza:**



2. **Flujograma de desinfección:**



PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.

INTRODUCCIÓN

Este programa se aplica en nuestro Servicio de Alimentos con el propósito de reducir los efectos al medio ambiente a través de una correcta clasificación de estos desechos, al igual que un mejor aprovechamiento de los recursos. Y de esta manera dando cumplimiento a las normas establecidas.

OBJETIVO

Determinar el buen trato que se debe tener con los residuos sólidos y líquidos, para de esta manera evitar las diferentes maneras de contaminación tanto para el alimento, las personas y el medio ambiente, pasando por la generación, clasificación, almacenamiento y salida de los residuos que dan resultado de la actividad.

ALCANCE

Las actividades realizadas están diseñadas para los residuos sólidos y líquidos que se generen en la actividad realizadas en las instalaciones de la corporación Internacional Humanitaria Creer Ong del putumayo.

RESPONSABLE

El personal manipulador y de servicios generales son los encargados de la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos y diligenciamiento de los registros. El monitoreo se realizará mediante supervisión del Nutricionista. La actividad se registrará en el formato respectivo.

REGISTRO: Formato para registro de la disposición de residuos sólidos y líquidos.

DEFINICIONES

Residuo Sólido: Es un material que se desecha después de que haya realizado un trabajo o cumplido con su misión. Se trata, por lo tanto, de algo inservible que se convierte en basura y que, para el común de la gente, no

tiene valor económico. Los residuos pueden eliminarse (cuando se destinan a vertederos o se entierran) o reciclarse (obteniendo un nuevo uso).

Residuo Líquido: Efluente residual evacuado desde las instalaciones de un establecimiento productivo o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores.

Reciclaje: El reciclaje es un proceso cuyo objetivo es convertir desechos en nuevos productos para prevenir el desuso de materiales potencialmente útiles, reducir el consumo de nueva materia prima, reducir el uso de energía, reducir la contaminación del aire (a través de la incineración) y del agua (a través de los vertederos) por medio de la reducción de la necesidad de los sistemas de desechos convencionales, así como también disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la producción de plásticos. El reciclaje es un componente clave en la reducción de desechos contemporáneos y es el tercer componente de las 3R ("Reducir, Reutilizar, Reciclar").

Punto Ecológico: Un "punto ecológico" consiste en una zona especial claramente demarcada y señalizada, compuesta por 4 recipientes cuyo tamaño serán de libre determinación acorde al tipo de establecimiento comercial, institucional, cultural o recreativo, al número de usuarios que los frecuentan, cantidad de visitantes y por supuesto cantidad de residuos sólidos generados en su interior, producto de su actividad y razón social.



Cronograma

La disposición final de los residuos, de manera externa está sujeta a la frecuencia de recolección de la entidad municipal de la zona, dicha actividad quedará registrada.

1. DESARROLLO

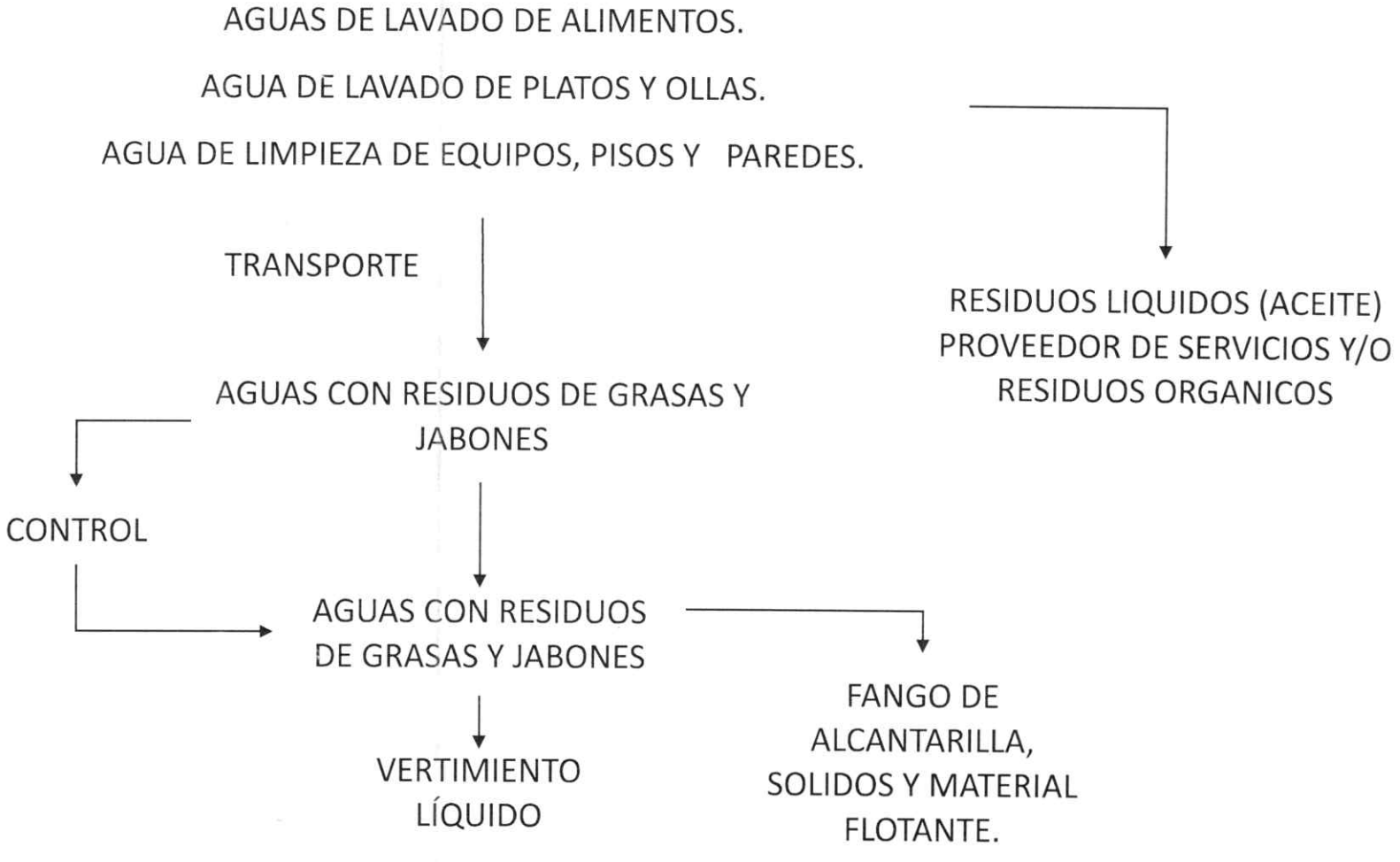
ETAPA	DESCRIPCION	RESPONSABLE	DOCUMENTO ASOCIADO	REGISTRO GENERADO
INICIO				
Identificación y Caracterización de los residuos sólidos y líquidos.	Los residuos sólidos y líquidos son identificados por sus características a través de las diferentes áreas del servicio de alimentación.	Manipuladores de Alimentos.		
Clasificación y Separación.	Los residuos sólidos y líquidos se clasifican y se separan según la clasificación de colores establecida.	Manipuladores de alimentos.	Código de Colores para la clasificación de residuos sólidos y líquidos.	

Manejo de residuos sólidos.	Los residuos sólidos se manejan Como se describe en el Diagrama de flujo de manejo integral de residuos sólidos.	Manipuladores de alimentos. Personal de Servicio de aseo de Turno.	Diagrama de Flujo Manejo Integral de residuos sólidos.	
Manejo de residuos líquidos.	El manejo de residuos líquidos se hace de acuerdo al Diagrama de flujo del manejo integral de residuos líquidos.	Manipuladores de alimentos. Personal de Servicio de aseo de Turno.	Diagrama de Flujo Manejo Integral de residuos líquidos.	
Monitoreo	La entrega de Excedentes industriales se hace a proveedores de servicios. El Personal de Servicio de aseo de Turno debe inspeccionar que la recolección de los residuos se haga en la frecuencia establecida.	Personal de Servicio de aseo de Turno.		-Registro Recolección de residuos sólidos y líquidos. -Registro Pesaje y limpieza de trampa de grasa. -Registro de entrega de excedentes industriales.
Verificación	La disposición final de los residuos orgánicos está orientada a la alimentación animal. Se verifica la disposición final 1 vez al año.	Departamento de Calidad y Salud Ocupacional		Evaluación de proveedores de servicios de residuos.
FIN				

2. DIAGRAMA DE FLUJO: MANEJO INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS DE LA CORPORACIÓN



3. DIAGRAMA DE FLUJO: MANEJO INTEGRAL DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS DELA CORPORACIÓN



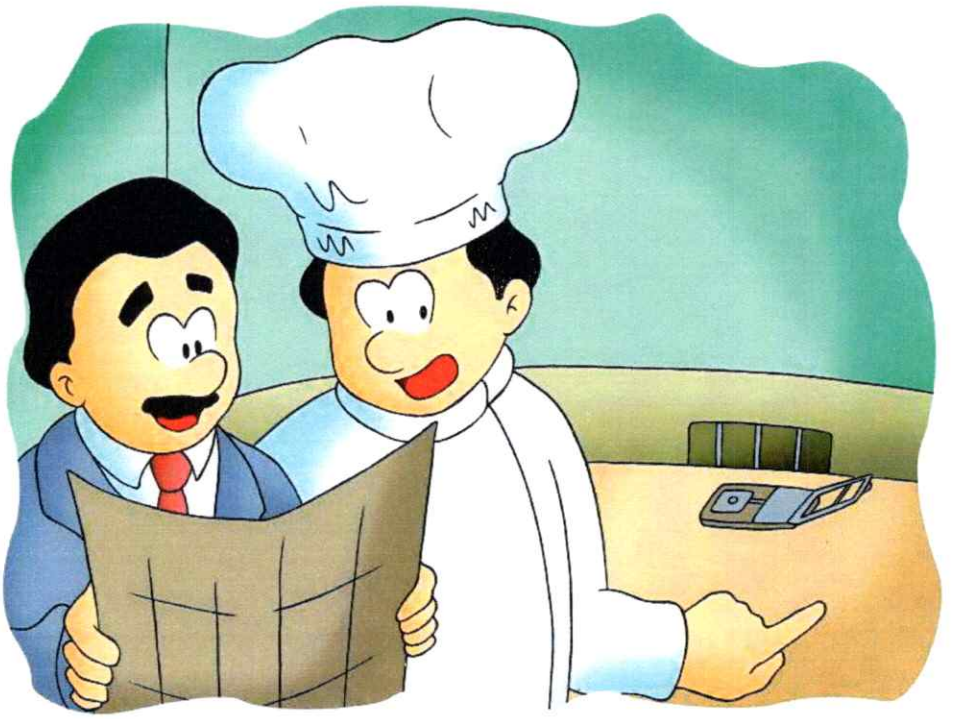
MANEJO DE DERRAMES:

No se deben arrojar ningún tipo de residuos por los desagües o por el sistema de alcantarillado.

En caso tal de haber un derrame, siga las siguientes instrucciones:

- No toque el material, evite el contacto con sustancias químicas y avise de inmediato al personal de servicio de aseo.
- Aislé inmediatamente el área afectada.
- Contenga el derrame con material absorbente, musgo biodegradable o en su defecto musgo o aserrín, luego recoja e introduzca en bolsas rojas marcada como desecho especial.
- Evite que la sustancia entre en espacios confinados, desagües, sistemas de alcantarillado o contamine fuentes de agua subterránea.
- Si se afecta el sistema de alcantarillado avisar a las entidades locales y a la prestadora del servicio.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES



1. INTRODUCCIÓN

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucra el concepto de control integral. Se consideran plagas todos los artrópodos, insectos, incluidas sus larvas, los arácnidos (arañas y escorpiones) y los miriápodos como el ciempiés) roedores principalmente las ratas y los ratones) y todos aquellos animales que puedan llegar a dañar o contaminar el alimento o las materias primas utilizadas en su procesamiento.

No obstante, aunque la norma legal hace referencia a los anteriores animales como plagas, también debe ejercerse control sobre otros animales que pueden afectar la inocuidad de los alimentos, tales como los vampiros y murciélagos, las aves que anidan en los techos como las palomas, además de las mascotas, especialmente los gatos.

OBJETIVO:

Establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas en las instalaciones de los operadores prestadores de servicios con el fin de realizar un control integral de plagas basándose en medidas preventivas y así lograr ambientes de trabajo libres de plagas

ALCANCE: El alcance de este programa está establecido para los servicios de alimentos y principalmente está comprendido para el área de bodega (materias primas y producto terminado), zona de cocina y área de servicio y sus alrededores.

RESPONSABLES: Son responsables de llevar a cabo este procedimiento la administración con apoyo de la Secretaria de Salud del Departamento especializada en el control y prevención de plagas, asimismo, las personas que realizan las labores de inspección preventiva. El monitoreo se realizará mediante visitas realizadas por la Secretaria de Salud del Municipio, los manipuladores de alimentos estarán a cargo de realizar inspecciones diarias de presencia de plagas.

REGISTROS: Registro de control químico de plagas entregado por la Secretaria de Salud, Registro de monitoreo de control de plagas.(realizado por la Unidad de Servicio)

Documentos asociados

- ✓ Diagnóstico de plagas encontradas en las unidades de servicio por la Secretaria de Salud Departamental.
- ✓ Mapa de riesgos
- ✓ Fichas técnicas de plaguicidas

DEFINICIONES:

Plaga: debe entenderse como plaga a una situación en la cual un animal produce daños económicos, normalmente físicos, a intereses de las personas (salud, plantas cultivadas, animales domésticos, materiales o medios naturales); de la misma forma que la enfermedad no es el virus, bacteria, etc., sino la situación en la que un organismo vivo (patógeno) ocasiona alteraciones fisiológicas en otro, normalmente con síntomas visibles o daños económicos.

Control químico: El Control Químico de las plagas es la represión de sus poblaciones o la prevención de su desarrollo mediante el uso de substancias

químicas. Los compuestos químicos que se utilizan en la protección de los cultivos reciben el nombre genérico de *Pesticidas o plaguicidas.* Estos compuestos, según su efectividad particular contra insectos, ácaros, ratas, caracoles, o nematodes, reciben los nombres específicos de *insecticidas, acariciaos, raticidas o rodenticidas, caracolicidas o molusquicidas, y nematicidas* respectivamente.

Erradicación: El término erradicación refiere la extracción total o la eliminación de plano de aquello que por x motivo provoca una situación desagradable, reviste algún peligro para la comunidad, entre otras cuestiones, es decir, la erradicación es una acción que se llevará a cabo cuando un escenario como el de una enfermedad, una epidemia, entre otros, provoque serias desestabilizaciones en el sistema en cuestión.

Plagas Más Comunes: Las plagas más frecuentes son moscas, mosquitos y zancudos, cucarachas, hormigas, gorgojos, arañas, polillas y mariposas, además de las ratas y ratones. Todos estos son vectores de contaminación que pueden afectar las materias primas o el producto terminado, por lo que se deben tomar todas las precauciones necesarias para mantener a estos animales fuera de las instalaciones.

Los roedores, tanto ratas como ratones, transportan microorganismos, tales como la Salmonella o la Leptospira interrogans. Contaminan los alimentos por medio de las heces, la orina, el pelo, al roer los envases, etc.

La voracidad de las ratas y ratones es tan extraordinaria, que un solo día son capaces de tomar en alimentos hasta una cantidad equivalente a la tercera parte de su peso.

Sus gustos les llevan siempre a elegir, entre los alimentos disponibles, los de mejor calidad. Pero antes, sin embargo, lo habrán destrozado todo. Nada queda a salvo de su ataque: sacos, cartones, maderas, todo tipo de envoltura protectora de alimentos sufre por igual la destrucción de estos animales. Incluso tuberías del gas, cables eléctricos, etc.

Enfermedades Que Transmiten:

Las ratas y roedores son un peligro para la contaminación de los alimentos, ya que destruyen una gran cantidad de productos alimenticios provocando grandes pérdidas económicas, también transmiten enfermedades a través de los parásitos que tienen en su cuerpo, así como también son portadores de pulgas, piojos, ácaros, garrapatas, etc.

Entre las enfermedades más comunes que transmiten podemos nombrar el tifus exantemático, las septicemias, la leptospirosis icterohemorrágica y, la peste bubónica.

También pueden transmitir peste, salmonelosis, rickettsiosis, coriomenengitis linfocitaria, rabia y fiebre.

¿Cómo Detectar que hay Roedores?

Tanto las ratas como los ratones son nocturnos, es muy probable que pasen desapercibidos a menos que exista una verdadera infestación, sin embargo hay que vigilar constantemente. La presencia de roedores se puede detectar por:

- ✓ Mordeduras o consumo de los diferentes productos, materias primas, empaque, daños eléctricos.
- ✓ Presencia de materia fecal.
- ✓ La presencia de recorridos y rastros de ratas, las ratas son cortas de vista y siguen senderos bien determinados, manteniendo siempre el mismo recorrido; los animales dejan la ruta sucia y grasienta.
- ✓ Madrigueras ubicadas en matorrales cercanos a la fábrica o bodegas de almacenamiento donde no se realiza una limpieza y desinfección permanente.

Ante el riesgo sanitario que representa la presencia de roedores, y ante la duda de si un producto puede haber estado en contacto con heces, orina o con el cuerpo de estos animales, las autoridades sanitarias no dudarán en decomisar y ordenar la desnaturalización de todos los productos que se encuentren almacenados en el lugar.

Insectos

Entre los muchos insectos considerados como plagas tenemos dos muy importantes:

- ✓ **Moscas**

Las moscas tienen cuerpos peludos que recogen y diseminan las bacterias nocivas. Las moscas se asientan sobre las heces e ingieren grandes cantidades de bacterias. Las transportan a los alimentos y vomitan y defecan sobre ellos contaminándolos.

Son portadoras de gérmenes patógenos y, por lo tanto responsables de la propagación de muchas enfermedades infecciosas: peste, cólera, lepra, poliomielitis, etc. La Presencia de moscas se aumenta en temporadas de calor y humedad y cuando cerca de la fábrica, bodega o expendio hay depósito de basuras o no se manejan adecuadamente los residuos orgánicos dentro de la planta.

- ✓ **Cucarachas.**

A estos insectos les gustan los sitios calientes y húmedos, oscuros como grietas, hendiduras, cerca de los hornillos y estufas, cerca de la tubería de conducción de vapor. Las cucarachas son omnívoras y en el ámbito doméstico se alimentan de cualquier tipo de restos aunque demuestran una especial tendencia hacia los materiales con fécula, las sustancias dulces y los productos cárnicos. También pueden comer muchos otros materiales, desde el papel de empapelar.

EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DEBE CONSIDERAR LAS SIGUIENTES ESTRATEGIAS:

- ✓ Impedir El Acceso A Las Instalaciones: Se debe verificar permanentemente el buen estado de los ingresos del establecimiento, protegiendo todas las aberturas hacia el exterior (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.), con malla o cedazo (plástico o metálico). Ejemplo: si existe espacio entre la pared y el techo, se resguardarán con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano. La distancia entre el piso y las puertas o ventanas, tanto en el interior como en el exterior, deberá ser menor a 1cm o de cierre hermético. Se recomienda instalar láminas de metal o de hule en la parte inferior de todas las puertas que dan al exterior del local.

Se debe inspeccionar los alimentos y muebles que ingresan al establecimiento, a fin de asegurarse que no transportan ninguna plaga. De ninguna manera debe permitirse el ingreso de animales al establecimiento o estén cerca de los alimentos, ya que pueden contaminarlos con pelos, parásitos o transmitir enfermedades de origen animal.

- ✓ **Impedir La Obtención De Alimentos:** Las instalaciones de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento deben mantenerse limpias, ordenadas y desinfectadas regularmente. Debe ponerse gran interés en la higiene de los utensilios, mobiliario y ambientes en general, así como en la correcta preservación de los alimentos, utilizando envases apropiados y una adecuada ubicación de los residuos sólidos, los cuales deberán colocarse en basureros debidamente cubiertos y en un sitio con piso de concreto, de modo que éste se pueda lavar.

Los insumos deben guardarse en ambientes construidos con material resistente al acceso de diversas plagas, tales como roedores, cucarachas, etc.; asimismo, los recipientes de insumos y de otros productos deben mantenerse bien cerrados, cuidando que por ningún motivo queden destapados los recipientes o abiertos los sacos de alimentos.

- ✓ **Reducir Las Áreas De Infestación**: Se debe construir apropiadamente la edificación y llevar un control del mantenimiento general de ésta en cuanto a condiciones higiénicas de las instalaciones y correcta disposición de los residuos sólidos. Ejemplo: mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre éstos y el piso para facilitar la inspección. Se debe evitar que las plagas dispongan de lugares de refugio y anidación como huecos, ranuras, agujeros, grietas, esquinas oscuras, paredes y techos falsos, etc., o acumulando materiales, equipos u objetos fuera de uso en el interior o exterior del establecimiento. Si fuera necesario la aplicación de rodenticidas, insecticidas y

desinfectantes, estará a cargo de personal capacitado, quien utilizará productos autorizados; dichos productos tóxicos deben estar etiquetados y almacenados en un lugar especialmente destinado para tal fin.

- ✓ **Estrategias De Control Para Moscas:** Se deben implementar mallas, puertas de cierre automático; proteger adecuadamente los alimentos; contar con zonas de desecho alejadas y una correcta disposición de los residuos sólidos; trampas de luz ultravioleta.

- ✓ **Estrategias De Control Para Cucarachas:** Una forma de controlar este tipo de plagas, es reparando o sellando la infraestructura dañada, evitando la existencia de zonas oscuras y de difícil acceso en los lugares donde se almacenan alimentos, controlando el manejo de los residuos sólidos, restringiendo el almacenamiento y consumo de alimentos en vestuarios, cajones de escritorio, etc.

- ✓ **Estrategias De Control Para Roedores**: Se debe contar con finas mallas protectoras, rejillas en desagües, paredes resbaladizas, trampas preferentemente engomadas, ultrasonidos, rodenticidas químicos.

- ✓ **Estrategias De Control Para Aves**: Es recomendable diseñar las paredes exteriores sin salientes, restringir su acceso y no permitir que aniden.

DIAGNÓSTICO DE PLAGAS ENCONTRADAS

Este diagnóstico lo debe realizar la Entidad Administradora del Servicio y debe contener los siguientes puntos:

- ✓ Identificación de plagas
- ✓ Parámetros reproductivos
- ✓ Tipos de insecticidas
- ✓ Riesgos y ubicación.

REALIZACIÓN DEL MAPA DE RIESGOS

La realización de este es a fin de elaborar un control físico, donde es tratado el programa de mantenimiento de hendijas y rendijas por donde las plagas pueden entrar en la planta y se actualiza cada vez que sea necesario.

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA POTABLE.



INTRODUCCIÓN.

Todo establecimiento destinado a la elaboración, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un programa de abastecimiento de agua con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para garantizar que el agua que se utilice sea apta para el consumo, disponer de agua a temperatura y presiones requeridas para efectuar limpieza, desinfección y almacenar higiénicamente el agua en cantidad suficiente para atender las necesidades correspondientes a la producción.

El programa debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, siendo de obligatorio cumplimiento según lo establece el Decreto 3075 de 1997.

OBJETIVO.

El manejo del agua, tiene como objetivo determinar los parámetros sobre los cuales se admite el agua para proceso ya sea para la fabricación, la preparación de alimentos o para ser utilizada en actividades de limpieza y desinfección.

ALCANCE

Se utilizará en todas las áreas del Servicio de alimentación de la Corporación donde se desarrollarán actividades de producción y consumo de alimentos, limpieza y desinfección y servicios generales.

RESPONSABLES: Las manipuladoras de alimentos serán responsables de realizar el análisis organoléptico del agua, y la persona responsable del componente de salud y nutrición, será quien realice el análisis de pH y cloro y estará atenta a cualquier cambio identificado en el agua para llevar a cabo el procedimiento respectivo además de activar el plan de contingencia cuando así se requiera.

REGISTRO: Formato para el registro del pH y cloro residual y condiciones organolépticas del agua.

DEFINICIONES:

Agua Segura: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Agua Cruda: es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

Agua para Consumo Humano: es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.
Agua Potable: es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físico - químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

Análisis Microbiológico del Agua: son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos

Análisis Organoléptico: se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

Análisis Físico - Químico de Agua: son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.

Contaminación del Agua: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Calidad del Agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

Autoridad Ambiental: es la encargada de la vigilancia, recuperación, conservación, protección, ordenamiento, manejo, uso, aprovechamiento y control de los residuos naturales renovables y del medio ambiente

Fuente de Abastecimiento: es todo recurso de agua usado en un sistema de suministro de agua.

Fuentes De Agua: El agua utilizada es proveniente de los acueductos municipales, considerada potable para uso y consumo humano.

Usos Del Agua: Para los procesos realizados en el servicio de alimentos se usara en forma de hielo, aguas empleadas para el proceso de producción, consumo, lavado de instalaciones, equipos, y utensilios.

CONDICIONES GENERALES

Para establecer los criterios de calidad del agua, debemos regirnos por lo definido en la normatividad colombiana, así:

El Decreto 1575 de 2007 establece "el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada. Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios."

PROCEDIMIENTOS

Procedencia y usos del agua en los procedimientos realizados

Establecer cuál es la empresa que provee el agua para cada servicio de alimentos o identificar el origen de la misma.

ANÁLISIS

ORGANOLEPTICO

Frecuencia: este análisis se realizará todos los días, deberá registrarse mínimo 2 veces a la semana.

Responsable: serán responsables de llevar a cabo este procedimiento las manipuladoras de alimentos.

Metodología: se aplicará una prueba afectiva de aceptación, a consumidores de la Unidad de Servicio (manipuladoras de alimentos); Son pruebas que se realizan con los consumidores, en la que el consumidor expresa su reacción subjetiva ante el producto, indicando: le gusta o le disgusta

Se aplicara en los grifos del servicio de alimentos; se dejará caer agua durante 30 segundos, luego se recogerá agua en un recipiente transparente previamente limpio y desinfectado utilizado únicamente para este fin, luego se beberá un poco de esta agua para enjuagar la boca y se la botará, dejar pasar 4 segundos para beber nuevamente un sorbo de agua aspirándola fuertemente para que esta llegue a todas las partes de la boca y lograr percibir sabores extraños. Se observará el color, olor del agua en el recipiente

MONITOREO DE CLORO RESIDUAL Y PH

Como actividad de monitoreo semanal, y para garantizar los criterios mínimos aceptables para el proceso (pH, cloro residual), la persona encargada del componente de salud y nutrición, toman puntos de distribución dentro de la planta de proceso y con estos se procede a determinar el valor de cloro residual o cloro disponible mediante el método colorimétrico, al igual que el valor de potencial de hidrogeniones pH; estos datos quedaran registrados en el registro de monitoreo diario y dichos

valores deben encontrarse dentro de los rangos definidos por la Resolución 2115 de 2007 así:

Artículo 4, Resolución 2115 de junio de 2007. Potencial de hidrogeno. El valor para el potencial de hidrogeno (pH) del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 y 9,0.

Artículo 9, Numeral 2 Resolución 2115 de junio de 2007. El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L.

Se debe hacer una inspección visual de la turbidez y color; se debe además hacer una prueba de olor y sabor, y se debe llevar diariamente el registro de análisis sensorial identificado

Frecuencia: se medirá 1 vez a la semana.

Responsable: Profesional del área de Salud y Nutrición.

Metodología: se utilizará el procedimiento descrito en el manual de instrucciones del kit adquirido para medir el cloro residual y el pH.

TANQUES DE ALMACENAMIENTO

Para examinar el estado de mantenimiento del depósito o tanque de agua potable, se debe hacer una revisión visual que verifique el estado del mismo, cerciorándose del correcto funcionamiento de los dispositivos de entrada y salida.

Dicho tanque debe ser lavado y desinfectado cada mes el cual se deja rotulado con la última fecha de lavado. El tanque es vaciado y vuelto a llenar de acuerdo a la frecuencia establecida.

Frecuencia: 1 vez al mes

Responsable: Manipuladoras de alimentos llevaran a cabo el lavado y desinfección del o los tanques de reserva, y la revisión del proceso lo llevará a cabo la persona encargada del componente de salud y nutrición.

Metodología: el agua de reserva su utilizará para realizar labores de aseo de las instalaciones del programa, luego se realizará el lavado del tanque con agua y jabón seguido una desinfección como se especifica en el procedimiento.

El procedimiento de limpieza y desinfección es el siguiente:

- ✓ Se debe desocupar en su totalidad los tanques de reserva, y se cierra el registro del agua.
- ✓ Se alistan los instrumentos de limpieza previamente los cuales serán: detergente, desinfectante, cepillo pequeño, escoba, dos toallas medianas limpias, utilizadas solo para este fin, y se encuentran previamente identificadas. Se debe conocer la concentración adecuada del desinfectante a utilizar.
- ✓ Se adiciona el agua y jabón en cantidad suficiente de acuerdo al tamaño del tanque y se prosigue a estregar toda la superficie interior del tanque, se deja actuar por 5 minutos el agua y el jabón.
- ✓ se prosigue a adicionar suficiente agua para enjuagar.
- ✓ Se adiciona el desinfectante en la dilución establecida en los procedimientos de Limpieza y desinfección.
- ✓ Se juagan los tanques con abundante agua.
- ✓ Se abre el registro del tanque para que se vuelva a llenar.
- ✓ Se barre la superficie donde están los tanques y se deja corre el agua por la canal.
- ✓ Se deben tapar herméticamente.
- ✓ Se debe registrar la actividad en el formato adicionalmente se toma el ph y cloro del agua.

Esta agua se debe utilizar solamente para lavado de baños, pisos, se debe determinar que no es apta para utilizarla en el área de la cocina.

El lavado se debe hacer 1 vez al mes y debe quedar registrado en el formato correspondiente, se define una persona responsable la cual ha recibido la capacitación adecuada, debe tener la indumentaria necesaria y todo el equipo de protección.

PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de desabastecimiento de agua se deberá contar con un sistema para garantizar la producción de un día en el servicio de alimentos.

Se puede disponer de agua en canecas plásticas en buen estado limpias y desinfectadas, la cual será cambiada cada 24 horas y se dispondrá para usos de limpieza y desinfección; estas canecas se lavan y desinfectan en cada cambio de agua y deberán estar ubicadas cerca del área de producción.

En caso de no implementar este sistema se deberá disponer de agua potable ofrecida en el mercado para la elaboración de alimentos.

MANEJO DE AGUAS RESIDUALES

Las cañerías y accesorios deben proyectarse bajo un régimen adecuado, con el fin de llevar suficiente cantidad de agua a los sectores que la necesiten y conducir de manera apropiada tanto las aguas residuales como otros desechos líquidos.

El servicio debe:

- ✓ Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para los alimentos, equipos, utensilios por tener condiciones insalubres
- ✓ Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde se limpie con grandes cantidades de agua o donde se produzcan descargas de agua o de otro residuo liquido
- ✓ No permitir el reproceso o la conexión cruzada entre los sistemas de cañería que descargas residuos líquidos o aguas residuales y de los sistemas de cañerías que llevan el agua potable para los alimentos.

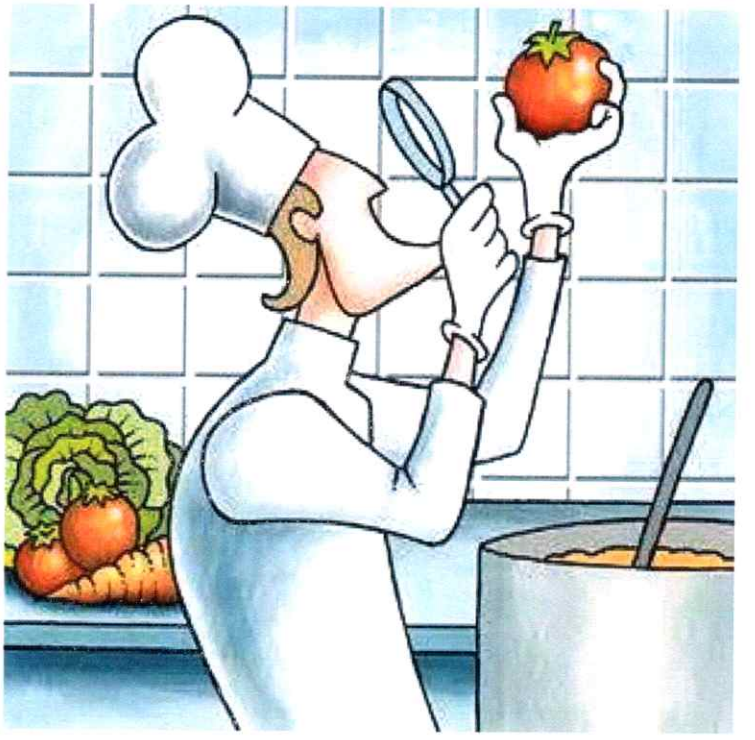
La disposición de aguas residuales debe proveer de un sistema de instalaciones de servicios sanitarios y de alcantarillado; estos deben ser adecuados, de fácil acceso a los empleados, y asegurarse de que no tengan comunicación con el sector de producción.

Estrategias para el ahorro y uso eficiente del agua

- ✓ Se hace necesario implantar estrategias para el uso eficiente del agua, por lo cual se velará por no desperdiciar el agua en el servicio de alimentación.
- ✓ Se debe monitorear la factura del agua y evitar el aumento del consumo sin justificación
- ✓ Se deberá verificar que las llaves de agua del servicio de alimentación no tengan fugas
- ✓ El agua almacenada para el plan de contingencia deberá utilizarse para labores de limpieza y no desperdiciarla
- ✓ Se realizará revisiones periódicas a los baños para detectar posibles daños

- ✓ Se deben plantear diferentes actividades de aula con los niños y niñas para generar conciencia en el cuidado del medio ambiente y de los recursos naturales.

PROGRAMA CONTROL DE PROCESOS



OBJETIVO:

Garantizar y vigilar la calidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas, en cuanto a la calidad, cantidad, higiene, inocuidad, propiedades nutricionales y organolépticas, para brindarles una alimentación sana y nutritiva mediante la implementación del programa de aseguramiento de la calidad en toda la cadena de suministros.

RESPONSABLE: El personal encargado de compras, personal encargado de la recepción y despacho de las bodegas de almacenamiento, las manipuladoras de alimentos se encargarán de hacer los controles de calidad y monitoreo en todos los puntos de los procesos productivos para la elaboración y distribución de la minuta al igual que el diligenciamiento de los formatos respectivos, la persona encargada de las compras será quien solicite los alimentos con la calidad y cantidad requerida y las manipuladoras verificará que lo que se reciba sea lo que se pidió, la persona

PROGRAMA CONTROL DE PROCESOS



OBJETIVO:

Garantizar y vigilar la calidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas, en cuanto a la calidad, cantidad, higiene, inocuidad, propiedades nutricionales y organolépticas, para brindarles una alimentación sana y nutritiva mediante la implementación del programa de aseguramiento de la calidad en toda la cadena de suministros.

RESPONSABLE: El personal encargado de compras, personal encargado de la recepción y despacho de las bodegas de almacenamiento, las manipuladoras de alimentos se encargarán de hacer los controles de calidad y monitoreo en todos los puntos de los procesos productivos para la elaboración y distribución de la minuta al igual que el diligenciamiento de los formatos respectivos, la persona encargada de las compras será quien solicite los alimentos con la calidad y cantidad requerida y las manipuladoras verificará que lo que se reciba sea lo que se pidió, la persona

que maneja la bodega será quien verificará la calidad de las materias primas y hará las pruebas de calidad.

PROCEDIMIENTO DE LA EJECUCIÓN:

- ✓ Recepción de materias primas
- ✓ Compras
- ✓ Proceso de almacenamiento
- ✓ Proceso de preparación
- ✓ Servido y distribución
- ✓ Trazabilidad

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN: La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición quien verificará mediante constantes inspecciones y capacitaciones y evaluaciones al personal, que las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y apliquen los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.

ALCANCE: Este programa se implementará en toda la cadena de suministro que consta de las siguientes etapas: compra, recepción, almacenamiento, producción, distribución, y a todos los colaboradores involucrados en estas actividades.

REGISTROS:

- ✓ Registro: "formato de pedidos de materias primas" (Orden de compra)
- ✓ Registro de control de temperatura en la recepción
- ✓ formato para control de temperatura.
- ✓ Registro de temperatura de los cuartos fríos
- ✓ Registro "verificación de la calidad de las materias primas". (Recepción de materias primas)
- ✓ Formato para el registro para la verificación de la calidad de la materia prima en despacho de bodega.
- ✓ Registro de temperaturas del proceso. (formato para control de temperatura).
- ✓ Formato del análisis organoléptico a las preparaciones por los consumidores, Diario
- ✓ Acta para la toma de muestras microbiológicas.
- ✓ Formato de toma de contra muestras de trazabilidad.
- ✓ Formato de acta de baja de materia prima o producto terminado.

