LÍNEAS PREMIUM
NIT. 900461872-8

VIGILADO SuperTransporte

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo**, Gonzalo López Pinto** identificado con cédula de ciudadanía **14.324.756** de **Honda (Tolima)** en mi condición de Representante Legal, certifico bajo la gravedad de juramento que nuestro proveedor con el cual tenemos convenio **TOBIA EXTREME** se encuentra certificado por:

1. Plan de emergencias para eventos masivos.
2. Concepto sanitario vigente no superior a un año expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.
3. Se manifiesta que TOBIA EXTREME cuenta con el personal que realizará la manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura-BPM y conocimientos de manipulación higiénica.
4. Nuestro aliado manifiesta que cuenta con plan de capacitación continuo y permanente en educación sanitaria, buenas prácticas de Manufactura y conocimiento de manipulación higiénica de alimentos. De igual manera confirmamos que adjunto enviamos los certificados solicitados en el estudio previo.

Dada en Bogotá D.C., a los quince (01) días del mes de diciembre de 2023.



FIRMA _ _____
CEDULA 14.324.756 de Honda Tolima
CARGO Gerente General
NOMBRE DE LA FIRMA Gonzalo López Pinto
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Gonzalo López Pinto

PLAN DE PREVENCIÓN PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

SG-SST

2 DE FEBRERO DE 2019
RIONEGRO ECOLODGE

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN ..... **¡Error! Marcador no definido.**

OBJETIVO ..... **¡Error! Marcador no definido.**

1. OBJETIVO GENERAL ..... **¡Error! Marcador no definido.**
2. OBJETIVOS ESPECIFICOS ..... **¡Error! Marcador no definido.**

MARCO LEGAL ..... **¡Error! Marcador no definido.**

3. LEGISLACIÒN NACIONAL ..... **¡Error! Marcador no definido.**
4. LEGISLACIÒN DISTRITAL 10
5. NORMAS TECNICAS COLOMBIANAS 12

CONCEPTOS BASICOS 16

INFORMACIÒN GENERAL DE LA ORGANIZACIÒN **¡Error! Marcador no definido.**

6. CARGA OCUPACIONAL ..... **¡Error! Marcador no definido.**
7. DESCRIPCIÒN DE PROCESOS, MAQUINAS Y EQUIPOS ..... **¡Error! Marcador no definido.**
8. LINDEROS SECTORIALES ..... **¡Error! Marcador no definido.**
9. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES **¡Error! Marcador no definido.**
10. GEOREFERENCIACIÒN DE LA LOCALIDAD Y/O SECTOR RESPECTO A LA UBICACIÒN DE COLBISAGRAS SAS. **¡Error! Marcador no definido.**
11. MAPA DE MICROZONIFICACIÒN SISMICA DE BOGOTÀ ..... **¡Error! Marcador no definido.**
12. MAPA DE LOCALIDADES VULNERABLES **¡Error! Marcador no definido.**

ANALISIS DEL RIESGO 23

13. METODOLOGIA PARA EL ANALISIS DE RIESGOS POR COLORES 23

Confidencial

14. DETERMINACIÒN DEL NIVEL DEL RIESGO 23

RIESGO = AMENAZA x VULNERABILIDAD 24

15. ANALISIS DE LA VULNERABILIDAD ... **¡Error! Marcador no definido.**

16. NIVEL DEL RIESGO 37

17. RECURSOS HUMANOS ..... **¡Error! Marcador no definido.**

18. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIAS 58

19. ADMINISTRACIÒN DEL PLAN DE PREVENCIÒN, PREPARACIÒN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS ..... **¡Error! Marcador no definido.**

20. CONFORMACIÒN DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIAS EMPRESARIALES 59

21. DIRECTORIO DE EMERGENCIAS 64

22. PLAN DE FORMACIÒN 64

23. PERSONAL QUE CONFORMA LAS BRIGRADAS DE EMERGENCIAS 65

24. RECURSOS LOGISTICOS 65

25. SISTEMA DE ALARMAS PARA EMERGENCIAS 66

26. EQUIPOS DE COMUNICACIÒN DE EMERGENCIAS 66

27. DESCRIPCIÒN DE LA CARGA COMBUSTIBLE DE COLBISAGRAS SAS 68

PLAN DE EVACUACIÒN ..... **¡Error! Marcador no definido.**

28. CADENA DE LLAMADA ..... **¡Error! Marcador no definido.**

29. SEÑALIZACIÒN 70

30. SIMULACROS 73

31. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS ..... **¡Error! Marcador no definido.**

Confidencial

1. INTRODUCCIÓN

Las labores desarrolladas en la empresa **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE**, implican actividades de riesgo que se suman a eventos naturales con la posibilidad de desencadenar una emergencia.
Las áreas donde se desarrollan las diferentes actividades de alta vulnerabilidad a situaciones de emergencia, como consecuencia de la alta población de colaboradores y clientes que llevan a cabo estas actividades, la cual depende del recurso hídrico y que por lo tanto está sujeta a las condiciones climáticas y naturales que pueden variar de un momento a otro, dando como resultado la potencialización de los daños y dificultando la atención de emergencias.

Es necesario que los colaboradores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** conozcan los procedimientos básicos de emergencias para que participen en las actividades que se desarrollen en cuanto prevención y atención a emergencias dentro de sus áreas de trabajo; adecuándose a las condiciones que allí se presentan. El conocimiento y atención de emergencias es una labor de todos, no solo aplica a las empresas, también sirve para la protección de cada una de las familias de los colaboradores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE**, y para la atención de eventos en la comunidad donde se genera impacto.

Confidencial

2. MARCO LEGAL

LEY 9ª / 79 CODIGO SANITARIO NACIONAL	**Título III – Salud Ocupacional.** **Título VIII – Desastres** **Artículo 114. En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios.** **Artículo 234. En todos los establecimientos de trabajo se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones respecto a las salidas de escape o de emergencia: Ninguna parte o zona del establecimiento (edificio o local) deberá estar alejada de una salida al exterior y la distancia deberá estar en función del grado de riesgo existente.** ❖ **Cada piso deberá tener por lo menos dos salidas, suficientemente amplias, protegidas contra las llamas y el humo y bien separadas entre sí.** ❖ **Las escaleras de madera, las de caracol, los ascensores y escaleras de mano no deberán considerarse como salidas de emergencia.** ❖ **Las salidas deberán estar marcadas y bien iluminadas.** ❖ **El acceso a las salidas de emergencia siempre deberá mantenerse sin obstrucciones.** ❖ **Las escaleras exteriores y de escape para el caso de incendios no deberán dar a patios internos o pasajes sin salidas.** **Artículo 93. Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.** **Artículo 96. Todos los locales de trabajo tendrán suficientes puertas de salida con las características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, estas no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señaladas.** **Artículo 102. Los riesgos que se derivan del manejo o almacenamiento de sustancias peligrosas serán divulgados entre el personal potencialmente expuesto, incluyendo una clara titulación de los productos y demarcación de las áreas donde se opere con ellos, con la información sobre las medidas**