- ✓ Registro: tabla para el control de porciones de alimentos servidos
- ✓ Lista de chequeo para selección y seguimiento de proveedores.
- ✓ Acta de registro de productos de baja.

PRODUCTO NO CONFORME: Cuando un alimento, preparación o materia prima no cumpla con las especificaciones dadas, deberá ser reportado al responsable del componente de salud y nutrición para que este defina si puede reprocesarse o debe desecharse, lo cual deberá registrarse en el formato, acta de baja de materia prima o producto terminado.

DEFINICIONES:

Línea de producción: son los procesos realizados en el área de producción y su organización que fundamentalmente tienden a evitar la contaminación cruzada, seguir el orden lógico de la producción, las diferentes etapas de la técnica culinaria así como las etapas de limpieza y desinfección.

Inocuidad de alimentos: requisito básico de calidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas, y otras sustancias que pueden hacer nocivo el alimento para la salud

Suministro en servicios de alimentación: proceso que consiste en recibir, almacenar, distribuir, los productos que llegan al servicio de tal manera que se garantice a los subsistemas de producción de que aquellos les llegaran al servicio en la cantidad y calidad que requiera.

Almacenamiento: conjunto de actividades relacionadas con la ubicación temporal de los alimentos, en un espacio físico adecuado y condicionado.

Despacho del almacén: comprende la salida de productos alimenticios del almacén en buenas condiciones de peso y calidad, sin problemas de infestación o probable deterioro, con la respectiva documentación de despacho. Se despacharan: alimentos y productos no comestibles.

Trazabilidad: Según el Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC: "Se entiende trazabilidad como el conjunto de aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas."

Metrología: "La Metrología es la ciencia de la medición, y comprende todos los aspectos tanto teóricos como prácticos referentes a las mediciones" (Vocabulario Internacional de Términos Básicos y Generales en Metrología, VIM). Muestreo: En estadística se conoce como muestreo a la técnica para la selección de una muestra a partir de una población. Al elegir una muestra aleatoria se espera conseguir que sus propiedades sean extrapolables a la población. Este proceso permite ahorrar recursos, y a la vez obtener resultados parecidos a los que se alcanzarían si se realizase un estudio de toda la población. Control de calidad: El control de calidad consiste en la implantación de programas, mecanismos, herramientas y/o técnicas en una empresa para la mejora de la calidad de sus productos, servicios y productividad. El control de la calidad es una estrategia para asegurar el cuidado y mejora continua en la calidad ofrecida.

Características organolépticas: se refieren al conjunto de estímulos que interactúan con los receptores del analizador (órganos de los sentidos). El receptor transforma la energía que actúa sobre él, en un proceso nervioso que se transmite a través de los nervios aferentes o centrípetos, hasta los sectores corticales del cerebro, donde se producen las diferentes sensaciones: color, forma, tamaño, aroma, textura y sabor.

Contaminación cruzada: Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos

Calibración: es el proceso de comparar los valores obtenidos por un instrumento de medición con la medida correspondiente de un patrón de referencia (o estándar).

CONTROL DE LA CALIDAD QUE SE APLICARÁ DURANTE EL PROCESO



INFORMACIÓN BÁSICA Y ACTIVIDADES. Las Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación recogerán las actividades y procedimientos que son importantes para la seguridad de los alimentos.

Se decidirá quién será la persona del establecimiento responsable de realizar el control y seguimiento del plan, y las personas que realizarán las actividades de elaboración, manipulación y conservación. Se deben describir claramente y de forma concreta las manipulaciones y las instrucciones de trabajo que se consideren necesarias, teniendo en cuenta las posibles limitaciones del personal asociadas al nivel educativo de forma que todas las manipuladoras conozcan cómo deben actuar en cualquier fase del proceso en la que intervengan o puedan intervenir. Lo anterior incluye, además de pautas para realizar las actividades de forma higiénica

y determinadas comprobaciones sobre productos y procesos, los criterios para efectuar acciones correctivas ante determinados incidencias que puedan surgir.

Las descripciones se realizarán para todas las etapas desde la recepción de materias primas, otros ingredientes y materiales, hasta la distribución de los alimentos a los consumidores finales (Adulto Mayor).

PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN

Bajo la denominación de Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación se considera el conjunto de medidas establecidas para garantizar, por un lado, que quienes tienen contacto directo o indirecto con los productos alimenticios no tengan posibilidad de contaminarlos y, por otro, que estas prácticas y todos los productos que intervienen en la elaboración de las comidas preparadas sean idóneos y seguros.

Las medidas deben estar encaminadas a:

- El mantener en grado apropiado el aseo personal y estado de salud, así como un adecuado comportamiento y actuación de las manipuladoras según los procedimientos e instrucciones recibidas.

- Determinar, conocer y aplicar instrucciones de elaboración, manipulación y conservación que garanticen la producción de alimentos seguros.

- La conservación a temperatura regulada de aquellos alimentos que lo precisen, incluyendo el mantenimiento de la cadena de frío.

- La adecuada gestión de los desperdicios y subproductos de forma que no plantee un riesgo para la salud pública.

- Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en el transporte de materias primas y productos elaborados.

FLUJO GRAMA DE PROCESO

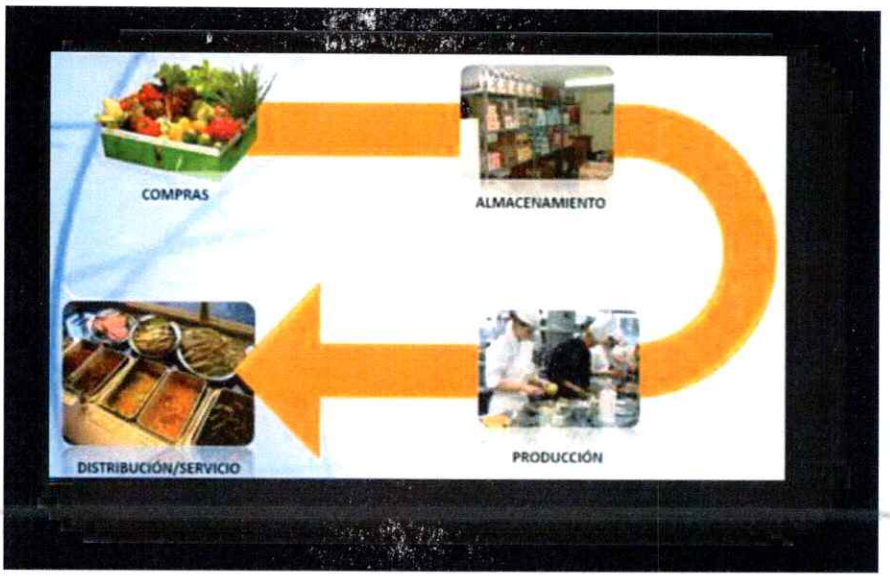
COMPRA DE MATERIA PRIMA	• ESPECIFICACION DE CARACTERISTICAS DESEADAS (CANT Y CAL) A LOS PROVEEDORES. • Orden de compra, inspección a proveedores.
RECEPCIÓN	• INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES EN QUE SE ENTREGAN LOS ALIMENTOS. Llenar formato recepción de materia prima y de no conformidades
LIMPIEZA	• ELIMINACION DEL MUGRE, INSPECCIÓN VISUAL
ALMACENAMIENTO	• VERIFICAR T° DE REFRIGERACION Y CONGELACION. Verificar estado de limpieza del lugar de almacenamiento. Llenar registro de las fechas de vencimiento con que se recibe
PROCESAMIENTO	• VERIFICAR T° DE COCCION-ANÁLISIS SENSORIAL . Llenar registro de temperatura de proceso y registro de análisis organoléptico en producción
SERVIDO	• VERIFICAR PESO DE SERVIDO Y T° ADECUADA. Llenar registro de análisis organoléptico a las preparaciones

CONTROL DE PROCESOS

La producción de alimentos corresponde a una serie de procesos con sus correspondientes etapas entre los que se destacan:

- ✓ Compras: lista de compras, selección de proveedores y la compra.
- ✓ Recepción y almacenamiento de materias primas
- ✓ La producción: alistamiento y transformación de la materia prima.
- ✓ La distribución: Proceso de servido

Por lo cual se deben especificar las medidas de control necesarias en cada una de estas etapas con el fin de asegurar la calidad de las materias primas, el control de los procesos y la calidad del producto final.



PROCESO DE COMPRAS Y ALMACENAMIENTO

La garantía de la calidad de los productos utilizados en la preparación de alimentos, se logra mediante un adecuado procedimiento de control a los proveedores existentes. Dentro de este programa se contempla el tipo de materias primas e insumos que son suministrados por los proveedores, con el fin de realizar un control sobre la procedencia de las materias primas, y asegurar que estas cumplan con los estándares de calidad.
Para definir la cantidad de materia prima a comprar, se deberá tener en cuenta el ciclo de menú y el peso bruto de cada alimento, establecido por la **minuta patrón**, de igual manera los saldos en inventario.

PLAN DE CONTROL PROVEEDORES

OBJETIVO

Estructurar e implementar un sistema que permita realizar un control sobre los proveedores con el propósito de asegurar la calidad de las materias primas utilizadas en el Servicio de Alimentación de la Corporación.

RESPONSABLE DEL PROGRAMA

Serán responsables la supervisora del componente de salud nutrición y una representante administrativa encargada de compras y presupuestos.

PROCEDIMIENTO DE EJECCIÓN: Selección de proveedores

PROCEDIMIENTO Y ACCIONES CORRECTORAS: Cuando un proveedor incumpla los requerimientos establecidos deberá informársele sobre la situación encontrada, y cada operador deberá plantear el plan de mejora para este proveedor y realizar el seguimiento respectivo.

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN: La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición y de la representante administrativa quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos por parte del proveedor y que las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y apliquen los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.

ALCANCE

El presente Programa de Control de Proveedores se articula con los procedimientos de compra y recepción de materia prima e insumos, y se

aplica a todas las compras destinadas al servicio de alimentos de la Corporación.

REGISTROS

- ✓ Verificación de las instalaciones del proveedor.
- ✓ Ficha de caracterización de proveedores.
- ✓ Evaluación de los proveedores.

SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Este procedimiento tiene como propósito establecer las materias primas e insumos empleados en la preparación de los alimentos, además clasificar los proveedores con el fin de asegurar la calidad sanitaria de los alimentos elaborados en los servicios de alimentación.

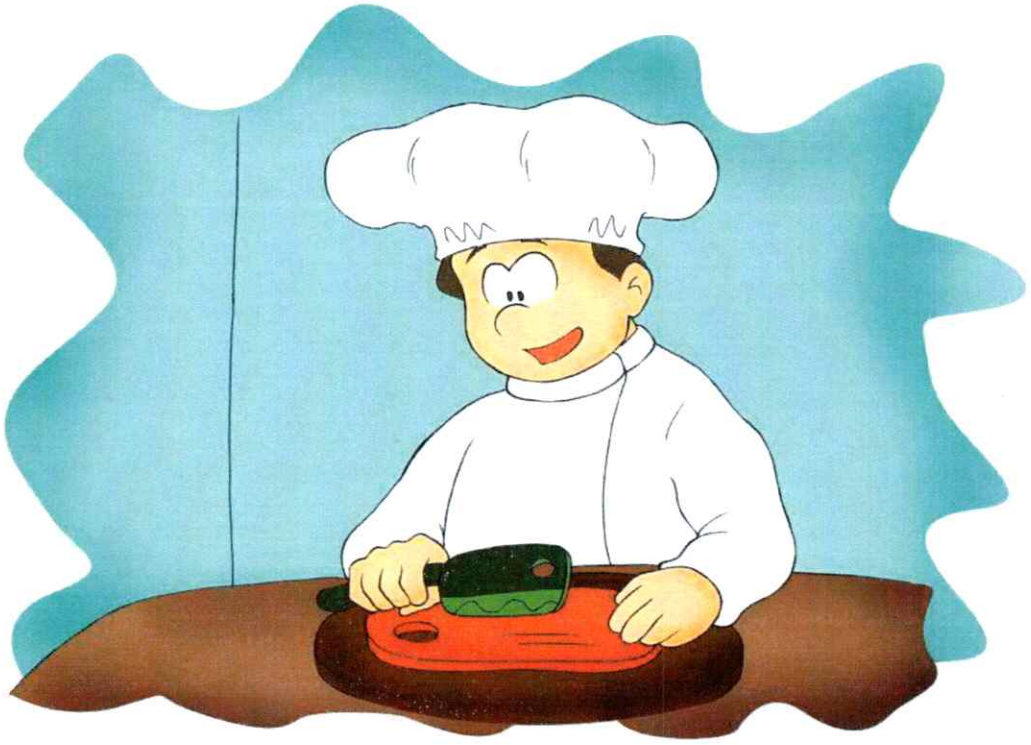
DEFINICIONES

- ✓ **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- ✓ **Proveedor:** Persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para un fin a grandes grupos, asociaciones, comunidades, etc.

- ✓ **Insumos:** Bienes y servicios que las empresas compran y convierten en producción.

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA



La inocuidad de los alimentos sólo puede preservarse aplicando Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación y el sistema de calidad HACCP, en cada uno de los procesos de la cadena alimentaria hasta el consumo final.

Las actividades de las diferentes áreas deben estar interrelacionadas, a fin de entregar al consumidor en este caso al Adulto Mayor un alimento inocuo.

RECEPCIÓN Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Se debe comprar sólo a proveedores con una óptima reputación de ofrecer alimentos sanos y que aplican Buenas Prácticas de Manipulación, aprobados por la administración del servicio.

Asimismo, se debe llevar un registro de los proveedores seleccionados, a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Si la compra es directa deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.

Se debe programar las entregas durante las horas de baja actividad para tener tiempo de revisarlas y almacenarlas rápidamente en el lugar apropiado, sin embargo se debe exigir que la recepción de los alimentos de alto riesgo (pescado, pollo, carnes, frutas y verduras) sea durante las primeras horas de la mañana, a fin de evitar que el calor del mediodía genere la descomposición de los alimentos.

El personal responsable de la recepción de la materia prima, debe estar capacitado para supervisar el control de las operaciones en toda la cadena alimentaria y contar con un manual de calidad donde se detalle en forma clara los requisitos de los alimentos de alto riesgo.

- ✓ Verificará y registrará el estado de conservación del vehículo de transporte así como la temperatura de los alimentos transportados.
- ✓ Registrará la información de la materia prima respecto a su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación basados en los criterios para aceptar o rechazar las materias primas.
- ✓ Verificará la temperatura de los alimentos refrigerados para asegurase que los productos de alto riesgo (pescado, carne, pollo) estén entre 0° C y 5° C y los productos congelados estén en -18° C o menos.
- ✓ Se debe tomar en cuenta que toda materia prima que viene del lugar de producción o distribución, empacada en cajones de plástico u otro material, debe trasladarse a recipientes previamente lavados y desinfectados, propios del establecimiento.
- ✓ No se debe aceptar paquetes dañados, que gotean, cajas rotas, latas abolladas ni reparadas ya que los contenidos podrían estar contaminados.

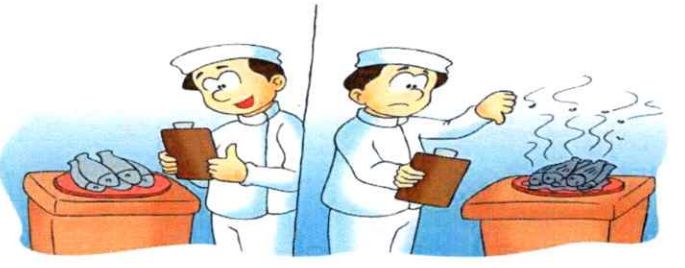
- ✓ Se debe etiquetar todos los artículos recepcionados con la fecha de entrega y vencimiento, asimismo se debe tomar en cuenta las recomendaciones de uso.

CRITERIOS DE CALIDAD PARA RECIBIR O RECHAZAR LA MATERIA PRIMA

PESCADO: Debe recibirse entre 0° C y 5° C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Color: Rojo brillante.
Olor: Agradable y ligero.
Ojos: Claro, brillantes y llenos.
Textura: Firme, rígida.



Criterios para rechazar

Color: Agallas oscuras, grisáceo, opaco.
Olor: Fuerte olor a amoniaco.
Ojos: Opacos con orillas rojas y hundidas.
Textura: Piel suave que queda marcada al tacto.

El pescado fresco debe almacenarse con hielo molido y mantenerse sin agua, para lo cual se deberá contar con un depósito cuyo sistema permita evacuar el agua. No debe utilizarse pescado recongelado, es decir, pescado ya congelado, descongelado y nuevamente congelado. El pescado recongelado presenta carnes blandas, mustias, olor ácido y color atenuado.

CARNE: Debe recibirse entre 0° C y 5° C. Se debe verificar los sellos de calidad en las carnes.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

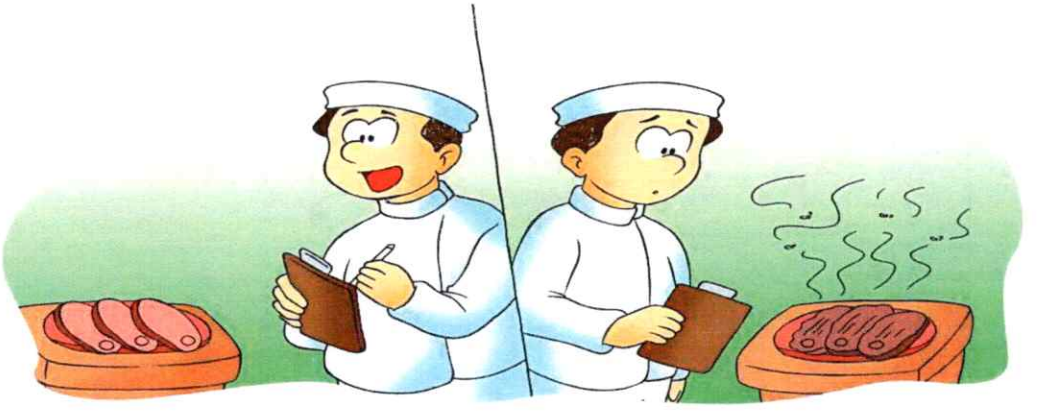
Color de la carne de res: Rojo cereza brillante.

Color del cerdo: Rosado claro, grasa blanca.

Textura: Firme, cuando se toca vuelve a su posición original.

Criterios para rechazar

Color: Café, verde o púrpura, manchas blancas o verdes.
Textura: pegajosa, mohosa.
Empaque: Envolturas sucias, rotas.
Olor: Agrio, fétido.



AVES: Debe recibirse entre 0° C y 5° C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Color: Coloración uniforme.
Textura: Firme, cuando se toca vuelve a su posición original.
Olor: Ninguno.

Criterios para rechazar

Color: Púrpura o verdoso alrededor del cuello o puntas de las alas.

Textura: Pegajosa.

Olor: Anormal, desagradable.

HUEVOS: Debe recibirse y mantenerse entre 0° C y 5° C. Sólo se debe comprar a proveedores aprobados.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Olor: Ninguno.
Cascarones: Firmes, limpios, cuando se rompe la yema se mantiene en el centro.

Criterios para rechazar

Olor: Anormal.

Cascarones: Sucios, se quiebran fácilmente, las claras se esparcen o son muy liquidas. Es recomendable utilizar huevos pasteurizados para las preparaciones en pastelería; sólo utilizar huevos naturales para aplicaciones de servicio individual.

PRODUCTOS LÁCTEOS: Leche, mantequilla y queso. Es recomendable comprar productos pasteurizados.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Leche: Sabor dulce.
Mantequilla: Sabor salado, color uniforme.
Textura: Firme.
Queso: Sabor típico, textura y color uniforme.



Criterios para rechazar

Leche: Agria, amarga.
Mantequilla: Agria, amarga, color desigual.
Textura: Suave.
Queso: Sabor agrio, textura y color desigual.

FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS: La mayoría de frutas se mantienen refrigeradas a una temperatura de 7° C a 12 ° C, los productos que no requieren refrigeración son las manzanas, peras, bananas, frutas cítricas, cebollas y papas.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Apariencia: Ausencia de manchas.
Color: Uniforme.
Textura: Firme.

Criterios para rechazar

Apariencia: Presencia de manchas.
Color: Desigual.
Textura: Blanda, flácida y marchita.

ALIMENTOS ENLATADOS: Se deberá eliminar y nunca se deberá probar si el contenido del alimento envasado contiene espuma o un líquido lechoso.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Apariencia: La lata y el sellado están en buenas condiciones.

Criterios para rechazar

Apariencia: Abolladuras, falta de etiquetas, extremos inflados, sellado defectuoso, presencia de óxido.

ALIMENTOS PROCESADOS REFRIGERADOS: Son los alimentos precocidos, pre cortados, platillos refrigerados, frutas, vegetales frescos cortados. Se deben recibir a una temperatura menor de 5° C o más fríos.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Apariencia: Empaque intacto y en buena condición.

Criterios para rechazar

Apariencia: Paquetes rotos o con fecha vencida.

ALIMENTOS PROCESADOS CONGELADOS:

Se deben recibir congelados a -18° C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Apariencia: Empaque intacto y en buena condición.

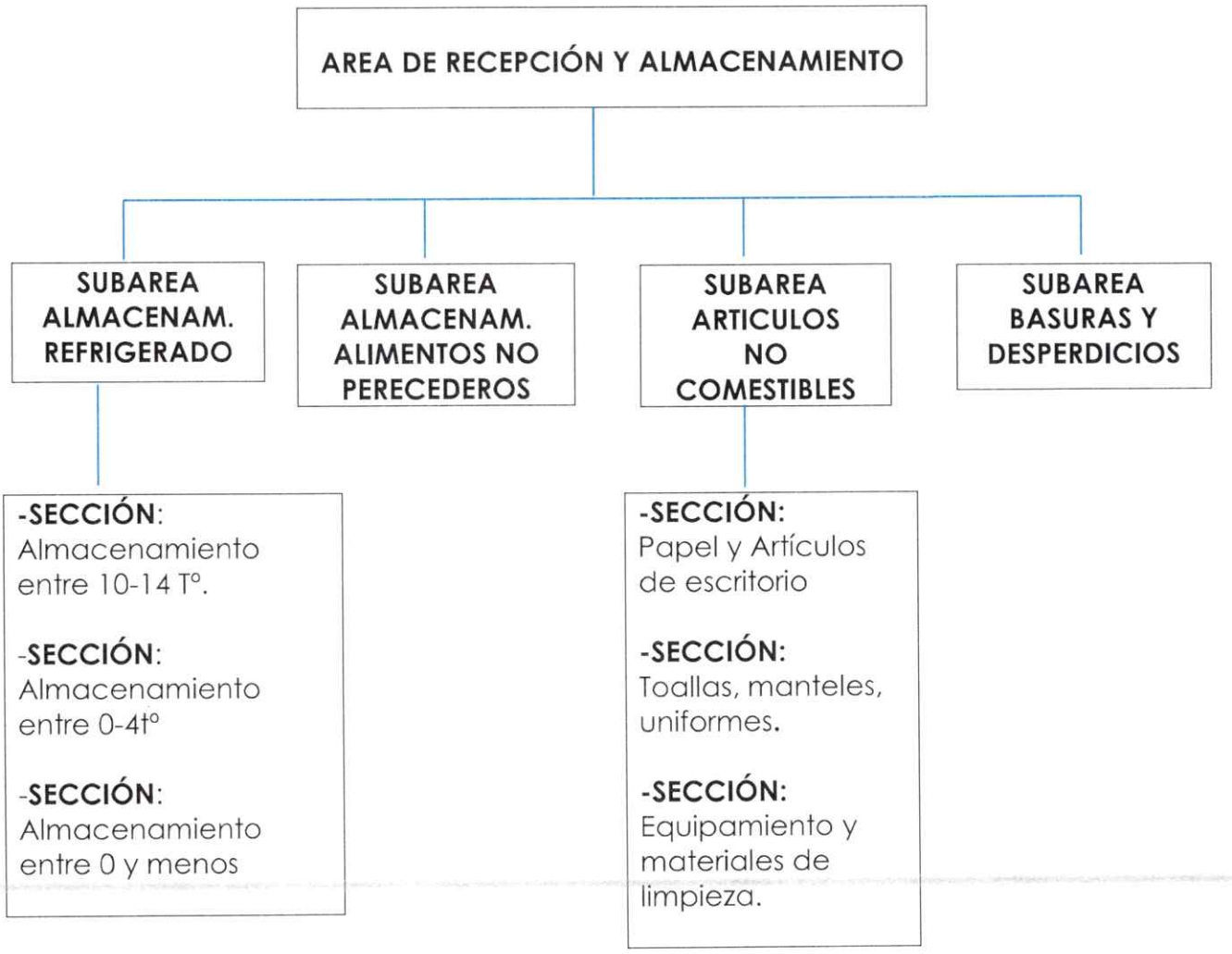
Criterios para rechazar

Apariencia: Presencia de líquidos congelados al fondo del envase; evidencia de re- congelación, es decir, que lo descongelaron y lo volvieron a congelar.

Color: Anormal.

Textura: Seca.

DIAGRAMA DE RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA





Aspectos a tener en cuenta:

- ✓ Se deberán recibir los alimentos en todos los casos en envases limpios e íntegros.

- ✓ Los productos perecederos que se reciban en hielos no deben estar en contacto directo con el hielo.

- ✓ Verifica que la fecha de vencimiento este vigente excepto frutas y verduras para estos últimos se verificara el grado de madurez.

- ✓ Las galletas, panes y tortillas no deben presentar mohos, ni coloraciones no propias del producto.

- ✓ Los productos pre envasados deben manejarse de acuerdo a las especificaciones de la etiqueta; y en los productos a granel de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.

- ✓ Cuando se evidencie el olor o color no característicos, empaque roto o abierto, mal rotulado, poca fecha de vencimiento, mala presentación, defectuoso, presencia de cuerpo extraños, descompuesto, estado de maduración avanzado se debe reportar al profesional del área.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Los almacenes o áreas de almacenamiento deben ser de material resistente que permita una fácil limpieza, deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio.

Asimismo, se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles, se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados, por lo menos una vez por turno, utilizando termómetros calibrados.

No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química. Asimismo, no se debe guardar en las instalaciones del establecimiento materiales y equipos en desuso o inservibles, ya que podrían contaminar los alimentos y propiciar la proliferación de insectos y roedores. Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que entra es lo Primero que sale (PEPS), ubicándolos en los estantes de acuerdo a la fecha de caducidad.

Los alimentos deben colocarse en anaqueles o estibas de material fácil de limpiar y desinfectar, resistentes, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones, ya que los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20cm. La distancia entre hileras debe ser de 50cm. Así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60cm. del techo y tener una distancia entre sí de 15 cm. para la debida circulación del aire.

Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como, aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.

Los productos de pastelería y repostería deben ser almacenados en equipos de refrigeración exclusivos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS

Cuando los alimentos no están completamente fríos antes de almacenarlos, pueden ser colocados en bandejas poco profundas para facilitar el enfriamiento, una vez que la comida se ha enfriado a 5° C o menos podrán ser almacenadas en los estantes más altos del refrigerador y de tal manera que el aire circule alrededor de ellas, ya que nunca se debe almacenar alimentos cocidos o listos para el consumo debajo de alimentos crudos; incluso de preferencia se debería almacenar en diferentes cámaras, en una los alimentos crudos y en otra los alimentos ya elaborados que tuvieron cocción o no, y que van a ser consumidos directamente, tales como comidas, postres, helados, etc.

Las bandejas o recipientes almacenados deben estar cubiertos y etiquetados, precisando la fecha en que el producto fue almacenado después de su preparación, de manera que el más antiguo se utilice primero, aplicando así el método de primeras entradas, primeras salidas (PEPS).

Las fechas deben ser revisadas con regularidad, a fin de desechar la comida que excede el tiempo máximo de almacenamiento.

ALMACENAMIENTO EN EL REFRIGERADOR

Las áreas de almacenamiento refrigerado deben estar en orden, limpias, iluminadas, libres de malos olores y mohos. Se debe controlar y registrar la temperatura óptima (0° C a 5° C al centro de cada pieza) de la unidad utilizando termómetros colgantes en el área más fría del fondo y en el área más caliente, cerca de la puerta; de igual manera debe controlarse y registrarse la temperatura de la comida, al azar, utilizando termómetros de sonda calibrada de preferencia.

Los termómetros deben ser calibrados periódicamente. La unidad no debe estar demasiado llena, ya que si hay excesivos productos impedirá que el aire circule y la unidad se forzará para mantenerse fría, por lo tanto los alimentos deben ser almacenados de tal manera que permitan una circulación adecuada del aire, aplicando también el procedimiento "lo que primero entra primero sale" (PEPS).

No debe cubrirse las rejillas de las unidades con papel aluminio ya que impedirá que circule el aire frío; la puerta debe mantenerse cerrada el mayor tiempo posible para conservar el frío en el interior.

Los alimentos cocidos y crudos de alto riesgo (carne, pollo, pescado) deben conservarse en refrigeración a una temperatura máxima de 4° C, y almacenarse separados para prevenir la contaminación cruzada, si es factible cada uno en envases cerrados y etiquetados.



ALMACENAMIENTO EN EL CONGELADOR

Las áreas de almacenamiento congelado deben estar en orden, limpias, iluminadas, libres de malos olores y mohos. Se debe controlar y registrar la temperatura optima -18° C, utilizando termómetros, de igual manera debe

controlarse y registrarse la temperatura de la comida, al azar, utilizando termómetros de sonda calibrada de preferencia, dichos termómetros deben ser calibrados periódicamente.

Las bandejas o recipientes almacenados deben estar cubiertos y etiquetados, precisando la fecha en que el producto fue almacenado después de su preparación, de manera que se utilice primero el más antiguo, aplicando así el método de primeras entradas, primeras salidas (PEPS).

Las fechas deben ser revisadas con regularidad, a fin de desechar la comida que excede el tiempo máximo de almacenamiento. Los productos congelados deben conservarse y almacenarse a temperaturas que los mantengan óptimamente congelados; no es recomendable colocar alimentos calientes ya que estos pueden subir la temperatura dentro de la unidad y descongelar la comida parcialmente,

Asimismo, es recomendable mantener la unidad cerrada el mayor tiempo posible. Los alimentos deben mantenerse en sus envases originales, limpios o envueltos en material a prueba de humedad, absorbentes con tapas seguras y con etiquetas bien marcadas.

Los alimentos descongelados nunca deben volver a congelarse, toda vez que afectan la calidad de la comida generando el crecimiento de gérmenes que no mueren al momento de volverlo a congelar.

ALMACENAMIENTO EN SECO

En esta área se almacenan alimentos tales como: bienestarina, sal, azúcar, arroz, aceite, panela, cereales, harinas, galletas, leguminosas, chocolate, etc. El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes. No se deben exponer directamente sobre el piso, sino elevados por lo menos 15 centímetros, de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

Los ambientes deben mantenerse bien ventilados, la humedad y el calor son los mayores problemas, por lo tanto es recomendable que la temperatura del almacén sea entre 10° C a 21° C y mantener una humedad relativa entre 50 y 60 por ciento

Almacene los alimentos en sus empaques originales cuando sea posible, de lo contrario después de abrirlos, almacene el producto en envases sellados que estén claramente etiquetados.

Por ejemplo: los alimentos en polvo (como harinas) o granos (como el maíz) así como el arroz, azúcar, pan molido, leche en polvo, té, etc. se deben almacenar en recipientes que los protejan de la contaminación (un contendor de plástico con tapa). Debe disponerse de estantes sobre los cuales se deben colocar los materiales e insumos (harina, arroz, etc.)

ALMACENAMIENTO DE BIENESTARINA

El almacenamiento de la Bienestarina, incluye la rotación correcta pare evitar el vencimiento de la misma. Debe ser sobre estibas y separada de las paredes; el sitio de almacenamiento debe ser limpio, seco y protegido de plagas y roedores; en general, se debe cumplir con la normativa del Decreto No. 3075 de 1997 y la línea técnica definida por el ICBF, de manera que la calidad del producto se mantenga.

ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LA RACIÓN INDUSTRIALIZADA LISTA

La Ración Industrializada lista requiere contar con un espacio de almacenamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos antes de su distribución y debe tener en cuenta los siguientes aspectos del servicio:

Recepción de Producto: Corresponde al ingreso de los productos en la plataforma del operador, incluyendo como mínimo, descargue de productos, incorporar entradas e inspección física de producto y contar con los equipos requeridos para el proceso de descargue con estibas o estanterías. Este proceso involucra verificar el peso y volumen identificados en el rotulado externo de cada producto, para garantizar el peso y volumen exigido.

Almacenamiento : Corresponde a la actividad de custodia en plataforma, en condiciones ambientales de acuerdo a la ciudad de operación, que garanticen la conservación de los productos que conforman la ración industrializada lista y a las adecuadas prácticas de almacenamiento definidas en el Decreto No. 3075 de 1997. Adicionalmente, se deben considerar y garantizar las especificaciones de almacenamiento suministradas por el proveedor con el fin de garantizar la calidad y el buen estado de los productos

El objetivo de una buena práctica higiénica es el evitar el deterioro o alteración de los alimentos o sus preparaciones, para proteger la salud del consumidor, mediante la aplicación y el seguimiento de los requerimientos básicos de la limpieza y desinfección, disposición de desechos sólidos, control de insectos y roedores, monitoreo de calidad de agua y capacitación continuada al personal.

La aplicación de estas prácticas reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones en la población de Adulto Mayor beneficiaria, lo mismo que las pérdidas de productos alimenticios; adicionalmente, permite mantener la vida útil de los equipos industriales, equipos de cocina y comedor.

Al respecto, se debe contar un plan de saneamiento para cada una de las unidades de servicio y las bodegas de almacenamiento del operador en el

caso de las raciones industrializadas listas, que incluya los aspectos antes mencionados, las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria, e Incluirá como mínimo los programas del plan de saneamiento.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO COMESTIBLES

Los elementos de limpieza deben almacenarse en un lugar específico, alejados de los alimentos.

Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.

Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. . (Decreto 3075, Cap. VII Art. 31, Inciso g).

PREPARACION DE ALIMENTOS

COCINA:

Las cocinas bien diseñadas hacen más fácil el trabajo de mantener alimentos sanos ya que facilitan la limpieza y desinfección reduciendo los peligros de contaminación cruzada y al contar con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido, disminuyendo el tiempo que los alimentos pasan en la zona de temperatura de peligro (5° C a 60° C). En tal sentido, se recomienda que la cocina cuente con un área suficiente para abastecer el número de raciones según el movimiento del establecimiento, que esté ubicada próxima al comedor y además cuente con fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas.

Los espacios de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera:

a) Zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela y lava las materias primas que lo requieran.
b) Zona de preparación intermedia, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
c) Zona de preparación final, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en el comedor.

COMEDOR:

Es recomendable que el comedor este ubicado próximo a la cocina, con una distribución de mesas y mobiliario funcional que permita la adecuada circulación de las personas, asimismo el acceso deberá ser amplio a fin que garantice el libre tránsito de los comensales; las puertas deben abrir hacia afuera. El material del mobiliario del comedor debe ser resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.



CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Es importante controlar y registrar los tiempos y las temperaturas optimas durante los procesos, para lo cual se deberá contar con termómetros calibrados en las diferentes áreas (recepción, almacén, preparación y servido); asimismo es importante capacitar al personal para la aplicación de dichos controles.

CÓMO TOMAR LA TEMPERATURA A LOS ALIMENTOS

PRODUCTO	MÉTODO
Carnes, aves y pescados	Inserte el termómetro o la punta directamente dentro de la parte más gruesa del producto (usualmente en el centro).
Alimentos empacados (refrigerados y congelados)	Inserte la varilla o punta de prueba del termómetro entre dos paquetes, teniendo cuidado de no punzarlos.
Leche y otros líquidos	Inserte la varilla o la punta del termómetro hasta por lo menos 5cm. No deje que el termómetro o la punta de prueba toque los lados del envase.



DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

Cuando la comida congelada, se descongela, se expone a la zona de temperatura peligrosa. Existen cuatro métodos aceptados para descongelar los alimentos:

a) Descongelar la comida en el refrigerador a temperaturas de 5° C.
b) Poner el producto congelado bajo el chorro de agua potable a una temperatura de 21° C o más baja.
c) Descongelar en el horno microondas, sólo si se va a cocinar inmediatamente.
d) Descongele como parte de los procedimientos de cocción siempre que el producto alcance su temperatura interna mínima. Ejemplo: cuando un alimento se pone en cocción para descongelarlo, exteriormente puede tener apariencia de estar cocido, pero en el centro puede estar crudo, con las bacterias presentes.

La materia prima o el alimento preparado que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera se volverá a congelar, ya que este proceso perjudica los tejidos y produce perdida de humedad, aumentando el potencial crecimiento patógeno y la producción de toxinas en los alimentos potencialmente críticos.

Una vez descongelada la carne, pollo, pescado y otros alimentos potencialmente de riesgo deben conservarse a 4° C o bien recalentarse a más de 60° C para prevenir la actividad microbiana.