Confidencial

	preventivas y de emergencia para casos de contaminación del ambiente o de intoxicación. **Artículo 501. Cada Comité de Emergencia, deberá elaborar un plan de contingencia para su respectiva jurisdicción con los resultados obtenidos en los análisis de vulnerabilidad. Además, deberán considerarse los diferentes tipos de desastre que puedan presentarse en la comunidad respectiva. El Comité Nacional de Emergencias elaborará, para aprobación del Ministerio de Salud, un modelo con instrucciones que aparecerá en los planes de contingencia.** **Artículo 502. El Ministerio de Salud coordinará los programas de entrenamiento y capacitación para planes de contingencia en los aspectos sanitarios vinculados a urgencias o desastres.** **Parágrafo.- El Comité Nacional de Emergencias, deberá vigilar y controlar las labores de capacitación y de entrenamiento que se realicen para el correcto funcionamiento de los planes de contingencia.**
RESOLUCIÓN 2400 / 79 ESTATUTO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	**Artículo 3.** Es obligación de los trabajadores dar aviso inmediato a sus superiores sobre la existencia de condiciones defectuosas o fallas en las instalaciones, maquinarias, procesos y operaciones de trabajo y sistemas de control de riesgos. **Artículo 16.** Los locales contarán con un número suficiente de puertas de salida, libres de todo obstáculo, amplias, bien ubicadas y en buenas condiciones de funcionamiento, para facilitar el tránsito seguro en caso de emergencia. Tanto las puertas de salida como las de emergencia deberán estar construidas para que se abran hacia el exterior, y estarán provistas de cerraduras interiores de fácil operación. No deberán instalarse puertas giratorias; las puertas de emergencia no deberán ser de corredera, ni enrollamiento vertical. **Artículo 205.** En todos los establecimientos de trabajo que presenten peligro de incendio, ya sea por emplearse elementos combustibles, explosivos o por cualquier otra circunstancia, se tomarán medidas para evitar estos riesgos. Se dispondrá de suficientes tomas de agua con sus correspondientes mangueras, tanques de depósito de reserva o aparatos extintores y de personal debidamente entrenado en extinción de incendios. **Artículo 207**. Todo establecimiento de trabajo, local o lugar de trabajo en el cual exista riesgo potencial de incendio, se dispondrá además de las puertas de entrada y salida, de salidas de emergencia suficientes y convencionalmente distribuidas para caso de incendio. Estas puertas como las ventanas deberán abrirse hacia el exterior y estarán libres de obstáculos.

Control

	Artículo 220. Todo establecimiento de trabajo deberá contar con extintores de incendio, de adecuados de acuerdo a los materiales usados y a la clase de riesgo. El equipo de que se disponga para combatir incendios deberá mantenerse en perfecto estado de conservación y funcionamiento y será revisado como mínimo una vez al año. **Artículo 222.** En las industrias o lugares de trabajo que presenten peligro de incendio o explosión, deberán tomarse las medidas necesarias para que todo incendio en sus comienzos pueda ser rápidamente combatido, para salvar el personal y los bienes materiales, según las siguientes normas: ❖ Si en los locales existe agua a presión, se dispondrá de suficiente número de tomas o bocas de agua y de las correspondientes mangueras con lanza; o se tendrá un depósito de agua con la presión y cantidad suficiente para combatir el incendio. ❖ Siempre que sea posible, se dispondrá de una instalación avisadora y extintora automática de " sprinklers". ❖ Se dispondrá además de recipientes llenos de arena, de cubos, palas, picos y de algunas cubiertas de lona ignífuga. ❖ Todos los equipos, aparatos y materiales con los que se cuente para combatir el incendio se deberán mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento. ❖ Se instruirá al personal sobre los métodos de salvamento y actuación en caso de incendio y se les proporcionarán todos los medios y elementos necesarios para el cumplimiento de su función. **Artículo 223.** Los establecimientos de trabajo de acuerdo a sus características industriales y tamaño de sus instalaciones, establecerán entre sus trabajadores una brigada de incendio, constituida por el personal voluntario debidamente entrenado para la labor de extinción de incendio dentro de las zonas de trabajo del establecimiento.
RESOLUCIÓN 2413 DE MAYO 22 DE 1979	**Artículo 105.** El patrono deberá disponer de los elementos necesarios para cualquier tratamiento médico de emergencia. En los lugares de trabajo deberá existir un botiquín de primeros auxilios con droga suficiente según las características de la obra. El manejo de dicho botiquín se hará por una persona que tenga conocimientos en la práctica de primeros auxilios.
	Artículo 11, numeral 18. Organizar y desarrollar un plan de emergencia, teniendo en cuenta las siguientes ramas:

Confidencial

RESOLUCIÓN 1016 DE MARZO 31 DE 1989	❖ RAMA PREVENTIVA: aplicación de las normas legales y técnicas sobre combustibles, equipos eléctricos, fuentes de calor y sustancias peligrosas propias de la actividad económica. ❖ RAMA PASIVA O ESTRUCTURAL: diseño y construcción de edificaciones con materiales resistentes, vías de salida suficientes y adecuadas para la evacuación, de acuerdo con los riesgos existentes y el número de trabajadores. ❖ RAMA ACTIVA O CONTROL DE LAS EMERGENCIAS: conformación y organización de brigadas (selección, capacitación, planes de emergencia y evacuación), sistema de detección, alarma de comunicación, selección y distribución de equipos de control fijo o portátil (manuales o automáticos), inspección, señalización y mantenimiento de los sistemas de control.
DECRETO 2222 DE NOVIEMBRE 5 DE 1993	**Artículo 234.** Se deberán conformar brigadas contra incendios, cuya organización y número de integrantes se determinará de acuerdo con los riesgos existentes. El personal que las integre deberá estar capacitado y entrenado para el cumplimiento de sus funciones.
DECRETO 423 DE 2006	Por el cual se adopta el Plan Distrital para la Prevención y Atención de Emergencias de Bogotá D.C. Solo para empresas de Bogotá.
DECRETO 173/2014	Por medio del cual se dictan disposiciones en relación con el Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático - IDIGER, su naturaleza, funciones, órganos de dirección y administración.
DECRETO 332 DE 2004	Por el cual se organiza el régimen y el sistema para la prevención y atención en Bogotá D.C. y otras disposiciones. Solo para empresas de Bogotá.
DECRETO 043 DE 2006	Por el cual se dictan otras disposiciones para prevenir riesgos en lugares donde se presente aglomeración de público.
DECRETO 1594 DE 1984	Usos sanitarios del agua, "los artículos 65, 72, 73, 100, 101, 106, 107, 114, 115, 116, 118, 121, 122, 123, 124, 127 y 251, fueron declarados nulos por el consejo del estado". De acuerdo con este decreto todas las personas que exploren, exploten, manufacturen, refinen, transformen, procesen, transporten o almacenen hidrocarburos o sustancias nocivas para la salud y los recursos hidrobiológicos, deberán estar provistos de un plan de contingencias para la prevención y el control de derrames.
	"Por el cual se crea y organiza el Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Desastres, SNPAD." **ARTICULO 3o. PLAN NACIONAL PARA LA PREVENCION Y ATENCION DE DESASTRES.** La Oficina Nacional para la Atención de desastres, elaborará un Plan Nacional para la Prevención y Atención

Copia Controlada

	de Desastres, el cual una vez aprobado por el Comité nacional para la Prevención y Atención de Desastres será adoptado mediante decreto del Gobierno Nacional.
LEY 46 DE 2 DE NOVIEMBRE DE 1948	El Plan incluirá y determinará todas las orientaciones, acciones, programas y proyectos, tanto de carácter sectorial como de orden nacional, regional y local que se refieran, entre otros a los siguientes aspectos: a). Las fases de prevención, atención inmediata, reconstrucción y desarrollo en relación a los diferentes tipos de desastres; b). Los temas de orden técnico, científico, económico, de financiación comunitario, jurídico e institucional; c). La educación, capacitación y participación comunitaria; d). Los sistemas integrados de información y comunicación a nivel nacional, regional y local; e). La función que corresponde a los medios masivos de comunicación; f). Los recursos humanos y físicos de orden técnico y operativo; g). La coordinación interinstitucional e intersectorial; h). La investigación científica y estudios técnicos necesarios; i). Los sistemas y procedimientos de control y evaluación de los procesos de prevención y atención.
CONPES 3146 DE 2001	Estrategia para consolidar la ejecución del Plan Nacional para la Prevención y atención de desastres – PNPAD, en el corto y mediano plazo.
DECRETO 614/84	"Por el cual se determinan las bases para la organización de administración de Salud Ocupacional en el país" **Artículo 24.** Los empleadores tendrán las siguientes responsabilidades: Responder por la ejecución del Programa de Salud Ocupacional.