PROCESO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

En el servicio de alimentos, se definen tres procesos generales, para los cuales es importante tener sub áreas establecidas, con el fin de evitar la contaminación cruzada, y dar un orden secuencial al proceso.

PROCEDIMIENTO:

1. Se deberá llevar a cabo según las especificaciones que se dan en la guía técnica metrológica en el numeral Entrega de alimentos y, teniendo en cuenta la estandarización de porciones de servido, de acuerdo a lo indicado en la minuta patrón.

2. Se llevará a cabo la recolección de las contra muestras de las preparaciones del día y darle un adecuado almacenamiento como se especifica en el procedimiento para la toma de muestras.

3. Se aplicará el formato de análisis organoléptico a las preparaciones por los consumidores 1 vez al mes.

4. Se deberá registrar las cantidades de alimentos preparados que se deben entregar a los usuarios al momento del servido considerando su grupo de edad, esto se hará según las instrucciones para el diligenciamiento de la tabla control de porciones de alimentos servidos de la guía metrológica.

PROCESO DE DISTRIBUCIÓN

Se deberán utilizar bandejas limpias previamente desinfectadas, nunca se cogerán los platos de forma tal que entren en contacto con las manos de las manipuladoras, no se deberá poner un plato encima del otro, los platos deberán entregarse inmediatamente para evitar que los alimentos se enfríen.

Todas las personas en el comedor deberán usar como mínimo gorro para el cabello y deberán lavarse las manos antes de la comida y usar el desinfectante anti-bacterial.

ENTREGA DE ALIMENTOS

Los alimentos deben entregarse una vez estén preparados para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de los mismos a una temperatura que no permita accidentes a los usuarios.

- ✓ Prepare y cocine cada día solamente la comida que se va a consumir.
- ✓ Mantenga cubierta la comida ya que al cubrirla retiene el calor y evita que contaminantes caigan, asimismo agite en intervalos de tiempo para uniformizar el calor en la comida. Deseche la comida caliente después de cuatro horas.
- ✓ Nunca mezcle comida recién preparada con comida de una preparación previa debido a que puede causar contaminación cruzada

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Durante la elaboración de los alimentos se debe prevenir la contaminación cruzada es la transferencia de sustancias peligrosas de un alimento al otro por medio de vehículos como las manos, superficies de contacto de equipo contaminado, utensilios, o directamente de un alimento crudo o listo para consumir.

Puede ocurrir por: Prácticas inadecuadas de almacenamiento, Contacto con los manipuladores de alimentos, Alimentos o ingredientes contaminados, Contacto con superficies contaminadas (equipo, utensilios, paños de limpieza), Uso de hielo contaminado, Contaminación por los consumidores.

Algunas medidas de Prevención

En recepción y almacenamiento:

- ✓ Proteja los alimentos y material de empaque de la contaminación
- ✓ Separe adecuadamente de alimentos listos para consumo de aquellos crudos
- ✓ Separe los alimentos y de los químicos tóxicos
- ✓ Separe los alimentos de los productos que no son alimento
- ✓ Inspección del camión de entrega

- ✓ Mantenga el área de recibo y almacenamiento limpia e iluminación adecuada

Durante la preparación y cocción:

- ✓ Trabajar en áreas separadas los alimentos que requieren cocción de los que se sirven frescos.
- ✓ Trabajar en diferentes tiempos.
- ✓ Mantener separados los utensilios para cada tipo de alimento y debidamente rotulado- use tablas y cuchillos de colores.
- ✓ Higiene del personal durante el trabajo.
- ✓ Manera correcta de probar la comida.
- ✓ Uso correcto del termómetro.
- ✓ Limpieza y sanitización correcta en todo momento del Servicio.
- ✓ Mantener cubierto los alimentos o utilice.
- ✓ Nunca mezcle alimentos frescos con lo que tiene en exhibición.
- ✓ Mantenga las cucharas de servir dentro de las bandejas con los alimentos con la agarradera hacia fuera.
- ✓ Nunca debe tocar el área de servir los alimentos.

Durante el Almacenamiento: en neveras separadas, de lo contrario separar considerando:

- ✓ Alimentos listos para comer o que no se van a cocinar como Jamones, cortes fríos, alimentos cocidos.
- ✓ Ensaladas, frutas y hortalizas,
- ✓ Panadería
- ✓ Pescado, mariscos, huevos
- ✓ Carne de res, cerdo, otras
- ✓ Carne molida de res y cerdo
- ✓ Pollo y aves

ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) hacen su aparición cuando existe un mal procesamiento del alimento, una deficiente conservación y almacenamiento o una manipulación inadecuada del mismo.

Cuando hablamos de la presencia de organismos patógenos en un alimento, siempre debemos tener en cuenta que ellos pueden estar allí tan solo por dos causas: por un mal proceso del alimento, caso en el cual hablamos de causas endógenas o por una mala manipulación posterior a su preparación, caso en el cual hablamos de causas exógenas.

Las enfermedades asociadas a transmisión alimentaria pueden ser de tres tipos:

a) Infecciones alimentarias: son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

b) Intoxicaciones alimentarias: ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo es eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

c) Toxi-infección causada por alimentos: es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Ejemplos: el cólera.

ENFERMEDADES ASOCIADAS A LOS ALIMENTOS

Las enfermedades más conocidas, transmitidas por alimentos son las siguientes:

ENFERMEDAD	MICROOR-GANISMO	SÍNTOMAS	¿DONDE SE ENCUENTRA?
Salmonelosis	*Salmonella Sp*	Fiebre alta, diarrea, vómito, dolor abdominal e inclusive la muerte. Algunas cepas perforan el tracto digestivo y producen hemorragias	Intestinos de los animales, materias fecales de personas y animales, exterior de los huevos (por el contacto con la materia fecal), verduras regadas con aguas residuales, piel, pelos y patas de roedores e insectos (moscas, mosquitos, escara-bajos, cucarachas, etc.). Huevos, pollo, empanadas, leche y derivados
Síndrome urémico hemolítico, cistitis, meningitis, mastitis peritonitis ente otras, según la especie	*Escherichia coli.*	Vómitos, dolores abdominales, diarreas, insuficiencia renal u otros síntomas de acuerdo con la especie.	Tubo digestivo de los animales y seres humanos, aguas contaminadas con excrementos. Carne, productos lácteos, frutas y verduras, pescados ahumados, ostras y almejas
Listeriosis	*Listeria monocytogenes*	Fiebre, dolor de cabeza y aborto. En algunos casos se puede presentar meningitis, estado de coma y muerte	Leche cruda, quesos frescos, productos cárnicos, verduras y hortalizas.
Intoxicación estafilocócica	*Staphylococcus sp.*	Náuseas, vómito, diarrea, dolor de abdomen SIN FIEBRE.	Vías respiratorias de humanos, animales domésticos y roedores.

		Se acompaña de escalofríos y de calambres.	Salsas, mantequilla, quesos en general. Alimentos almacenados a temperatura ambiente y expuesta a contaminación ambiental.
Botulismo	*Clostridium botulinum*	Alteraciones del sistema nervioso, alteraciones de la visión, pérdida del equilibrio, debilidad generalizada, falla respiratoria y muerte.	Son anaerobios y se encuentran en la tierra y en los intestinos de los peces. Los alimentos que más pueden afectarse son los que están empacados al vacío o en atmósferas modificadas: enlatados, embutidos cárnicos y conservas, especialmente las caseras.
Gastroenteritis viral	*Norovirus*	Nauseas, vómito, diarrea acuosa, fiebre, dolores y espasmos abdominales y deshidratación.	Se encuentran especialmente en comunidades cerradas como clínicas, colegios, cárceles, etc. Se transmite por contacto persona a persona o a través de alimentos manipulados por personas enfermas. Alimentos contaminados con aguas que contienen materia fecal.

SINTOMAS:

Los síntomas varían de acuerdo al tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades Para las personas sanas, la mayoría de las ETA

son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Los síntomas de una ETA no aparecen de forma inmediata o simultánea con la ingestión del alimento, ellos aparecen después de transcurrido un tiempo que puede ser de una hora o más y hasta en 72 horas, ya que los microorganismos requieren de un tiempo para reproducirse y, si se trata de la acción de las toxinas, estas también requieren un tiempo para actuar.

Es necesario tener presente que un alimento contaminado enfermará a todos los que lo consuman. Por esta razón es muy importante permanecer alerta ante el menor síntoma.

¿CÓMO SE PRESENTA UNA ETA?

Para que ocurra una ETA, la sola presencia de un patógeno no significa que la enfermedad ocurrirá, en la mayoría de los casos:

- El patógeno debe estar en cantidad suficiente como para causar una infección o producir una intoxicación.
- El alimento debe tener las características intrínsecas que permitan que el microorganismo se desarrolle.
- El alimento debe permanecer a temperaturas que favorezcan el crecimiento del patógeno
- El alimento debe ingerirse en una cantidad suficiente, para que la barrera de susceptibilidad del individuo sea sobrepasada.

¿QUE HACER EN CASO DE UNA ETA?

Si se sospecha de la presencia de una enfermedad de transmisión alimentaria, debe procederse de la siguiente forma:

1.- Recurra inmediatamente al centro de salud para que el afectado reciba atención profesional.

2.- Evite generar una alarma entre los que consumieron el alimento, antes de confirmar el hecho.

3.- Identifique los alimentos que el afectado ha ingerido en las últimas 72 horas. Todos ellos son sospechosos de haber causado la enfermedad.

4.- Identifique las personas que han estado en contacto directo con el enfermo, que han consumido los mismos alimentos, o que han manipulado los consumidos por este. Manténgalas en observación y esté alerta ante el más leve síntoma, sin generar alarma innecesaria.

5.- De aviso a la autoridad sanitaria de su municipio y, en lo posible, conserve las muestras de los alimentos que ingirió el afectado, para que sean analizadas por esta autoridad.

6.- De aviso al Centro Zonal del ICBF para obtener su acompañamiento y apoyo ante la emergencia.

CONTROL MICROBIOLÓGICO

Con el fin de asegurar la inocuidad de los productos que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan y comercialicen, es necesario que los responsables de las diferentes actividades conozcan algunas formas de controlar los riesgos microbiológicos que se puedan presentar.

Como parte de los controles que se deben tener en cuenta para eliminar, reducir o prevenir los riesgos se encuentran:

Control de las materias primas: En todos los casos en que se reciban materias primas, empaques o insumos para ser parte del proceso de fabricación, preparación y envasado; estos deben ser analizadas por el personal responsable, por laboratorios propios o externos, de manera que se garantice que dichos productos cumplen con las especificaciones de calidad e inocuidad.

Las empresas deben contar con los registros y documentos que evidencien las acciones adelantadas, a fin de asegurar que los productos que ingresan al proceso no presentan no conformidades que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto final.

Controles durante los procesos: es necesario que las empresas realicen los controles necesarios en el proceso, en especial en aquellas etapas en las

cuales una desviación pueda generar problemas en la inocuidad de los productos procesados.

Existen variables que deben ser controladas como es el caso de las temperaturas de refrigeración o congelación, los tiempos de exposición de los productos a diversas condiciones, presiones empleadas, acidez y demás que considere la empresa que debe realizar a los productos.

Para un mejor entendimiento de los controles que se deben aplicar, se pueden revisar los diferentes métodos de conservación que se describieron anteriormente, ya que si se incumplen las condiciones de conservación, se pueden generar alteraciones en la calidad e inocuidad de los alimentos que se manipulan.

Como parte de este mismo control, es necesario que las empresas y responsables de las diferentes actividades, realicen seguimiento a la operación y al mantenimiento de la maquinaria y los equipos empleados. Una falla de un equipo puede generar problemas de inocuidad en el producto final.

Controles de personal manipulador: El personal es uno de los principales riesgos de contaminación de los alimentos porque las personas son portadoras o actúan como puente entre los microorganismos y los alimentos. Por esto, es necesario que las empresas realicen, previo de la vinculación, un reconocimiento médico para asegurar que la persona es apta para manipular alimentos.

Así mismo, la empresa debe realizar por lo menos una vez al año, o en la periodicidad que definan los clientes, exámenes de laboratorio que incluyan por lo menos: frotis de uñas, frotis de garganta y coprológico.

Existen otros tipos de controles, que tienen que ver con la verificación del cumplimiento de las prácticas de higiene personal adecuadas. En este caso, cada empresa podrá determinar los diferentes sistemas de control a fin de asegurar el cumplimiento y prevenir posibles contaminaciones generadas por el personal manipulador.

Controles de ambientes y superficies: como se trató anteriormente, existen muchos tipos de microorganismos que generan enfermedades transmitidas

por alimentos; muchos de ellos se encuentran presentes en los ambientes y superficies que tienen contacto con el alimento.

Una forma de eliminarlos es por medio del diseño e implementación de planes de saneamiento básico. Estos planes contemplan todos los aspectos relacionados con limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, manejo de residuos líquidos y control de agua potable.

A fin de verificar que los ambientes y superficies no representan riesgo en la inocuidad de los alimentos, las empresas deben realizar análisis de laboratorio que permiten verificar que los ambientes y superficies se encuentran libres de patógenos que puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Control de los productos terminados: A pesar de los controles de proceso, materias primas, mano de obra, maquinaria y de equipos, es posible la existencia de desviaciones que pasen inadvertidas para los controles establecidos. Por esta razón, es necesario realizar una verificación sobre la inocuidad del producto terminado, lo cual sirve para asegurar que el resultado final de todo el proceso es conforme a lo esperado. Esta verificación es realizada por laboratorios propios o externos, de acuerdo con los planes de muestreo que tengan establecidos las empresas, en los cuales es necesario considerar el nivel de riesgo del alimento procesado.

RESPONSABILIDADES PARA LA APLICACIÓN DEL MANUAL



La aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos indicadas en el presente manual, deben ser asumidas de manera responsable por:

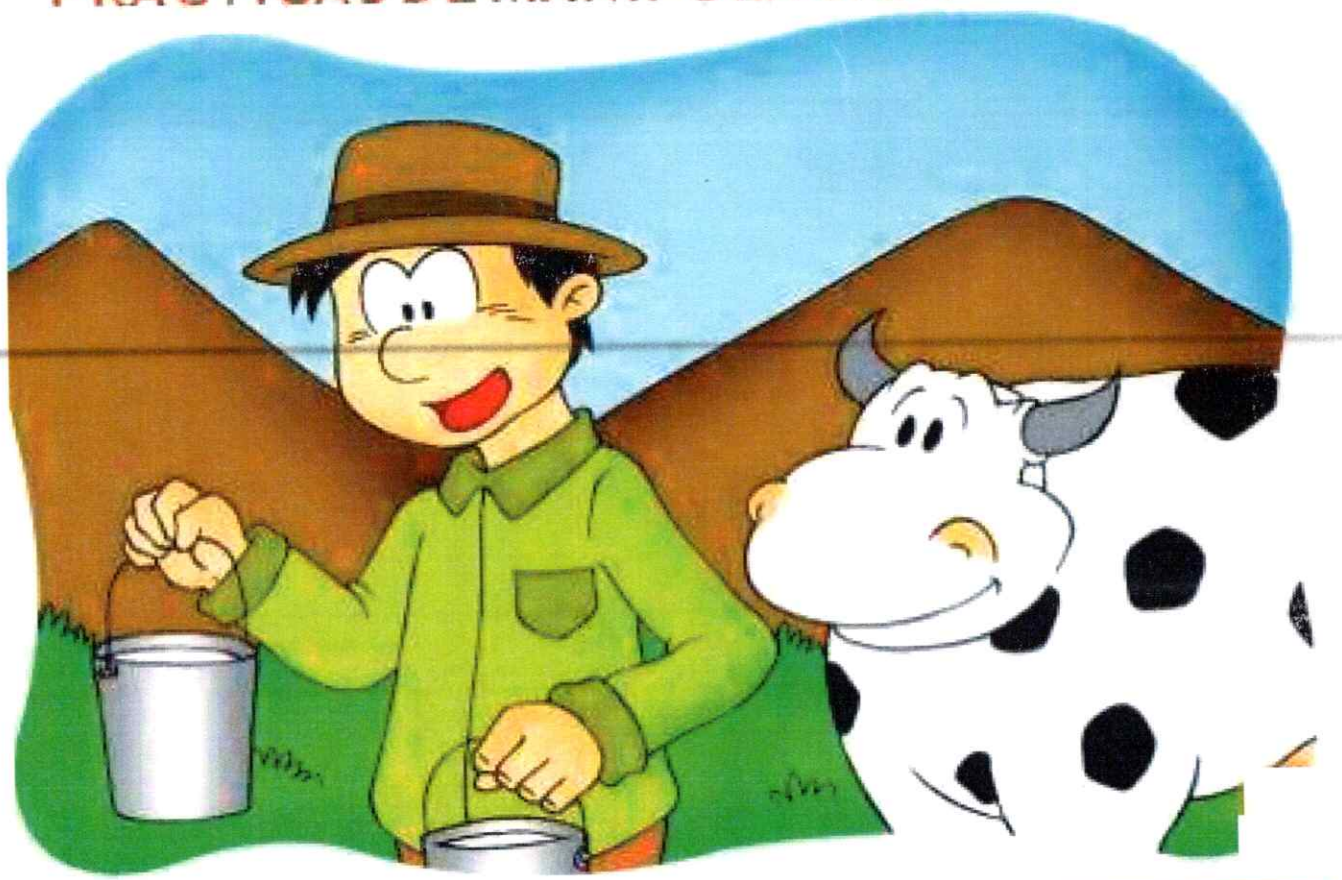
- La gerencia o administración de los servicios de alimentación quien son los responsables de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura dentro del establecimiento.

- Todo el personal manipulador de alimentos desde el que recibe, almacena, prepara, hasta el que sirve dichos alimentos.

- Los proveedores quienes deberán entregar los alimentos inocuos.

DESARROLLO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

DESARROLLO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Ya hemos visto que son los alimentos, sus características y de qué manera su consumo puede afectar la salud. Sin perder de vista lo que hemos aprendido, vamos a entrar en materia sobre el cuidado de los alimentos, no sin dejar de advertir que todas las prácticas que en este curso se presentan, son de aplicación obligatoria en todas las unidades de servicio, puntos de distribución, medios de transporte, bodegas de almacenamiento y plantas de producción o preparación de alimentos.

Por las características de vulnerabilidad de la población atendida por los programas del ICBF y a que los derechos de los niños, niñas y adolescentes priman sobre los demás, el seguimiento de estas normas debe ser absolutamente estricto.

DEFINICIÓN

Las buenas prácticas de manipulación de alimentos, también llamadas BPM, son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

LA APLICACIÓN DE LAS BPM DEBE SER EFECTIVA:

Las BPM en Colombia están regidas por el Decreto 3075 de 1997, el cual tiene como ámbito de aplicación:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y

comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

El Decreto establece que todas las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento transporte, distribución y comercialización de alimentos debe ceñirse a los principios de las BPM estipuladas en el título II del mismo Decreto.

Para garantizar el cumplimiento de lo definido en el Decreto 3075/97, es necesario que los responsables de la manipulación de los alimentos cuenten con la documentación necesaria que permitan evidenciar las prácticas empleadas dentro de sus actividades y los resultados obtenidos.

Las BPM son el fundamento que debe orientar todos los planes, programas, procedimientos y tareas relacionadas con la fábrica, bodega, medio de transporte y puntos de preparación y expendio.

Aplicación efectiva implica el diseño, puesta en marcha y operación permanente de programas de control que permitan asegurar el cumplimiento de todas las normas y principios que garanticen el suministro de alimentos inocuos y saludables.

LA APLICACIÓN DE LAS BPM DEBE SER RUTINARIA:

Una aplicación rutinaria de las BPM implica que las buenas prácticas de manipulación de alimentos deben formar parte de los hábitos y las rutinas del quehacer diario, significa que en todos los procesos y procedimientos que se realicen con o para los alimentos, se debe conocer y cumplir con la normatividad relacionada y este conocimiento debe haber sido apropiado por todos los miembros de la organización.

Igualmente debe tenerse la evidencia de su realización, es decir diligenciar la documentación correspondiente, a fin de que pueda ser verificada por la autoridad sanitaria correspondiente el cualquier momento.

LAS BPM SON DE APLICACIÓN PERMANENTE:

Las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, al ser habituales y rutinarias, deben permanecer en el tiempo. No basta con que su aplicación se evidencie durante una visita de las autoridades sanitarias; la práctica debe realizarse todo el tiempo y la aplicación de las rutinas periódicas debe

poder evidenciarse tanto con los resultados, como con la documentación que compruebe su aplicación

Las BPM se aplican a toda la cadena agroalimentaria.

Esto quiere decir que las BPM deben ser aplicadas desde la obtención de los productos naturales o materias primas agrícolas y pecuarias (BPA o Buenas Prácticas Agrícolas), pasando por su procesamiento industrial hasta obtener un producto terminado (Buenas Prácticas de Manufactura), hasta llegar a su empaque, almacenamiento, transporte, distribución, preparación y expendio o entrega al consumidor final. Las BPA son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles. Las BPA pueden simplemente definirse como: "hacer las cosas bien" y "dar garantías de ello"

LAS BPM SON OBLIGATORIAS:

Las BPM no se implementan para cumplir ante una visita de la autoridad sanitaria, o una inspección que se realice en cumplimiento de sus facultades de supervisión a sus proveedores, contratistas y operadores. Las BPM se aplican para garantizar la salud y el bienestar de los consumidores a través de la buena calidad de los alimentos y para mitigar el impacto de la actividad sobre el medio ambiente, por lo que su práctica debe realizarse en todo momento.

Lo anterior implica que todas las personas naturales o jurídicas que prestan servicios, fabriquen o suministran alimentos, dentro de las cadenas de abastecimiento de alimentos con los que se atienden los programas, están obligadas legal y contractualmente a aplicar Buenas Prácticas de Manufactura, Almacenamiento, Transporte y manipulación de los productos.

MARCO LEGAL:

Una norma es una regla que se debe seguir o cumplir, por lo cual a ella se deben ajustar todas las actuaciones, tareas y actividades.

Las normas pueden ser legales o técnicas. Las normas legales son de obligatorio cumplimiento por ejemplo el Decreto 3075, en cambio, una norma técnica no lo es, salvo que su aplicación total o parcial forme parte de las especificaciones de un producto, de un procedimiento o de un requerimiento contractual, por ejemplo las normas técnicas colombianas (NTC) de alimentos.

El marco normativo puede ser internacional, nacional e inclusive, local.

En materia de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos existen normas internacionales establecidas por organismos como la Organización Mundial para la Salud (OMS), la Organización Panamericana para la Salud (OPS), la FAO (Food and Agriculture Organization) y por la Organización Codex Alimentarius.

En Colombia, el marco normativo general está contenido en la Ley 9 de 1979 y en el Decreto 3075 de 1997.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.

Como ya se ha dicho, las normas contenidas en el Decreto 3075 de 1997, reglamentario de la Ley 9 de1979, son de carácter obligatorio y se aplican a plantas de producción, a lugares de almacenamiento, preparación o expendio, vehículos, equipos, utensilios, menaje y al personal que participan en la cadena de abastecimiento de alimentos. A continuación veremos lo relacionado con las edificaciones y su localización.

Entorno y ubicación del lugar

Cuando se habla del entorno y ubicación del lugar, se está haciendo referencia a las condiciones que deben tenerse en cuenta al momento de manipular cualquier tipo de alimentos; se deben contemplar aspectos potenciales de contaminación y definir todas las medidas que deben ser implementadas para proteger los alimentos que sean manipulados.

Las construcciones de los lugares en que se produzcan, procesen, almacenen, expendan, preparen o distribuyan alimentos, deben:



- ✓ Estar aisladas de focos de insalubridad que representen riesgo de contaminación del alimento. Se entienden como focos de insalubridad:
- ✓ La polución del aire con emisión de gases contaminantes, polvo, hollín y material particular en general.
- ✓ Cercanía a botaderos de basura o rellenos sanitarios.
- ✓ Cercanías a cuerpos de agua altamente contaminados
- ✓ Existencia de criaderos o cebaderos de animales tales como cerdos, pollos, etc.
- ✓ Operación cercana de plantas que produzcan emisiones contaminantes de la atmósfera o de los cuerpos de agua.
- ✓ El funcionamiento de la fábrica, bodega, expendio o restaurante no debe poner en riesgo la salud o el bienestar de la comunidad.
- ✓ Los alrededores del lugar deben ser limpios. No debe existir acumulación de basuras en los alrededores, las vías de acceso deben ser pavimentadas o ser recubiertas con un material que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas u otras condiciones que puedan ser fuente de contaminación de los alimentos.
- ✓ Contar con zonas de parqueo aledañas, suficientes para los vehículos en espera de ser cargados o descargados, dependiendo del tamaño de la operación que se llevará a cabo en el lugar.
- ✓ El área aledaña no debe presentar riesgo de inundaciones o anegación.

La edificación.

El inmueble debe estar dotado de servicios públicos domiciliarios así:

Acueducto. En zonas rurales que no cuenten con servicio de acueducto, deberá contarse con sistema de aprovisionamiento de agua que garantice su potabilidad. Si existe red de agua potable, la edificación debe estar obligatoriamente conectada a esta red. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua potable con capacidad para atender las necesidades de mínimo un día de operación.

Alcantarillado. En zonas rurales, debe contar con sistema de evacuación de residuos tales como pozos sépticos y sistema de tratamiento de aguas residuales, alejados de la planta, bodega, cocina o comedor, según sea el caso.

Red de drenaje de aguas lluvias.

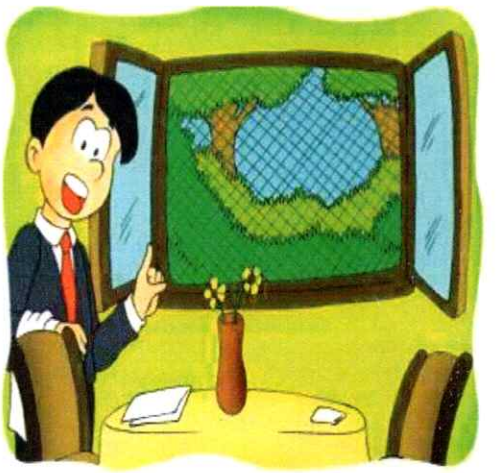
Suministro de Energía eléctrica. Este es un requisito absolutamente indispensable si se requiere de una cadena de frio para la conservación adecuada de los productos.

Servicio de recolección de basuras. En áreas rurales, debe existir un sistema de disposición de residuos sólidos, que no afecte el medio ambiente y lejos de la planta, bodega, cocina o comedor, según sea el caso.

Las fachadas deben ser limpias, estar en buen estado y facilitar la limpieza y la desinfección.

Las puertas de entrada a las áreas de procesamiento y almacenamiento, así como las ventanas deben ser lisas, de material impermeable y no deben permitir el ingreso de roedores y otros animales. Las luces entre el borde inferior de la puerta y el piso o entre los bordes laterales y los muros deben ser menores a 1 cm.

El acceso a las áreas de producción o elaboración de alimentos y de almacenamiento no puede ser de acceso directo desde el exterior al interior de la edificación. Además, debe contar con puertas auto-cerrables y de no ser posible esto último, debe contar con un aislamiento tipo cortina para impedir las corrientes de aire que pueden transportar material contaminante.



Las ventanas no deben permitir la entrada de animales silvestres, domésticos o de cualquier otro tipo. Por esta razón es necesario que estén dotadas con mallas que impidan el paso de insectos. Deben contar con aleros que impidan la entrada de agua en caso de lluvia acompañada de viento y estar diseñadas de forma tal que impidan la acumulación de polvo y suciedad.

Las áreas de almacenamiento o proceso de materias primas, insumos y productos terminados deben estar separadas entre sí y ser construidas con pisos y muros de material liso, no poroso, no absorbentes, libres de grietas, roturas o humedades, fácilmente lavables y de forma tal que se evite la acumulación de suciedad y se facilite su limpieza.

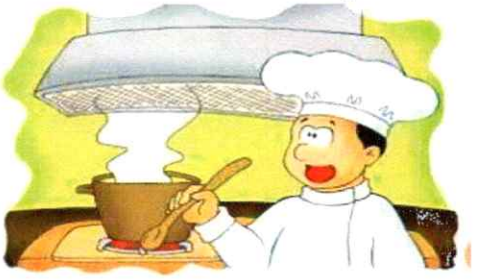
Es necesario entender que las áreas de almacenamiento requieren de condiciones de pisos adecuadas a lo largo de la operación, dado que el uso de montacargas o el flujo de mercancía pesada ayuda a deteriorar el piso, haciéndolo poroso y que dificulta las operaciones de limpieza y desinfección. En este sentido es necesario que los responsables de estas áreas (empresas, operadores logísticos y demás) establezcan rutinas de mantenimiento que no pongan en riesgo los alimentos allí almacenados y que garanticen el estado de los pisos.

En las bodegas y plantas de fabricación, las uniones entre muros y pisos deben ser redondeadas, en forma de media caña cóncava.

Si los pisos son en concreto o cemento, deben estar pintados con pintura epóxica o alquídica de alto tráfico o deben ser esmaltados, libres de grietas y porosidades. Las paredes deben ser lavables y si ellas son en ladrillo a la vista, este material debe estar sellado con esmaltes o lacas para evitar porosidades.

En todo momento, estas áreas deben permanecer en perfecto estado de aseo y mantenimiento.

Todos los sifones, cajas de inspección y drenajes deben contar con rejillas que impidan la entrada de roedores por esa vía.



Los techos no deben presentar goteras o humedades. Si tienen claraboyas, estas deben ser en material irrompible. En caso de hacer uso de sobre-techos, estos deben ser en materiales sanitarios y asegurar la limpieza y desinfección de los mismos, a fin de evitar la presencia de plagas.

Si los techos o muros tienen instalaciones de ventilación natural (lucarnas, desfogues, chimeneas, etc.) estas deben contar con la protección necesaria para evitar que ingresen plagas, animales o aguas lluvias.

En caso de hacer uso de escaleras y rampas estas deben estar localizadas de forma que no interfieran en el proceso de producción y que su utilización no genere riesgos de contaminación de los productos.

El establecimiento debe contar con sistema de iluminación natural y artificial. Las lámparas que estén por encima de los niveles de las líneas de producción o de almacenamiento deben estar protegidas con mallas o mediante pantallas irrompibles, que impidan la contaminación física de los productos en caso de rotura. La iluminación debe cumplir con los niveles establecidos en el artículo 9 del Decreto 3075 de 1997.

Los vidrios de ventanas deben estar protegidos con mallas o barreras para evitar que en caso de rotura, contaminen físicamente los productos.

Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado, los cables deben estar protegidos y todas las cajas de enchufes, interruptores y lámparas deben contar con sus tapas. Los cables deben estar aislados y los tableros de control y cajas de fusibles debidamente cerrados y aislados.

El inmueble debe contar con sistema para la disposición de residuos líquidos, tales que impidan la contaminación de los demás productos y no impacten el medio ambiente.

El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se

generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

Cuando en la bodega o planta se reciban devoluciones de productos, estas deben manejarse en área separada y aislada de las de almacenamiento de materias primas y de la de productos terminados.

Cuando se requiera del lavado de equipos y utensilios, deberá contarse con un área específica para tal efecto, que cuente con suministro de agua fría y caliente, si esta es necesaria.

Debe contar con servicios sanitarios separados por sexo y aislados de las áreas de producción y de las de almacenamiento. Estos servicios deben estar dotados con papelera con tapa, papel, lavamanos, jabón y toallas desechables o secador de manos lavamanos automático.

Los vestideros deben estar separados e independientes de los servicios sanitarios y separados por sexo.

Las áreas de fabricación o empaque deben contar con lavamanos independientes de los servicios sanitarios, dotados preferiblemente con grifería accionada con pedales.

El ingreso a las áreas de producción debe contar con un filtro sanitario adecuado a las necesidades de la planta.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios deben ser los adecuados a las necesidades de cada proceso.

En general, deben cumplir con los siguientes requisitos:

a. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

b. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser inertes bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de estas con el alimento, a menos que este o los elementos contaminantes migren al producto, dentro de los límites permitidos en la respectiva legislación. No se permite el uso de materiales contaminantes

como: plomo, cadmio, zinc, antimonio, hierro, u otros que resulten de riesgo para la salud.

c. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.

Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.

d. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.

e. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad. Esto quiere decir que los equipos e instrumentos deben ser diseñados de forma tal que sean de fácil mantenimiento, limpieza y desinfección. No deben presentar puntos muertos ni de difícil acceso para estas tareas, por lo que no deben tener esquinas en ángulos agudos.

f. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

g. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

h. En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

i. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

De acuerdo con los anteriores requisitos, es necesario definir que:

Queda prohibido terminantemente el uso de implementos de madera tales como:



- ✓ Cucharones y cucharas.
- ✓ Palas y raspadores
- ✓ Artesas y bateas
- ✓ Pilones y morteros
- ✓ Molinillos
- ✓ Platos y otros recipientes.
- ✓ Tablas de corte
- ✓ Mesas de trabajo
- ✓ Cuchillos con mangos de madera

Los utensilios fabricados en madera tienen pequeñas grietas y porosidades en donde pueden acumularse restos de alimentos y servir de foco de crecimiento y contaminación bacteriana.

Deben utilizarse utensilios en materiales sanitarios, preferentemente porcelana, silicona, teflón y plásticos libres de rayones y raspaduras o, de acero inoxidable, según el uso específico.

Los mesones, aunque pueden ser enchapados en porcelana sanitaria. Debido a las uniones entre baldosas, este material hace muy exigentes y dispendiosas las rutinas de aseo. Dada la facilidad de desportillarse, también requiere mayor cuidado y mantenimiento. Por lo anterior, actualmente se exige que sean fabricados en acero inoxidable, granito o mármol pulidos, sin juntas o uniones y de acuerdo con el uso específico.

Para una adecuada manipulación de los equipos, de manera que no se ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos que allí se procesan, es necesario que los responsables de los diferentes establecimientos donde se manipulen alimentos, así como de los mismos operarios tengan en cuenta:

Conocer el manejo del equipo: en este caso, el operario deberá tener claridad frente a las condiciones de operación como son los tiempos, temperaturas, presiones o demás condiciones necesarias de acuerdo al tipos de alimento que se está fabricando, procesando, preparando, envasando transportando, distribuyendo y comercializando.

El conocimiento que se tiene del equipo debe estar asociado a los riesgos que puedan presentarse en caso de que las diferentes condiciones se salgan de los parámetros definidos por la empresa.

Tener diseñado e implementado un programa de mantenimiento preventivo y correctivo: cada máquina o equipo, de acuerdo con su uso, el riesgo de operación o a las condiciones definidas por el fabricante, debe cumplir con mantenimientos que permitan prevenir posibles daños de los equipos que puedan afectar su operatividad. De la misma manera, en caso de presentarse daños durante el proceso, se deben aplicar mantenimientos correctivos que aseguren que el equipo corrige su desviación y puede continuar su operación.

Programa de actualización de maquinaria y equipos: Teniendo en cuenta que la tecnología en la producción y procesamiento de alimentos evoluciona rápidamente para obtener mayores eficiencias y mejores condiciones de fabricación, es conveniente, aunque no obligatorio, que las empresas cuenten con un programa de actualización, repotenciación o renovación total de maquinaria y equipos.

PERSONAL MANIPULADOR

Se considera manipulador de alimentos a toda persona que interviene en alguna de las etapas de elaboración, empaque, almacenamiento, trasporte y comercialización de un alimento.

Uno de los principales riesgos de contaminación de los alimentos está en el personal que los manipula porque las personas actúan como puente entre los microorganismos y los alimentos.

La contaminación microbiana de los alimentos a través del manipulador puede producirse cuando:

- ✓ El manipulador se encuentra enfermo,
- ✓ Es portador sano de una enfermedad, o
- ✓ Actúa como intermediario entre un foco de contaminación y el alimento, generalmente por una inadecuada higiene personal o técnicas deficientes de lavado de manos

El personal manipulador, como elemento activo que está en contacto directo con los alimentos es quien tiene control sobre las principales causas

de contaminación. Esta condición lo convierte en el mayor contaminante o en el mejor agente preservador de la inocuidad de los alimentos. Por esto, cualquier esfuerzo por mejorar las condiciones sanitarias de todo proceso de producción, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos es inútil si no se cuenta con personal bien capacitado y provisto de los elementos indispensables para desempeñar sus funciones.

El personal manipulador como agente de contaminación

Cuando se presenta una cualquiera de las siguientes condiciones en el estado de salud o higiene del manipulador, podemos asegurar que es el vehículo perfecto para contaminar los alimentos:

- ✓ Presencia de altas cantidades de microorganismos en heces, orina, nariz, boca, orejas o cualquier parte del cuerpo, bien sea por la presencia de una infección o por prácticas higiénicas inadecuadas.
- ✓ Las manos, uñas y ropas se han contaminado con microorganismos, que posteriormente pasan a los alimentos, ya sea por contacto directo o indirecto.
- ✓ Padece una enfermedad o es portador sano de ella.