Confidencial

DECRETO LEY 919/89	**"Por el cual se organiza el Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Desastres y se dictan otras disposiciones".** **Artículo 3º.** PLAN NACIONAL PARA LA PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE DESASTRES. La Oficina Nacional para la Atención de Desastres elaborará un Plan Nacional para la Prevención y Atención de Desastres, el cual, una vez aprobado por el Comité Nacional para la Prevención y Atención de Desastres, será adoptado mediante decreto del Gobierno Nacional. Él Plan incluirá y determinará todas las políticas, acciones y programas, tanto de carácter sectorial como del orden nacional, regional y local que se refieran, entre otros, a los siguientes aspectos: a) Las fases de prevención, atención inmediata, reconstrucción y desarrollo en relación con los diferentes tipos de desastres y calamidades públicas; b) Los temas de orden económico, financiero, comunitario, jurídico e institucional; c) La educación, capacitación y participación comunitaria; d) Los sistemas integrados de información y comunicación a nivel nacional, regional y local; e) La coordinación interinstitucional e intersectorial; f) La investigación científica y los estudios técnicos necesarios; g) Los sistemas y procedimientos de control y evaluación de los procesos de prevención y atención. **Artículo 13**. PLANES DE CONTINGENCIA. El Comité Técnico Nacional y los Comités Regionales y Locales para la Prevención y Atención de Desastres, según el caso, elaborarán, con base en los análisis de vulnerabilidad, planes de contingencia para facilitar la prevención o para atender adecuada y oportunamente los desastres probables. Para este efecto, la Oficina Nacional para la Atención de Desastres preparará un modelo instructivo para la elaboración de los planes de contingencia. **Artículo 14**. ASPECTOS SANITARIOS DE LOS PLANES DE CONTINGENCIA. El Ministerio de Salud coordinará los programas de entrenamiento y capacitación para planes de contingencia en los aspectos de orden sanitaria, bajo la vigilancia y control del Comité Técnico Nacional.
LEY 100 DE 1993	"Por el cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral" **Libro III.** Sistema General de Riesgos Profesionales.
	"Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales". **Artículo 2º**. Objetivos del Sistema General de Riesgos Profesionales.

DECRETO 1295/1994	El Sistema General de Riesgos Profesionales tiene los siguientes objetivos: a) Establecer las actividades de promoción y prevención tendientes a mejorar las condiciones de trabajo y salud de la población trabajadora, protegiéndola contra los riesgos derivados de la organización del trabajo que puedan afectar la salud individual o colectiva en los lugares de trabajo tales como los físicos, químicos, biológicos, ergonómicos, psicosociales, de saneamiento y de seguridad. b) Fijar las prestaciones de atención de la salud de los trabajadores y las prestaciones económicas por incapacidad temporal a que haya lugar frente a las contingencias de accidente de trabajo y enfermedad profesional. c) Reconocer y pagar a los afiliados las prestaciones económicas por incapacidad permanente parcial o invalidez, que se deriven de las contingencias de accidente de trabajo o enfermedad profesional y muerte de origen profesional. d) Fortalecer las actividades tendientes a establecer el origen de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales y el control de los agentes de riesgos ocupacionales.
LEY 400/1997	"Por el cual se adoptan normas sobre construcciones sismo resistentes"
LEY 322 DE 1996 SISTEMA NACIONAL DE BOMBEROS	Artículo 1. La prevención de incendios es responsabilidad de todas las autoridades y habitantes del territorio colombiano. En cumplimiento de esta responsabilidad los organismos públicos y privados deberán contemplar la contingencia de este riesgo en los bienes inmuebles tales como parques naturales, construcciones, programas y proyectos tendientes a disminuir su vulnerabilidad.

LEGISLACIÒN DISTRITAL

RESOLUCIÓN 1428 DE 2002	**Por la cual se adoptan los Planes Tipo de Emergencias en seis escenarios Distritales, se modifica y adiciona la Resolución 0151 del 06 de Febrero de 2006.**
DECRETO 332/04	"Por el cual se organiza el Régimen y el Sistema para la Prevención y Atención de Emergencias en Bogotá Distrito Capital y se dictan otras disposiciones" **Artículo 7º. Planes de emergencia.** De conformidad con el Plan Distrital de Prevención y Atención de Emergencias y de acuerdo con los parámetros e instrucciones preparados por la Dirección de Prevención y Atención de Emergencias-DPAE, se adoptarán Planes de Emergencia en virtud de los cuales se definirán las políticas, los sistemas de organización y los procedimientos generales aplicables para enfrentar de manera adecuada, oportuna y eficaz las situaciones de

Confidencial

	calamidad, desastre o emergencia, en sus distintas fases, con el fin de mitigar o reducir los efectos negativos o lesivos de las situaciones que se presenten. Estos planes se adoptarán para cada una de las entidades y comités sectoriales, y establecerán con claridad cuáles son las funciones de respuesta, las autoridades responsables de cumplirlos, y los recursos que se pueden y deben utilizar. **PARAGRAFO.** La adopción de los planes a que se refiere este artículo corresponderá por comités sectoriales, al tenor del Decreto 87 de 2003 y a los representantes legales de las entidades en los demás casos. **Artículo 8º. Planes de contingencia.** Son aquellos que deben adoptarse para el Distrito Capital en su conjunto, sus entidades y sectores, por las mismas autoridades señaladas en el parágrafo del artículo 7 precedente, para responder específicamente a un tipo determinado de situación de calamidad, desastre o emergencia.
DECRETO 423/06	"Por el cual se adopta el Plan Distrital para la Prevención y Atención de Emergencias para Bogotá D.C." **Artículo 18º. Los Planes de Emergencia.** En armonía con el artículo 7° del Decreto 332 de 2004 los Planes de Emergencia son instrumentos para la coordinación general y actuación frente a situaciones de calamidad, desastre o emergencia. Definen las funciones y actividades, responsables, procedimientos, organización y recursos que son aplicables para la atención de las emergencias independientemente de su origen o naturaleza. Los Planes de Emergencia pueden ser del nivel: ***Distrital:** Constituye el marco general de coordinación y actuación de las entidades distritales, los entes privados y comunitarios para la atención de desastres y emergencias en Bogotá. ***Institucional:** Define los niveles de coordinación y actuación de una entidad o grupo de entidades pertenecientes a un determinado sector de la Administración Distrital en desarrollo de las responsabilidades que le hayan sido asignadas en el Plan Distrital. ***Local:** Define los niveles de coordinación y actuación de una Alcaldía Local en desarrollo de las responsabilidades que le hayan sido asignadas en el Plan Distrital. **Artículo 19º. Los Planes de Contingencia.** En armonía con el artículo 8° del Decreto 332 de 2004, los Planes de Contingencia son instrumentos complementarios a los planes de emergencia, que proveen información específica

	para la atención de desastres o emergencias derivadas de un riesgo o territorio en particular. Un Plan de Contingencia desarrolla en detalle aspectos pertinentes para la respuesta que solo son propios del riesgo y el territorio al que esté referido. Los planes de contingencia se organizan por tipo de riesgo, tales como deslizamientos, inundaciones, incendios forestales, materiales peligrosos y aglomeraciones de público, entre otros. Los planes de contingencia pueden ser desarrollados por la Administración Distrital en sus diferentes niveles (central, institucional o local), por el sector privado y por la comunidad.
ACUERDO DISTRITAL 341/08	"Por el cual se adiciona el Acuerdo No. 30 de 2001 y se establece la realización de un simulacro de actuación en caso de un evento de calamidad pública de gran magnitud con la participación de todos los habitantes de la ciudad"
RESOLUCIÓN 004/2009	"Por la cual se adopta la versión actualizada del Plan de Emergencias de Bogotá, el cual establece los parámetros e instrucciones y se define políticas, sistemas de organización y procedimientos interinstitucionales para la administración de emergencias en Bogotá D.C."

NORMAS TECNICAS COLOMBIANAS

NTC 5254	**Gestión del riesgo.**
NTC 1700	Higiene y Seguridad. Medidas de seguridad en edificaciones, Medios de evacuación y Código NFPA 101. Código de Seguridad Humana. Establece cuales son los requerimientos que debe cumplir las edificaciones en cuanto a salidas de evacuación, escaleras de emergencia, iluminación de evacuación, sistema de protección especiales, número de personas máximo por unidad de área, entre otros requerimientos; parámetros que son analizados con base en el uso de los edificios es decir comercial, instituciones educativas, hospitales, industrias entre otros.
NTC 2885	Establece en uno de sus apartes los requisitos para la inspección y mantenimiento de portátiles. Establece la periodicidad y pruebas que se deben realizar sobre cada una de las partes componentes de un sistema hidráulico contra incendio.

Confide

NTC 4140	Edificios, pasillos y corredores
NTC 4144	Edificios, señalización.
NTC 4145	Edificios, escaleras.
NTC 1867	Sistemas de señales contra incendio, instalaciones, mantenimiento y usos

Confidencial

3. OBJETIVOS DEL PLAN DE EMERGENCIAS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos y acciones, que deben realizar los trabajadores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE**, para prevenir o afrontar situaciones de emergencia, con el objeto de apoyar el control de las mismas, y de esta manera evitar pérdidas humanas, materiales y económicas, haciendo uso de los recursos existentes dentro de las instalaciones de la empresa.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

 Proteger la integridad de nuestros colaboradores y grupos de interés.

 Minimizar los daños de los recursos materiales, medio ambiente y bienes en las eventuales emergencias.

 Integrar a los trabajadores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** a las actividades relacionadas con la preparación ante emergencias.

 Definir, asignar y dar a conocer las funciones y procedimientos específicos para cada uno de los colaboradores que se involucren dentro del plan de emergencias.

 Garantizar la adopción de medidas destinadas a la prevención y control de riesgos en su origen, así como la actuación inicial en las situaciones de emergencia que pudieran presentarse.

Confidencial

4. INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA

4.1 LOCALIZACIÓN

La empresa **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** se encuentra ubicada en el departamento de Cundinamarca, a 2.5 kilómetros en la vía que conduce de la inspección de Tobia hacia el municipio de Nimaima, en la vereda Cañaditas. Limita al norte con la rivera del Rio Negro, al sur con carretera secundaria que conduce al Municipio de Nimaima, por el oriente con Finca vecina y por el occidente con quebrada que desemboca en el Rio Negro.

4.2 ACTIVIDADES

Dentro de las diferentes áreas en donde se desarrollan las labores, los colaboradores Rio Negro Rafting, están encargados y/o relacionados con las siguientes actividades:

- Alojamiento Rural (camping – habitaciones).
- Restaurante.
- Piscina.
- Servicio al cliente.
- Actividades de recreación y esparcimiento.
- Jardinería.
- Mantenimiento general.

Confidencial

CONCEPTOS BASICOS

ALARMA: Sistema sonoro que permite avisar a la comunidad, inmediatamente se accione, la presencia de un riesgo que pone en grave peligro sus vidas.

ALERTA: Acciones específicas de respuesta frente a una emergencia.

AMENAZA: Factor de origen natural que afecta a una comunidad ocasionando lesiones a sus integrantes e instalaciones.

ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD: Es la medida o grado de debilidad de ser afectado por amenazas o riesgos según la frecuencia y severidad de los mismos. La vulnerabilidad depende de varios factores, entre otros, la posibilidad de ocurrencia del evento, la frecuencia de ocurrencia del este, los planes y programas preventivos existentes y la posibilidad de programación anual.

AYUDA INSTITUCIONAL: Aquella prestada por las entidades públicas o privadas de carácter comunitario, organizadas con el fin específico de responder de oficio a los desastres.

COMBUSTIÓN: Reacción mediante la cual una sustancia denominada combustible interactúan químicamente con otra denominada oxidante o comburente, y da como resultado gases tóxicos, irritantes y asfixiantes, humo que obstaculiza la visibilidad y afecta el sistema respiratorio, llamas y calor que generan lesiones de diversa intensidad en las personas.

CONTINGENCIA: Evento que puede suceder o no suceder, para el cual se debe estar preparado.

CONTROL: Acción encaminada a eliminar o limitar el desarrollo de un siniestro, para evitar o minimizar sus consecuencias.

DESASTRE: Es el daño o alteración grave de las condiciones normales de la vida, causado por fenómenos naturales o acción del hombre en forma accidental.

EMERGENCIA: Estado de alteración parcial o total de las actividades de una empresa, ocasionado por la ocurrencia de un evento que genera peligro inminente y cuyo control supera la capacidad de respuesta de las personas y organizaciones.

Confidencial

EVACUACIÓN: Es el conjunto integral de acciones tendientes a desplazar personas de una zona de mayor amenaza a otra de menor peligro.

IMPACTO: Acción directa de una amenaza o riesgo en un grupo de personas.

GUÍA TÁCTICA: Define los criterios generales de trabajo durante una emergencia. Permite a la Dirección General y al Jefe de Emergencias recordar las actividades que están a cargo de cada coordinador.

MECH: Modulo de Estabilización y Clasificación de Heridos. Sitio destinado para la estabilización, clasificación y remisión de heridos. También puede ser conocido como CACH (Centro de Atención y Clasificación de Heridos).

MITIGACIÓN: Acciones desarrolladas antes, durante y después de un siniestro, tendientes a contrarrestar sus efectos críticos y asegurar la supervivencia del sistema, hasta tanto se efectúe la recuperación.

PLAN DE ACCIÓN: Es un trabajo colectivo que establece en un documento, las medidas preventivas para evitar los posibles desastres específicos de cada empresa y que indica las operaciones, tareas y responsabilidades de toda la comunidad para situaciones de inminente peligro.