Si a las condiciones anteriores se suma que

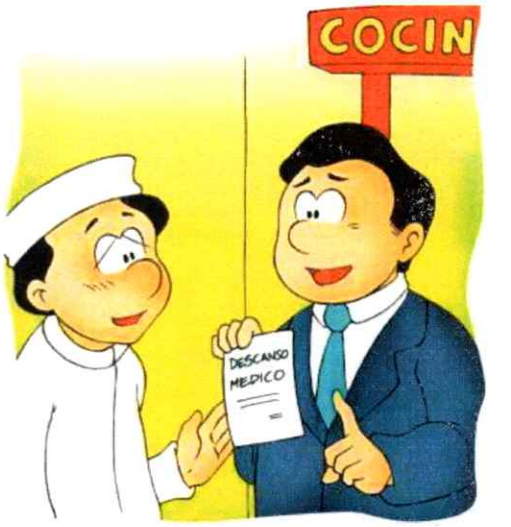
- ✓ Las características del alimento y sus condiciones de almacenamiento son tales que permiten a los microorganismos multiplicarse hasta alcanzar cantidades que pueden producir daños a la salud.
- ✓ El alimento contaminado no es sometido a un proceso capaz de destruir los microorganismos antes de ser entregado al consumidor, como la limpieza, desinfección, o cocción por ejemplo.

Estamos ante un escenario en el que los alimentos producidos no serán saludables por falta de inocuidad, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.

Para contribuir a prevenir y mitigar los riesgos descritos, el Artículo 13 del Decreto 3075 de 1997, establece que:

650

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.



b. La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

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

El responsable del establecimiento debe estimular a los empleados a cumplir con su obligación de informar cuando padezcan alguna enfermad o presenten síntomas como infecciones de boca, garganta y vías respiratorias en general, infecciones en los ojos como conjuntivitis, infecciones en los oídos, diarrea, lesiones en la piel incluidas cortaduras, forúnculos, úlceras, llagas o dermatitis, cuando sufra de fiebre o de cualquier otra enfermedad, especialmente si esta es de carácter infecto-contagioso. El personal que presente alguno de los síntomas anteriores, debe reubicarse temporalmente para que desarrolle labores en los que no esté en contacto con el alimento. Esto no debe implicar ningún tipo de sanción hacia el trabajador. Será responsabilidad del administrador del servicio si un manipulador enfermo permanece en su puesto de trabajo contaminando los alimentos con organismos patógenos.

Todo manipulador enfermo debe ser atendido médicamente y sometido al tratamiento adecuado para que recupere un estado saludable debidamente comprobado con los análisis necesarios para verificarlo.

Prácticas de higiene personal:

Las manos son el punto de contacto directo entre el manipulador de alimentos y el alimento por lo que son el principal vehículo de transmisión de microorganismos. Por esta razón es necesario lavar las manos de forma frecuente y cuidadosa. Esta limpieza debe realizarse siempre después de:

- ✓ usar el baño.
- ✓ tocar animales.
- ✓ ejecutar las rutinas de aseo y desinfección.
- ✓ recibir o manejar dinero.
- ✓ fumar o come.
- ✓ estornudar o toser.
- ✓ atender el teléfono.
- ✓ manipular alimentos crudos o cocidos.
- ✓ manipular basuras o desechos de cualquier clase.



El principal reservorio de microorganismos en las manos son las uñas, por ello deben llevarse cortas y sin pintar. El esmalte enmascara suciedad bajo las uñas y partículas de él pueden desprenderse contaminando el alimento.

Un manipulador de alimentos debe ser esmerado en su aseo personal:

- ❖ Debe bañarse todos los días antes de ir al trabajo o de comenzar labores.
- ❖ Debe vestir ropa limpia para ir a trabajar.
- ❖ Jamás usa la ropa de trabajo para salir a la calle, ni siquiera por un instante.

En el trabajo usa uniforme limpio y completo, que consta de:

- ✓ overol o una bata de color claro, sin bolsillos por encima de la cintura y con cremalleras o velcro en lugar de botones, ya que estos pueden desprenderse y caer dentro de los alimentos.
- ✓ cofia y/o malla para el pelo.
- ✓ tapabocas, cuando se manipulen o preparen alimentos.
- ✓ guantes (de uso opcional). Si los utiliza, estos deben tener el mismo tratamiento de desinfección y limpieza que las manos.

Un manipulador de alimentos no debe:

- ✓ toser ni estornuda sobre los alimentos, ya que sabe que la saliva es un vehículo de transmisión de enfermedades. Por esto, debe usar el tapabocas en nariz y boca, siempre que esté manipulando alimentos.
- ✓ utilizar joyas o accesorios durante el procesamiento de alimentos, por ejemplo anillos, aretes, collares, reloj, etc. Estos elementos son focos de contaminación ya que generalmente no se someten a desinfección y porque en cualquier momento pueden caer en el producto terminado, contaminándolo, causar averías en los equipos o, producir un grave accidente de trabajo al enredarse con máquinas en movimiento.
- ✓ comer, beber, ni masticar chicle o fumar en las áreas de preparación o almacenamiento, esto confiere olores y sabores extraños al producto y puede generar contaminación directa o cruzada de los alimentos.
- ✓ Cuanto tiene heridas en cualquier parte del cuerpo, especialmente en las manos, siempre informa de esta situación a su superior, se abstiene de manipular alimentos ya que las heridas contienen bacterias patógenas que pueden contaminarlos. La herida deberá curarse y protegerse y, si es imposible evitar la manipulación, se pone un guante sobre la mano herida, con el fin de evitar que la cura caiga en los alimentos y produzca una contaminación tanto física como biológica.
- ✓ El calzado que usa tiene suela antideslizante, de tacón bajo y estar siempre limpio.
- ✓ utilizar perfumes o colonias en exceso, ya que son fuente de contaminación química y pueden dañar el olor y sabor de los alimentos.

- ✓ Cuando manipula alimentos, cajas o basuras, lavar las manos con jabón antibacterial.
- ✓ Nunca escupir en el piso y menos en el área de trabajo.
- ✓ Evitar sentarse en superficies sucias o contaminadas (piso, suelos, aceras), mientras está usando el uniforme de trabajo.
- ✓ almacenar o guardar alimentos, donde guarda los objetos personales, por el alto riesgo de descomposición y atracción de insectos y roedores.
- ✓ Probar los alimentos con los dedos o con el mismo utensilio con que toma la muestra del recipiente.
- ✓ Se lava las manos de manera correcta, incluyendo las uñas y los antebrazos, con suficiente agua y jabón antibacterial.

Deberes higiénicos del responsable del establecimiento

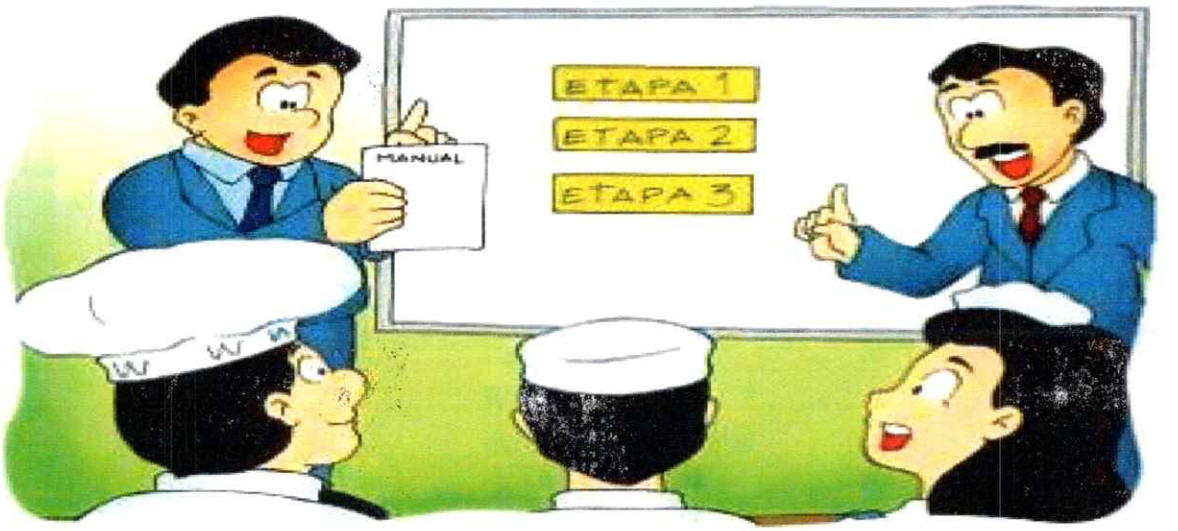
El responsable de la administración de un establecimiento en el que se fabrican, preparan, almacenan o expenden alimentos está obligado a:

- ✓ Proveer jabón, desinfectantes y artículos de aseo necesarios para la limpieza de las instalaciones, servicios sanitarios, maquinaria, equipos y utensilios.
- ✓ Suministrar dotación completa de uniformes, elementos de protección y accesorios.
- ✓ Dotar los baños con papel higiénico, jabón antibacterial y toallas desechables
- ✓ Dotar los filtros sanitarios de acceso a las áreas de producción o preparación de alimentos, con jabón antibacterial, desinfectantes y toallas desechables.
- ✓ Rechazar la mercancía en mal estado.
- ✓ Procurar servicio médico, odontológico y botiquín.
- ✓ Reemplazar temporalmente en sus labores al operario enfermo, mientras este recupera su salud, por otro manipulador.
- ✓ Mantener la mercancía almacenada sobre estibas.
- ✓ Realizar control estricto de plagas y roedores.
- ✓ Mantener las áreas de trabajo en buen estado.
- ✓ Fijar avisos alusivos a la higiene y a la seguridad industrial.
- ✓ Practicar análisis de laboratorio (frotis de garganta, frotis de uñas, coprológico y serológico) y examen físico de aptitud para manipular

alimentos realizado por un médico, previos al ingreso de todo manipulador de alimentos.

- ✓ Realizar seguimiento a los problemas de salud que puedan presentar los manipuladores, así como asegurar el tratamiento recomendado por el médico.
- ✓ Realizar análisis de laboratorio periódicos al personal manipulador para comprobar su estado de salud general.

PLAN DE CAPACITACIONES AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



En todo establecimiento en que se manipulen alimentos es obligatorio el desarrollo de programas de educación, entrenamiento y capacitación orientados a obtener o mantener productos inocuos con los estándares de calidad requeridos.

Educación y capacitación en BPM

Comencemos por definir tres palabras fundamentales:

Entrenamiento es el proceso que busca mantener o aumentar un nivel de habilidades o destrezas adquiridas a través de la práctica, ensayo o ejercicio de lo aprendido.

Capacitación: es el proceso por el cual se adquieren los conocimientos técnicos, tanto teóricos como prácticos que contribuyen al desarrollo en el individuo de actitudes y aptitudes para desempeñar una actividad

Educación: Consiste en un transferir a una persona un conjunto de principios, valores, normas de conducta, generando hábitos y comportamientos adecuados al medio cultural y social.

Con el fin de generar comportamientos adecuados en el personal manipulador de alimentos es indispensable que se cuente con un programa permanente de educación sanitaria, incluyendo material visual en áreas de trabajo permanentemente y/o audiovisuales acerca de la necesidad de ejecutar rutinas de higiene y seguridad, las cuales deben llegar a ejecutarse de manera inconsciente por parte del manipulador.

Teniendo en cuenta que todas las personas que ejecuten cualquier trabajo requieren de los conocimientos, las conductas y la experiencia necesarias para desarrollarlo. El Decreto 3075 de 1997 no es ajeno a esta consideración y por tanto establece que:

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

b. Las empresas deberán 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. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

c. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.

d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

e. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Las empresas son responsables de mantener capacitados, de manera permanente y continua, a los operarios que hacen parte de ella. Dicha capacitación deberá ser realizada desde el momento de su contratación y ser reforzado mediante charlas, cursos o cualquier otro medio efectivo que determine la misma.

No solo es obligatoria la existencia de un programa de educación y capacitación escrito, ya que también lo es el evidenciar su estricto cumplimiento a través de las certificaciones expedidas por los capacitadores, los carnés de manipuladores de alimentos, los contenidos impresos y en medio magnético de los cursos, los listados de asistencia del personal debidamente firmados, la existencia de la señalización necesaria e incluso con la observación y averiguación directa o indirecta con los trabajadores.



PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar que los equipos e instrumentos de medición estén en óptimas condiciones de funcionamiento, se utilicen adecuadamente y proporcionen medidas fiables

RESPONSABLE DEL PROGRAMA

Es responsabilidad de la corporación delegara una persona idónea, encargada de la verificación de los procedimientos de mantenimiento y el cronograma de actividades.

ALCANCE

Aplica para todos los equipos e instrumentos de medición empleados en la prestación de servicio de alimentación (balanzas para peso de alimentos, termómetros, neveras, horno, molino, licuadora y demás equipos se considere deben calibrarse de acuerdo a lo planteado en la guía técnica metrológica.

MONITOREO Y VERFICACION

La persona encargada de manejar el equipo correspondiente deberá reportar cuando se genere algún daño para realizar el mantenimiento correctivo, los mantenimientos preventivos se deberán hacer siguiendo en cronograma planteado para los mantenimientos durante el año, además se tendrá en cuenta el presupuesto asignado para esta actividad.

REGISTROS

- ✓ Hoja de vida de equipos
- ✓ Registro de las calibraciones realizadas por laboratorios y mantenimientos preventivos o correctivos.
- ✓ Registro de las verificaciones realizadas por la corporación
- ✓ Registro de las inspecciones realizadas por el operador
- ✓ Cronograma de mantenimientos preventivos durante el año

PROCEDIMIENTO

Codificación de los instrumentos y equipos de medición: A los instrumentos de medición se les debe asignar una codificación, para su identificación, inventario, calibración y control.

Inspección de equipos

La Corporación deberá realizar inspección de las condiciones físicas y/o de funcionamiento de los instrumentos de medición y los equipos del servicio, que se tengan en uso. La inspección deberá realizarse de forma mensual, para identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo.

Las condiciones de inspección son mínimo las siguientes:

Nevera

- ✓ Cierre correcto de la puerta.
- ✓ Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga)
- ✓ Sonidos de los motores
- ✓ Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.
- ✓ Fugas de agua

Balanza pesa alimentos

- ✓ Daños en el plato de la balanza, en desplaye para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas
- ✓ Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.
- ✓ Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Termómetro

- ✓ Escala del termómetro legible.
- ✓ Respuesta a las mediciones de temperatura.
- ✓ Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

Tallímetro e infantómetro

- ✓ Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm
- ✓ Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.

En caso que se evidencien anormalidades con respecto a los criterios de verificación establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del equipo o instrumento de medición.

Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración y guardarse registro del mismo en la hoja de vida del equipo o instrumento de medición según corresponda.

Equipos o instrumentos no conformes

Cuando se compruebe que un equipo o instrumento de medición no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la calibración o comprobación realizada por un laboratorio, debe remplazarse por otro equipo o instrumento calibrado.

Cuando se compruebe que un equipo de medición de masa o temperatura, no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la verificación realizada por la Corporación, deberá

remplazarse por otro equipo o instrumento. Los costos deberá asumirlos la entidad dueña del equipo.

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ DECRETO 3075 DE 1997. www.alcaldiadebogota .gov.co/sisjur/normas/jsp3337.
- ✓ MEMORIAS CAPACITACIÓN CONVENIO INTERINSTITUCIONAL SENA-INVIMA. Bogotá Mayo 2010.
- ✓ ROMERO, Jairo. Documentación del Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad de una empresa de Alimentos, en el marco del Decreto 3075 de 1997. ASECALIDAD 1999
- ✓ MAUAL DE BPM. Modalidades de atención integral HI y CDI.

	SAN JOSE IPS PUTUMAYO S.A.S NIT 900423816-3	VERSION	2
		VIGENCIA	ENERO DE 2023
		CODIGO	F- GC- 203
		PAGINA	1 DE 1

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL



CIUDAD:	VILLAGARZON	FECHA:	07/07/2023
NOMBRE:	JOSE MAURICIO MORA COLORADO	CEDULA:	7,719,214
EDAD:	39 AÑOS	HEMOCLASIFICACIÓN:	O POSITIVO
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG	CARGO:	TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS
TIPO DE EXAMEN	◉ INGRESO	○ PERIODICO	○ RETIRO

EXAMEN PARACLINICO

		Normal	Anormal			Normal	Anormal			Normal	Anormal
1	Examen Osteomuscular	☑	☐	9	Triglicéridos	☐	☐	17	Frotis faringeo	☑	☐
2	Optometria	☐	☐	10	Hdl, Idl, Vldl	☐	☐	18	Bun	☐	☐
3	Audiometria	☐	☐	11	PSA	☐	☐	19	Creatinina	☐	☐
4	Espirómetro	☐	☐	12	Transaminasas	☐	☐	20	Fosfatasa alcanina	☐	☐
5	Psicologia	☐	☐	13	Cuadro Hematico	☐	☐	21	Electrocardiograma	☐	☐
6	Alcohol y Drogas de Abuso	☐	☐	14	Serologia	☑	☐	22	Rx de tórax	☐	☐
7	Glicemia	☐	☐	15	Coprologico	☑	☐	23	Rx columna lumbosacra	☐	☐
8	Colesterol	☐	☐	16	Koh	☑	☐	24	Psicosensometrico	☐	☐

APTITUD OCUPACIONAL (INGRESO)

El examen médico no presenta defectos ni patologías	☑
Al examen médico presenta condiciones de salud que no disminuyen su capacidad laboral	☐
Al examen médico presenta condiciones de salud que pueden agravarse con el trabajo	☐
Al examen médico presenta condiciones de salud que deben ser tratados antes de ingresar	☐

APTITUD OCUPACIONAL (PERIODICO)

Examen médico satisfactorio, puede seguir desempeñando sus labores		☐
Al examen médico presenta enfermedades pero no es limitante para seguir desempeñando sus labores		☐
Fundamento de la remisión:		☐
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la:	EPS ☐	ARL ☐
Fundamento de la remisión:		

APTITUD OCUPACIONAL (RETIRO)

Al examen médico no se encuentran alteraciones que limitan su capacidad laboral		☐
Al examen médico se encuentran alteraciones que impiden su desempeño en un nuevo trabajo		☐
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la:	EPS ☐	ARL ☐
Fundamento de la remisión:		