PMU: Puesto de Mando Unificado. Lugar de reunión de las personas responsables de administrar la emergencia, desde donde imparten las instrucciones y distribuyen los recursos para su control.

PON: Procedimiento Operativo Normalizado. Documento que describe las actividades generales a desarrollar por cada uno de los participantes de la emergencia.

PREVENCIÓN: Acción para evitar la ocurrencia de desastres.

RECUPERACIÓN: Actividad final en el proceso de respuesta a una emergencia. Consiste en restablecer la operatividad de un sistema interferido.

RIESGO: Una amenaza evaluada en cuanto a su probabilidad de ocurrencia y su gravedad potencial esperada.

Confidencial

TRIAGE: Sistema utilizado para clasificar la prioridad de atención en personas lesionadas. Es realizado por personal de salud.

SALVAMENTO: Acciones o actividades desarrolladas individualmente o por grupos, tendientes a proteger los bienes materiales y/o activos de la compañía que puedan versen afectados en caso de una emergencia en sus instalaciones.

SINIESTRO: Es un efecto no deseado y no esperado, que puede producir consecuencias negativas en las personas y en los bienes materiales. El siniestro genera la emergencia, si la capacidad de respuesta de la empresa es insuficiente para controlarlo.

VULNERABILIDAD: Condiciones en las que se encuentran las personas y los bienes expuestos ante una amenaza. Se relaciona con la incapacidad de una comunidad para afrontar y controlar con sus propios recursos en una situación de emergencia.

VULNERABILIDAD FÍSICA O ESTRUCTURAL: Se refiere a la construcción misma de las edificaciones y a las características de seguridad o inseguridad que se ofrece a los trabajadores que permanecen en ella durante su jornada laboral.

VULNERABILIDAD FUNCIONAL: Se refiere a la existencia o no de los recursos para enfrentar situaciones de emergencia como extintores, sistemas de control de fuentes de agua, combustible o herramientas para usar en situaciones de emergencia.

VULNERABILIDAD SOCIAL: Se refiere al conocimiento y al entrenamiento de los trabajadores para enfrentar situaciones de emergencia.

ZONA DE IMPACTO O EXCLUSIÓN: Zona donde ocurrió el evento. En esta zona no debe existir personal diferente al que atiende la emergencia.

Confidencial

5. RECURSOS PARA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

5.1 RECURSOS INTERNOS

5.1.1 Recurso humano

SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE cuenta con un grupo de colaboradores dispuestos a cumplir con el plan de emergencia de la empresa actuando bajo un comportamiento ético, Rio Negro Ecolodge también cuenta con personal encargado de la Seguridad y Salud en el Trabajo para gestionar las actividades que desempeñara cada colaborador durante una emergencia.

5.1.2 Recursos técnicos

Serán los que disponga la empresa, o en determinados casos los que dispongan Rio Negro Ecolodge con sus colaboradores. Generalmente los recursos técnicos más utilizados están representados por elementos de comunicación tales como: celulares corporativos, radios y/o avénteles.

Protección contra incendios Para la protección contra incendios, la empresa debe contar con extintores portátiles, distribuidos en diferentes áreas, según indicaciones técnicas de la empresa contratante o de los cuerpos de emergencia de la ciudad**:**

EXTINTORES:
- Multipropósito (Polvo Químico Seco).
- Agua a Presión.
- Tipo K.
- Dióxido de Carbono CO2 .

Confidencial

BOTIQUINES:

Botiquines con elementos de curación e inmovilización. (En caso de existir Médico Ocupacional, el botiquín se puede dotar con medicamentos previamente autorizados. Solo el médico está autorizado para suministrar medicamentos).

- Kits de inmovilización para el cuerpo.
- Camillas rígidas.

Los colaboradores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** se comprometen con el uso indicado de los elementos de primeros auxilios.

5.2 Recursos Externos

5.2.1 Entidades

TELÉFONOS:

Oficina central de Bomberos	
Policía Nacional	112
DAS	153
CTI	122 – 2871960
Defensa Civil	144
Tránsito y transporte	127
Empresa de Acueducto	116
Empresa de Energía	115
Atención de Desastres	111
Empresa de Aseo	110
Línea general de Atención a Emergencias	123

Confidencial

MEDIOS DE APOYO BASICO PARA EMERGENCIAS MÉDICAS

PRIMERA LINEA DE APOYO	
INSTITUCIÓN	Sede Rionegro Ecolodge
UBICACIÓN	Tobia, Km 2.2 vía Nimaima. Enfermería
CONTACTO	JHON LANCHEROS, Enfermero Jefe, Especialista en Salud Ocupacional.
NO. TELEFÓNICO	3002879496
SEGUNDA LINEA DE APOYO	
INSTITUCION	Hospital Salazar Villeta
UBICACIÓN	VILLETA Calle 1 # 7— 56
NO. TELEFÓNICO	091 – 8444141
INSTITUCIÓN	Centro de Salud Nimaima
UBICACIÓN	NIMAIMA
NO. TELEFÓNICO	091 – 8433129
INSTITUCIÓN	Hospital San Antonio La Vega
UBICACIÓN	LA VEGA Cra. 5 # 17 — 15
NO. TELEFÓNICO	091 – 8458814

Confidencial

EMERGENCIAS SEGURIDAD FISICA

PRIMERA LINEA DE APOYO	
INSTITUCIÓN	Puesto de Policía Tobia
UBICACIÓN	Tobia- Cundinamarca
No. Telefónico	3223488627-34
INSTITUCIÓN	Estación de Policía Villeta
UBICACIÓN	Villeta-Cundinamarca
No. Telefónico	3142816399
INSTITUCIÓN	Estación de Policía de Nimaima
UBICACIÓN	Nimaima- Cundinamarca
No. Telefónico	091 – 8433168
INSTITUCIÓN	GAULA Policía Nacional
No. Telefónico	165 (directo desde celular)
INSTITUCIÓN	Línea Antiterrorista Policía Nacional
No. Telefónico	018000 —910600, 018000 - 910112
INSTITUCIÓN	Policía de Carreteras
No. Telefónico	Movistar *842 Comcel *767 Avante! *767
INSTITUCIÓN	Bomberos
UBICACIÓN	Pacho
No. Telefónico	3123088251
INSTITUCIÓN	Comando Policía
UBICACIÓN	Pacho
No. Telefónico	3212461069 / 3212461059

6. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS

ANÁLISIS DEL RIESGO

METODOLOGIA PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS POR COLORES

A continuación, se describe la metodología de análisis de riesgos por colores, que de una forma general y cualitativa permite desarrollar análisis de amenazas y análisis de vulnerabilidad de personas, recursos y sistemas y procesos, con el fin de determinar el nivel de riesgo a través de la combinación de los elementos anteriores, con códigos de colores. Asimismo, es posible identificar una serie de observaciones que se constituirán en la base para formular las acciones de prevención, mitigación y respuesta que contemplan los planes de emergencia. Por tratarse de una metodología cualitativa puede ser utilizada en organizaciones, empresas, industrias e instalaciones de todo tipo, como un primer acercamiento que permitirá establecer si debido a las amenazas o a la posible magnitud de las consecuencias, es necesario profundizar el análisis utilizando metodologías semicuantitativas o cuantitativas.

EVENTO	COMPORTAMIENTO	COLOR ASIGNADO
POSIBLE	Es aquel fenómeno que puede suceder o que es factible porque no existen razones históricas y científicas para decir que esto no sucederá.	**VERDE**
PROBABLE	Es aquel fenómeno esperado del cual existen razones y argumentos técnicos científicos para creer que sucederá.	**AMARILLO**
INMINENTE	Es aquel fenómeno esperado que tiene alta probabilidad de ocurrir.	**ROJO**

Tabla 1. Calificación de la amenaza

DETERMINACIÓN DEL NIVEL DEL RIESGO

El riesgo es la posibilidad de exceder a un valor específico de consecuencias económicas, sociales o ambientales en un sitio particular y durante un tiempo determinado de exposición, se obtiene de relacionar la amenaza o probabilidad de ocurrencia de un fenómeno con una intensidad específica y la vulnerabilidad de los elementos expuestos.

Confidencial

RIESGO = AMENAZA x VULNERABILIDAD

Esta relación puede ser representada en un diamante de riesgos, el cual posee cuatro cuadrantes: Uno de ellos representa la amenaza para la cual se va a determinar el nivel de riesgo y los otros tres representan los elementos bajo riesgo: Personas, Recursos, Sistemas y Procesos.

Para la calificación del nivel de riesgo se tienen en cuenta los colores asignados en el diamante de riesgos y las siguientes consideraciones:

NÚMERO DE ROMBOS	NIVEL DE RIESGO	%
3 o 4 rombos en rojo	El riesgo es **ALTO** y significa que los valores que representan la vulnerabilidad y la amenaza, están en su punto máximo para que los efectos de un evento representen un cambio significativo en la comunidad, la economía, la infraestructura y el medio ambiente.	Del **75%** al **100%**
1 a 2 rombos rojos o 4 amarillos	El riesgo es **MEDIO**, lo cual significa que de los valores que representan la vulnerabilidad son altos o la amenaza es alta, también es posible que 3 de todos los componentes son, calificados como medios, por lo tanto las consecuencias y efectos sociales, económicos y del medio ambiente pueden ser de magnitud, pero se espera sean inferiores a los ocasionados por el riesgo alto.	Del **50%** al **74%**
1 a 3 rombos amarillos y los restantes verdes	El riesgo es **BAJO**, lo cual significa que la vulnerabilidad y la amenaza están controladas. En este caso se espera que los efectos sociales, económicos y del medio ambiente representen pérdidas menores.	Del **25%** al **49%**

Amenaza: Condición latente derivada de la posible ocurrencia de un fenómeno físico de origen natural, socio-natural o antrópico no intencional, que puede causar daño a la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada.

Confidencial

ANÁLISIS DE LA AMENAZA

NATURAL	ANTROPICAS NO INTENCIONALES	SOCIAL
❖ Incendios Forestales ❖ Geológicos: se divide en Endógenos y Exógenos: Fenómenos de Remoción en Masa deslizamientos, (deslizamientos, derrumbes, caída de piedra, hundimientos.) ❖ Movimientos Sísmicos ❖ Eventos atmosféricos (vendavales, granizadas, tormentas eléctricas, etc.) ❖ Inundaciones por desbordamiento de cuerpos de agua (ríos, quebradas, humedales, etc.). ❖ Avenidas torrenciales. ❖ Otros	❖ Incendios (estructurales, eléctricos, por zonas verdes etc.) ❖ Perdida de contención de materiales peligrosos (derrames, fugas, etc.) ❖ Explosión (gases, polvos, fibras, etc.) ❖ Inundación por deficiencias de la infraestructura hidráulica (redes de alcantarillado, acueducto, crecimiento de quebradas etc.) ❖ Fallas en sistemas y equipos ❖ Otros	❖ Comportamientos no adaptativos por temor ❖ Accidentes de Vehículos ❖ Accidentes Personales ❖ Revueltas / Asonadas ❖ Atentados Terroristas ❖ Hurtos ❖ Otros

Tabla 2. Consolidado de amenazas

Confidencial

INVENTARIO DE AMENAZAS

ORIGEN	AMENAZA	INTERNO	EXTERNO	DESCRIPCIÓN DE LA AMENAZA	CALIFICACIÓN	COLOR
NATURAL	Temperaturas extremas	X		Al ser un ambiente o área de trabajo con poca ventilación se presentan temperaturas altas.		
	Movimientos sísmicos permanentes		X	Es posible la ocurrencia de sismos que pueden afectar gravemente la empresa teniendo en cuenta la infraestructura que está en condiciones deterioradas		
TECNOLOCICO	Sustancias inflamables	X				
	Gases tóxicos	X		Puede ser probable la intoxicación por gases en el momento en que realizan trabajo de soldadura y las instalaciones no cuenta con un sistema de ventilación adecuado.		
	Material explosivo	X				
	Material reactivo	X				
	Incendio y/o explosiones	X		Puede ser probable la producción de incendios por las condiciones eléctricas de los enchufes y demás instalaciones de este tipo.		
	Fallas estructurales	X				
	Eléctricos	X		Probable, por el mal estado de enchufes, interruptores y otras instalaciones eléctricas.		
	Mecánicos	X				
SOCIAL	Orden público		X	Riesgo bastante posible al estar ubicada en el centro de la ciudad en la avenida america y es muy concurrido por estudiantes ademas queda cerca a una estacion de trasmilenio.		
	Asaltos, secuestros		X	Podría llegar a presentarse por ser centro de importancia comercial.		
	Asonadas		X			
	Concentraciones masivas		X	Lugar de concentraciones masivas, y de población flotante por su importancia, política, cultural y económica.		
	Violaciones		X			

Confidencial

Naturales		
TECTÓNICOS	Erupciones volcánicas	Flujos de material piro clástico
		Emisión (polvos, gases, vapores)
		Proyección de material
	Sismos	
	Tsunamis	
HIDROMETEOROLÓGICOS	Depresión tropical	
	Tormentas tropicales	
	Ciclones (huracanes o tifones, Tornados, trombas marinas)	
	Tormentas eléctricas	
	Granizadas	
	Tormentas de nieve (Nevadas)	
	Tormentas de arena	
	Vendavales	
	Lluvias torrenciales	
	Inundaciones (Lentas y Rápidas)	
	Mareas altas (pujas)	
	Fenómeno del pacífico	
	Inversiones térmicas (Ondas de calor – Heladas)	
	Sequías	
Movimientos de masas	Deslizamientos	
	Derrumbes	
	Avalanchas	
	Flujos	
Biológicos	Epidemias	
	Plagas	
Desastres cósmicos	Meteoros	
	Tormentas solares	

Antrópicos		
Accidental Tecnológicos	Explosiones	
	Incendios	
	Derrames o Fugas	
	Colisiones	Aéreas
		Terrestres (Automovilísticas- Férreas)
		Acuáticas (Marítimas - Fluviales)
	Contaminaciones accidental	

ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JHON PEDRO LANCHEROS ESPECIALISTA EN S.O ASESOR EXTERNO EN SST LICENCIA S.O 7791/2012	AURA MARÍA HERNANDEZ ENCARGADA DEL SG-SST	SERGIO EDUARDO RICO REPRESENTANTE LEGAL

ANÁLISIS DE LA VULNERABILIDAD

Vulnerabilidad: Característica propia de un elemento o grupo de elementos expuestos a una amenaza, relacionada con su incapacidad física, económica, política o social de anticipar, resistir y recuperarse del daño sufrido cuando opera dicha amenaza.