CONCEPTO

APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE		☑
APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO CON PATOLOGIA QUE NO LIMITA LA LABOR		☐
APTO CON RESTRICCIONES O ADAPTACIONES PARA LA LABOR		☐
APTO PARA ESPACIOS CONFINADOS		☐
APTO PARA LABOR EN ALTURAS		☐
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS		☑
EXAMEN PERIODICO SATISFACTORIO		☐
SECUELA DE ACCIDENTE DE TRABAJO	SI ☐	NO ☑
ENFERMEDAD PROFESIONAL	SI ☐	NO ☑
ENFERMEDAD RELACIONADA CON EL TRABAJO	SI ☐	NO ☑

RECOMENDACIONES

INGRESAR AL PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA (PVE)		HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE		MANEJO MEDICO	
PVE Osteomuscular	☐	Pausas Activas	☑	Remision a EPS	☐
PVE Dermatologico	☐	Higiene Postural	☑	Remision a ARL	☐
PVE Auditivo	☐	Kalestenia	☐	Continuar Manejo Medico	☐
PVE Visual	☐	Actividad Fisica Diaria x 30 Min	☑		
PVE Cardiovascular	☐	Dieta Balanceada	☑	OBSERVACIONES:	
PVE Neurologico	☐	Planificacion en levante de carga	☐	SIN APARENTE PATOLOGIA OSTEOMUSCULAR, PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL, CALISTENIA, CAPACITACION SEGÚN RIESGOS DE LA EMPRESA, USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, ESTILOS DE VIDA SALUDABLES, DIETA BALANCEADA, ACTIVIDAD FISICA REGULAR, USO DE PROTECCION OCULAR.	
PVE Neumologico	☐	Charla Preocupacional	☑		
PVE Endocrino	☐	Usar Bloqueador Solar	☐		
PVE Genitourinario	☐	Usar lentes Opticos	☐		
PVE Psicolaboral	☐	Usar Proteccion Auditiva	☐		
PVE Metabolico	☐	Usar EPP en Tareas Especificas	☑		

CONCEPTO FINAL DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE
APTO MEDICAMENTE PARA TRABAJO EN ALTURAS

Paula Toro C.
Esp. Salud y Seguridad del Trabajo
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA
Firma Medico

Mauricio Mora C.
Firma Paciente

SAN JOSE IPS PUTUMAYO S.A.S

NIT 900423816-3

VERSION	2
VIGENCIA	ENERO DE 2023
CODIGO	F-GC-203
PAGINA	1 DE 1

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL



CIUDAD:	VILLAGARZON	FECHA:	07/07/2023
NOMBRE:	ANDRES FELIPE GUTIERREZ PUENTES	CEDULA:	1,075,319,943
EDAD:	24 AÑOS	HEMOCLASIFICACIÓN:	A POSITIVO
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG	CARGO:	COORDINADOR DE OPERACIONES

TIPO DE EXAMEN: (●) INGRESO ( ) PERIODICO ( ) RETIRO

EXAMEN PARACLINICO

		Normal	Anormal			Normal	Anormal			Normal	Anormal
1	Examen Osteomuscular	✓		9	Triglicéridos			17	Frotis faringeo	✓	
2	Optometria			10	Hdl, Idl, Vldl			18	Bun		
3	Audiometria			11	PSA			19	Creatinina		
4	Espirómetro			12	Transaminasas			20	Fosfatasa alcanina		
5	Psicologia			13	Cuadro Hematico			21	Electrocardiograma		
6	Alcohol y Drogas de Abuso			14	Serologia	✓		22	Rx de tórax		
7	Glicemia			15	Coprologico	✓		23	Rx columna lumbosacra		
8	Colesterol			16	Koh	✓		24	Psicosensometrico		

APTITUD OCUPACIONAL (INGRESO)

El examen médico no presenta defectos ni patologías	✓
Al examen médico presenta condiciones de salud que no disminuyen su capacidad laboral	
Al examen médico presenta condiciones de salud que pueden agravarse con el trabajo	
Al examen médico presenta condiciones de salud que deben ser tratados antes de ingresar	

APTITUD OCUPACIONAL (PERIODICO)

Examen médico satisfactorio, puede seguir desempeñando sus labores			
Al examen médico presenta enfermedades pero no es limitante para seguir desempeñando sus labores			
Fundamento de la remisión:			
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la:	EPS	ARL	
Fundamento de la remisión:			

APTITUD OCUPACIONAL (RETIRO)

Al examen médico no se encuentran alteraciones que limitan su capacidad laboral			
Al examen médico se encuentran alteraciones que impiden su desempeño en un nuevo trabajo			
Al examen médico presenta enfermedades que requieren remisión a la:	EPS	ARL	
Fundamento de la remisión:			

CONCEPTO

APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE		✓
APTO PARA DESEMPEÑAR EL CARGO CON PATOLOGÍA QUE NO LIMITA LA LABOR		
APTO CON RESTRICCIONES O ADAPTACIONES PARA LA LABOR		
APTO PARA ESPACIOS CONFINADOS		
APTO PARA LABOR EN ALTURAS		✓
APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS		◆
EXAMEN PERIODICO SATISFACTORIO	SI	NO ✓
SECUELA DE ACCIDENTE DE TRABAJO	SI	NO ✓
ENFERMEDAD PROFESIO ◆ ◆ ◆	SI	NO ✓
ENFERMEDAD RELACIONADA CON EL TRABAJO	SI	NO ✓

RECOMENDACIONES

INGRESAR AL PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA (PVE)		HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE		MANEJO MEDICO	
PVE Osteomuscular		Pausas Activas	✓	Remision a EPS	
PVE Dermatologico		Higiene Postural	✓	Remision a ARL	
PVE Auditivo		Kalestenia		Continuar Manejo Medico	
PVE Visual		Actividad Fisica Diaria x 30 Min	✓		
PVE Cardiovascular		Dieta Balanceada	✓	OBSERVACIONES:	
PVE Neurologico		Planificacion en levante de carga		NO PRESENTA RESTRICCIONES, SIN APARENTE PATOLOGIA OSTEOMUSCULAR, PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL, CALISTENIA, CAPACITACIÓN SEGÚN RIESGOS DE LA EMPRESA, USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, ESTILOS DE VIDA SALUDABLES, DIETA BALANCEADA, ACTIVIDAD FISICA REGULAR, USO DE PROTECCIÓN OCULAR.	
PVE Neumologico		Charla Preocupacional	✓		
PVE Endocrino		Usar Bloqueador Solar			
PVE Genitourinario		Usar lentes Opticos			
PVE Psicolaboral		Usar Proteccion Auditiva	✓		
PVE Metabolico		Usar EPP en Tareas Especificas			

CONCEPTO FINAL DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO SIN PATOLOGÍA APARENTE
APTO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Firma Medico

Firma Paciente

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS

Codigo de habilitacion 868850058601 **nit: 900423816-3**

Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

HISTORIA CLINICA LABORAL:

Folio No: 268074

Admision No: 491911

FECHA ATENCION: 07/07/2023 01:46 p. m.

PACIENTE: MORA COLORADO JOSE MAURICIO
IDENTIFICACION: CC7719214
No HISTORIA: 7719214
EMPRESA: CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG.
REGIMEN: Otro

E.CIVIL: Otro
EDAD: 44 Años 3 Meses
SEXO: Masculino
FEC. NAC: 31/05/1979

TELEFONO: 3223132754
MUNICIPIO: VILLAGARZON PUT
DIRECCION: obrero

Z100-EXAMEN DE SALUD OCUPACIONAL

DATOS DE INGRESO:

TIPO DE INGRESO . . . . . INGRESO
FECHA DE RECONOCIMIENTO:. 13/09/2023
CIUDAD: . . . . . VILLAGARZON
NOMBRE DE LA EMPRESA. . . CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG
EPS . . . . . AIC
NUMERO DE HIJOS 1

MOTIVO DE CONSULTA:

PACIENTE MASCULINO DE 44 AÑOS DE EDAD REMITIDO DE EMPRESA PARA EXAMEN DE APTITUD LABORAL PARA EL CARGO DE CONDUCTOR ACTUALMENTE EN BUEN ESTADO GENERAL NIEGA ANTECEDENTES MEDICOS DE IMPORTANCIA NIEGA SIGNOS DE ALARMA

ANTECEDENTES FAMILIARES:

PATOLOGICOS. . . No refiere
TOXICOS: . . . . No refiere
FARMACOLOGICOS . No refiere
ALERGICOS. . . . No refiere
OBSTETRICOS. . . No refiere
GINECOLOGICOS. . No refiere
OTROS. . . . . No refiere

ANTECEDENTES PERSONALES:

PATOLOGICOS: O POSITIVO
QUIRURGICOS: No refiere
TRAUMATICOS: No refiere
FARMACOLOGICOS: No refiere
ALERGICOS: No refiere
PEDIATRICOS: No refiere
NEONATAL: No refiere
GENERALES: No refiere

ANTECEDENTES OBSTETRICOS:

GESTAS.[ ] PARTOS .[ ] ABORTOS . .[ ] CESAREAS[ ]
VIVOS .[ ] MUERTOS.[ ] MORTINATOS.[ ]

HABITOS TOXICOS:

FUMADOR:. . . . . .NO
TOMA HABITUALMENTE: . . . . . .NO
HA TENIDO PROBLEMAS CON LA BEBIDA:. .NO
INGIERE BEBIDAS ENERGIZANTES: . . . .NO
TOMA ALGUN MEDICAMENTO REGULARMENTE:.NO
PRACTICA EJERCICIO: . . . . . .NO
TIEMPO DE PRACTICA: . . . . . .SEDENTARIO

REVISION POR SISTEMAS:

CABEZA:. . . . . Normal
OJOS:. . . . . Normal
NARIZ: . . . . . Normal
OIDOS: . . . . . No refiere
OROFARINGE:. . . . . No refiere
CUELLO:. . . . . No refiere
RESPIRATORIO:. . . . No refiere
NEUROLOGICO:.. . . . No refiere
ENDOCRINO:.. . . . . No refiere
MUSCULO ESQUELETICO: No refiere
HEMATOPOYETICO:. . . No refiere
LINFORRETICULAR:.. . No refiere
PSIQUIATRICOS: . . . No refiere
PIEL Y FANERAS:. . . No refiere
ARTICULAR: . . . . . No refiere
CARDIOVASCULAR:. . . No refiere
GASTRO - INTESTINAL: No refiere
GINECOLOGICO:. . . . No refiere
UROLOGICO:.. . . . . No refiere
OTROS:.. . . . . No refiere

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS

Codigo de habilitacion 868850058601 **nit: 900423816-3**

Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

HISTORIA CLINICA LABORAL:

Folio No: 268074

Admision No: 491911

FECHA ATENCION: 07/07/2023 01:46 p. m.

PACIENTE: MORA COLORADO JOSE MAURICIO
IDENTIFICACION: CC7719214
No HISTORIA: 7719214
EMPRESA: CORPORACION CORPOEMPRENDER ONG.
REGIMEN: Otro

E.CIVIL: Otro
EDAD: 44 Años 3 Meses
SEXO: Masculino
FEC. NAC: 31/05/1979

TELEFONO: 3223132754
MUNICIPIO: VILLAGARZON PUT
DIRECCION: obrero

Z100-EXAMEN DE SALUD OCUPACIONAL

EXAMEN FISICO:

TENSION ARTERIAL. . . . . BUEN ESTADO GENERAL
ASPECTO GENERAL:. 120/70
LATERALIDAD:. . . . . DIESTRO
TEMPERATURA:. 36
FRECUENCIA RESPIRATORIA:. 20
FRECUENCIA CARDIACA:. . . 80
PESO: 99
TALLA:. 174
IMC:. 32.7
CABEZA: . . . . . normocefala, sin deformidades
OJOS: . . . . . pupilas isocoricas normoreactivas a la luz
FONDO DE OJO: . . . . . fondo de ojo sin alteraciones
TORAX:. . . . . no deformidades en torax
ABDOMEN:. . . . . blando, depresible, no masas ni megalias, peristaltismo normal, no signos de irritacion peritoneal
COLUMNA:. . . . . SIN ALTERACIONES
EXTREMIDADES: . . . . . extremidades simetricas, no dolorosas a la movilizacion, no edemas, pulsos positivos, llenado capiliar adecuado
NEUROLOGICO:. . . . . sin deficit aparente, ubicado en persona espacio y tiempo,no hay deficit motor o sensitivo, no signos meningeos o de focalizacion

EVALUACION DEL ESTADO MENTAL-PICOSOCIAL:

CONCEPTO: NORMAL

EXAMENES COMPLEMENTARIOS:

EXAMENES DE LABORATORIO:
RESULTADO. . . . . .VDRL NO REACTIVO, KOH NEGATIVO, FROTIS FARINGEO NEGATIVO

DIAGNOSTICO:

Z100: EXAMEN DE SALUD OCUPACIONAL
E660: OBESIDAD DEBIDA A EXCESO DE CALORIAS

OBSERVACIONES: APTO PARA EL CARGO SIN PATOLOGIA APARENTE
APTO MEDICAMENTE PARA TRABAJO EN ALTURAS
SIN APARENTE PATOLOGIA OSTEOMUSCULAR, PAUSAS ACTIVAS, HIGIENE POSTURAL, CALISTENIA, CAPACITACION SEGÚN RIESGOS DE LA EMPRESA, USO ADECUADO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL, ESTILOS DE VIDA SALUDABLES, DIETA BALANCEADA, ACTIVIDAD FISICA REGULAR, USO DE PROTECCION OCULAR.

Paula Andrea Toro Ch.
MÉDICO OCUPACIONAL
R.M 1.127.071.435

PROFESIONAL: TORO CHAMORRO PAULA ANDREA
ESPECIALIDAD: MEDICO OCUPACIONAL
REGISTRO: 1127071435

SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS

codigo de habilitacion 868850058601 Nit: 900423816-3

Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

RESULTADO DE LABORATORIO:

Folio No: 151786 **RESULTADO No:** 1 Admision No: 491797

PACIENTE: MORA COLORADO JOSE MAURICIO **E.CIVIL:** Otro FECHA ATENCION: 07/07/2023 11:39 a. m.

IDENTIFICACION: CC7719214 **EDAD:** 44 Años 3 Meses **TELEFONO:** 3223132754

No HISTORIA: **SEXO:** Masculino **MUNICIPIO:** VILLAGARZON PUT

EMPRESA: CORPORACION CORPOEMPRENDER ON **FEC. NAC:** 31/05/1979 **DIRECCION:** obrero

PROFESIONAL: 1

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre de la Prueba:	Resultado:	Unidad:	Min Ref.	Max Ref.	Valor de Referencia
-PRUEBA NO TREPONEMICA MANUAL	.				
SEROLOGIA VDRL:	No Reactiva				
Intervalo Biologico de Referencia: No Reactivo	.				
-KOH:	No se observan estructuras micoziticas.				
-FROTIS FARINGEO:	POLIMORFO NUCLEARES: 0-2 XC				

NOTA ACLARATORIA:

Fec Impresion: 07/07/2023 04:59:25 p. m. Usuario: ELISA Infosalud Net

PROFESIONAL: ZAMBRANO LOPEZ PAOLA YIBETH

ESPECIALIDAD: BACTERIOLOGÍA

REGISTRO: 1053833741

FIRMA Paciente/Acudiente



SAN JOSE IPS PUTUMAYO SAS

codloo de habilitacion 868850058601 Nit: 900423816-3

Dir. B/ OBRERO - VILLAGARZON Tel. 3174038444 - 3168314958.

RESULTADO DE LABORATORIO:

Folio No: 152357		RESULTADO No: 1		Admision No: 493332	
PACIENTE:	GUTIERRES PUENTES ANDRES FELIPE	E.CIVIL:	Qtro	FECHAATENCION:	07/07/2023 11:32
IDENTIFICACION:	CC1075319943	EDAD:	24 Años 1 Mes	a.rTELEFONO:	3137453704
No HISfORIA:	1075319943	SEXO:	Masculino	MUNICIPIO:	VIUAGARZON PUT
EMPRESA:	CORPORACION CORPOEMPRENC	FEC.NAC:	25/07/1999	DIRECCION:	CENTRO
				PROFESIONAL:	1

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre de la Prueba:	Resultado:	Unidad:	Min Ref.	MaxRef.	Valor de Referencia
-COPROLOGICO					
EXAMEN MACROSCOPICO:					
Color:	CAFE				
Consistencia:	BLANDA				
Flora Bacteriana:	NORMAL				
Leucocitos:	0-2 XC				
Levaduras:	Ausentes				
-PRUEBA NO TREPONEMICA MANUAL					
SEROLOGIA VDRL: No Reactiva	No Reactiva				
Intervalo Biologico de Referencia: No Reactivo					
-KOH:	No se observan estructuras micoticas.				
-FROTIS FARINGEO:	POLIMORFO NUCLEARES: 0-2 XC				
NOTA ACLARATORIA:					

Fec Impresion: 07/07/2023 11:37:11 a.m. Usuario: MAGALI Infosalud Net

Pagina No:

PROFESIONAL: ZAMBRANO LOPEZ PAOLA YIBETH

ESPECIALIDAD: BACTERIOLOGÍA

REGISTRO: 1053833741

FIRMA Paciente/Acudiente

TERM: XA52 DEPOSITO A CUENTA EN EFECTIVO Y/O DOCUMENTOS
USER: C802090 CORRIENTE B B V A
OFIC: 0598 MOCOA HORA : 16:00:19

NUMERO DE CUENTA: 0013-0598-02-0100007995 MN FECHA OPER : 21-09-23
FECHA VALOR: 21-09-23
NOMBRE DEL CLIENTE: SAN JOSE IPS PUTUMAYO S A S MOV.: 000025553 1/ 1

NO. CHEQUE	IMPORTE	
		IMPORTE EN EFECTIVO MN
		$ 225,000.00
		IMPORTE EN DOCUMENTOS MN
		$ 0.00
FIRMA		
DEL CAJERO		TOTAL DEL DEPOSITO EN MN
		$ 225,000.00

CANT. DE DOCUMENTOS: 0 SUMA: 0.00

FIRMA

FAVOR GUARDAR ESTE RECIBO

..P

Bancolombia
NIT: 890.903.938-8

Registro de Operación: 358133676
DEPOSITO CUENTA AHORROS/BANCOLOMBIA A LA MANO
Sucursal: 927 - MOCOA
Ciudad: MOCOA
Fecha: 21/09/2023 Hora: 3:52:17
Secuencia : 54 Codigo usuario: 010
Número de producto: 92763913378
Medio de Pago: EFECTIVO
Costo Transacción: $ 0.00 ***
Id Depositante/Pagador: 900921351
Valor Efectivo: $ 1,140,000.00 ***
Valor Cheque: $ 0.00 ***
Valor Total: $ 1,140,000.00 ***
LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL PRESENTE DOCUMENTO CORRESPONDE A LA OPERACIÓN ORDENADA AL BANCO