El análisis de vulnerabilidad contempla tres elementos expuestos, cada uno de ellos analizado desde tres aspectos:

1. PERSONAS	2. RECURSOS	3. SISTEMAS Y PROCESOS
❖ Gestión Organizacional ❖ Capacitación y entrenamiento ❖ Características de Seguridad	❖ Suministros ❖ Edificación ❖ Equipos	❖ Servicios ❖ Sistemas alternos ❖ Recuperación

Confidencial

ANALISIS DE VULNERAVILIDAD EN LAS PERSONAS:

PUNTO A EVALUAR	RESPUESTA			OBSERVACIONES
	SI	NO	PARCIAL	
1.Gestion Organizacional				
¿Existe una política general de Gestión del Riesgo?		0		
¿Existe un procedimiento establecido para emergencias?			0.5	
¿Están conformadas y actualizadas las brigadas para la atención de emergencias?			0.5	
¿Están descritos las funciones y los responsables de la brigada de emergencias?		0		
¿Se promueve la participación de los trabajadores en el programa de preparación para emergencias?		0		
¿Las brigadas de emergencias garantizan la respuesta a los eventos que se puedan presentar tanto en los horarios laborales como en los no laborales?			0.5	
¿Han establecido relaciones y coordinación con las vecindades y comités locales de emergencia?	1			
¿Existen instrumentos para hacer inspecciones que permitan la			0.5	

Confidencial

identificación de condiciones inseguras, amenazas y riesgos?				
¿Se mantienen actualizados todos los componentes del Plan de Emergencias y Contingencias?	1			
¿Los brigadistas cuentan con algún tipo de distintivo que los permita identificar fácilmente?		0		
Promedio Gestión Organizacional	3,0		**BUENO**	

PUNTO A EVALUAR	**RESPUESTA**			**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	**PARCIAL**	
2. Capacitación y entrenamiento				
¿Se cuenta con un programa de capacitación en prevención y respuesta a emergencias?			0.5	
¿Todos los empleados se han capacitado en prevención y control de emergencias?			0.5	
¿Se cuenta con un programa de Entrenamiento en respuesta a emergencias?		0		
¿Se cuenta con canales de divulgación y difusión sobre prevención y respuesta a emergencias?		0		
¿Existen folletos, pancartas y otros sobre capacitación ante respuesta a emergencia?		0		
¿Existe programación sobre capacitaciones y temas a tratar para casos de emergencias?			0.5	

Confidencial

Promedio Capacitación y Entrenamiento.	**0.5**			**MALO**
PUNTO A EVALUAR	**RESPUESTA**			**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	**PARCIAL**	
3. Características de seguridad				
¿Se tiene el censo y clasificación del personal fijo y flotante en los diferentes horarios laborales y no laborales (adultos mayores, discapacitados)?	1			.
¿Se han diseñado acciones especiales para la clase de población existente? (discapacitados, tercera edad)		0		
¿Existen elementos y equipos de protección suficientes y adecuados para los empleados en su labor diaria?	1			
¿Se cuenta con elementos de protección personal para la respuesta a emergencias, según las amenazas identificadas?	1			
¿Se cuenta con un esquema de seguridad física?	1			Se cuenta con vigilancia privada en todas las jornadas.
Promedio Características de Seguridad	0,3			**MALO**
TOTAL PROMEDIO	**(0, + 0 + 0,3) = 0,3**			**ALTA**

Confidencial

ANALISIS DE VULNERAVILIDAD DE LOS RECURSOS:

1- suministros
2- instalaciones locativas
3- equipos

Tabla 1. Análisis de vulnerabilidad de los recursos.

PUNTO A EVALUAR	RESPUESTA			OBSERVACIONES
	SI	NO	PARCIAL	
1.Suministros				
¿Se cuenta con implementos básicos para responder a las amenazas identificadas?	1			Se cuenta con los extintores adecuados, camillas, botiquines y DEA.
¿Se cuenta con elementos y equipos básicos para la atención de heridos, tales como: camillas, Botiquines, etc, de acuerdo con las necesidades identificadas?	1			Se cuenta con una camilla y un botiquín.
Promedio Suministros	**1,0**			**BUENO**

PUNTO A EVALUAR	RESPUESTA			OBSERVACIONES
	SI	NO	PARCIAL	
2.Instalaciones locativas				
¿El tipo de construcción es sismo resistente o cuenta con un refuerzo estructural?			0.5	
¿Existen puertas y muros cortafuego, puertas anti pánico?		0		
¿Los pisos son antideslizantes y nivelados?	1			
¿Las escaleras de emergencia se encuentran en buen estado, poseen doble pasamanos?				NO APLICA

Control Interno

¿Existe más de una escalera para salir?				NO APLICA
¿Las escaleras están señalizadas y tienen iluminación de emergencia?				NO APLICA
¿Las escaleras son seguras (antideslizantes, presurizadas)?				NO APLICA
¿Las redes eléctricas están protegidas y con polo a tierra?	1			
¿Hay sobrecarga en toma eléctrica y el cableado esta desorganizado?		0		
¿La carga de ocupación es la adecuada según los cálculos?	1			
¿Existe una salida principal y otra alterna?	1			
¿Están definidas las rutas de evacuación y salidas de emergencia?	1			
¿Están señalizadas y demarcadas las rutas de evacuación?	1			
¿Se tienen identificados espacios para la ubicación de puntos de encuentro, puestos de mando, Módulos de estabilización de heridos?	1			
¿Se tienen asegurados o anclados enseres, gabinetes u objetos que puedan caer?	1			
¿Los sistemas de aire son adecuados y funcionan correctamente?				NO APLICA
¿Hay ascensores y funcionan correctamente?		0		

Confidencial

¿Se tienen reservorios de agua independientes para la red contra incendios?		0		
¿Se cuenta con plano indicando las rutas de evacuación por cada piso de la edificación?		0		
Promedio Instalaciones locativas	**0,51**			**BUENO**

PUNTO A EVALUAR	**RESPUESTA**			**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	**PARCIAL**	
3. Equipos				
¿Se cuenta con sistemas de detección y/o monitoreo para las amenazas identificadas?	1			
¿Se cuenta con algún sistema de alarma en caso de emergencia?	1			
¿El sistema de alarmas esta codificado y se conoce su sonido?	1			
¿Se cuenta con sistemas de control o mitigación de las amenazas identificadas?	1			
¿Existen extintores suficientes según carga combustible?	1			
¿Existen gabinetes contra incendio, en cantidad adecuada, con todos los elementos?		0		
¿Los gabinetes tienen válvulas de 1,5 y 2,5 pulgadas simultáneamente?		0		
¿Se hacen pruebas de presión a los gabinetes contra incendio y estas son adecuadas?		0		
¿Se cuenta con sistemas de control automáticos (sprinklers) suficientes?		0		

Confidencial

¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones internas para la respuesta a emergencias?	1			El personal de seguridad cuenta con radios de comunicación.
¿Se cuenta con medios de transporte para el apoyo logístico en una emergencia?	1			
¿Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo y correctivo para los equipos de Emergencia (plantas eléctricas de emergencia)?	1			
Promedio Equipos	0,041			**MALO**
TOTAL PROMEDIO	**(0,5 + 0,23+0,041) = 0,77**			**ALTO**

Confidencial

ANALISIS DE VULNERAVILIDAD DE PROCESOS:

PUNTO A EVALUAR	RESPUESTA			OBSERVACIONES
	SI	NO	PARCIAL	
1.Servicios				
¿Se cuenta suministro de energía permanente?	1			
¿Se cuenta suministro de agua permanente?	1			
¿Se cuenta con un programa de gestión de residuos corrientes y/o peligrosos?				NO APLICA
¿Se cuenta con servicio de comunicaciones internas?	1			
Promedio servicios	**0,5**			**REGULAR**

PUNTO A EVALUAR	RESPUESTA			OBSERVACIONES
	SI	NO	PARCIAL	
2. Sistemas Alternos				
¿Se cuenta con sistemas alternos para el suministro de agua (tanque de reserva de agua, pozos subterráneos, carrotanques, entre otros?	1			
¿Se cuenta con sistemas alternos para el suministro de energía (plantas eléctricas, acumuladores, paneles solares, entre otros?	1			
¿Se cuenta con hidrantes internos y/o externos?		0		
Promedio Sistemas Alternas	**0,33**			**REGULAR**

PUNTO A EVALUAR	RESPUESTA			OBSERVACIONES
	SI	NO	PARCIAL	
3. Recuperación				
¿Se cuenta con un plan de continuidad del Negocio?	1			
¿Están calculados los tiempos de Retorno a la normalidad?			0.5	
¿Se cuenta con algún sistema de seguros para los integrantes de la organización?	1			
¿Se tienen aseguradas las edificaciones y los bienes en general para cada amenaza identificada?	1			
¿Se tienen establecidos recursos y procedimientos para la recuperación después de una emergencia?	1			

Confidencial

¿Se encuentra asegurada la información vital para el funcionamiento de la empresa?		0		
Promedio Recuperación	0,28			**MALO**
TOTAL PROMEDIO	**(0,5 + 0,33 + 0,28) = 1,1**			**MEDIA**

INTERPRETACIÓN DE LA VULNERABILIDAD POR CADA ASPECTO

CALIFICACIÓN	CONDICIÓN
Bueno	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0,68 a 1
Regular	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0,34 a 0,67
Malo	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0 a 0,33

Tabla 3.Calificacion de los puntajes de la vulnerabilidad

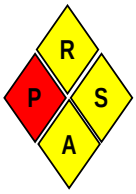
CALIFICACIÓN	INTERPRETACIÓN	CONDICIÓN
0.0 – 1.00	**ALTA**	**ROJO**
1.01 – 2.00	**MEDIA**	**AMARILLO**
2.01 – 3.00	**BAJA**	**VERDE**

Tabla 4.Interpretacion de los resultados

NIVEL DEL RIESGO

Riesgo: el daño potencial que, sobre la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada, pueda causarse por la ocurrencia de amenazas de origen natural, socio-natural o antrópico no intencional, que se extiende más allá de los espacios privados o actividades particulares de las personas y organizaciones y que por su magnitud, velocidad y contingencia hace necesario un proceso de gestión que involucre al Estado y a la sociedad.

Confidencial

AMENAZA	DIAMANTE DE RIESGO	INTERPRETACIÓN
NATURALES		
Movimientos sísmicos		ALTO
Lluvias Torrenciales, Granizadas, Vendavales, Tormentas Eléctricas		MEDIO
TECNOLÓGICOS		
Incendios, Explosiones		ALTO
OPERACIONALES		
Fallas en el fluido eléctrico, red de alcantarillado, red de acueducto, red comunicaciones, transporte y concentraciones masivas de población.		ALTO
SOCIALES		
Terrorismo		MEDIO
Secuestro		MEDIO

ANALIS DE AMENAZAS			ANALISIS DE VULNERABILIDAD															NIVEL DEL RIESGO	
			PERSONAS					RECURSOS					SISTEMAS Y PROCESOS						
AMENAZA	CALIFICACIÓN	COLOR DE ROMBO	1.Gestión Organizacional	2. Capacitación y Entrenamiento	3. Características de Seguridad	Total Vulnerabilidad de Personas	Color Rombo Personas	1. Suministros	2. Edificaciones	3. Equipos	Total Vulnerabilidad de Recursos	Color Rombo Recursos	1. Servicios	2. Sistemas Alternos	3. Recuperación	Total Vulnerabilidad Sistemas y Procesos	Color Rombo Sistemas y Procesos	RESULTADO DEL DIAMANTE	INTERPRETACIÓN
Movimientos sísmicos	PROBABLE		0,7	1	0,6	2,3		1	0	1	1,7		1	1	0,5	2,1			BAJO
Granizadas, Vendavales, Tormentas Eléctricas, Lluvias Torrenciales.	POSIBLE		0,7	1	0,6	2,3		1	0	1	1,7		1	1	0,5	2,1			BAJO
Incendios, Colisiones de vehículos.	PROBABLE		0,7	1	0,6	2,3		1	0	1	2,1		1	1	0,5	2,1			BAJO
Fallas en el fluido eléctrico, red de alcantarillado, red de acueducto, red comunicaciones, transporte y concentraciones masivas de población.	PROBABLE		0,7	1	0,6	2,3		1	0	1	2,1		1	1	0,5	2,1			BAJO
Terrorismo	POSIBLE		0,7	1	0,6	2,3		1	0	0	1,5		1	1	0,5	2,1			BAJO
Secuestro	POSIBLE		0,7	1	0,6	2,3		1	0	0	1,5		1	1	0,5	2,1			BAJO
TOTAL VULNERABILIDAD						13,8					11					12,6			

Confidencial

CONSIDERACIONES TECNICAS DE LOS RIESGOS

Para realizar la calificación se indica a continuación los valores que serán utilizados:

VALOR	CONSECUENCIAS
10	Muerte y/o daños mayores a $400.000.000 millones de pesos
6	Lesiones incapacitantes permanentes y/o daños entre 40 y 399
4	Lesiones con incapacidades no permanentes y/o daños hasta 39
1	Lesiones con heridas leves, contusiones, golpes y/o pequeños daños económicos
VALOR	**PROBABILIDAD**
10	Es el resultado más probable y esperado si la situación de riesgo tiene
7	Es completamente posible, nada extraño. Tiene una probabilidad de actualización del 50%.
4	Sería una coincidencia rara. Tiene una probabilidad de actualización del
1	Nunca ha sucedido en muchos años de exposición al riesgo pero es concebible. Probabilidad del 5%.
VALOR	**TIEMPO DE EXPOSICIÓN**
10	La situación de riesgo ocurre continuamente o muchas veces al día.
6	Frecuentemente o una vez al día
4	Ocasionalmente o una vez por semana
1	Remotamente posible.

Confidencial

GRADO PELIGROSIDAD							
RIESGO	**EXPOSICIÓN**	**CONSECUENCIA**	**PROBABILIDAD**	**GRADO DE PELIGROSIDAD**	**RANGO**	**INTERPRETACIÓN**	**ACCIÓN A SEGUIR**
1. Daños, lesiones y/o por amenaza Sismica.	1	1	1	3	1 – 79	Grado de Peligrosidad Bajo	El riesgo debe ser significativo sin llegar a ser emergencia, pero no se debe descuidar
2. Incendio	1	4	7	12			
3. Corto circuito (Conexiones Eléctricas)	4	4	4	12			
4. Afecciones en la piel, alergias, problemas respiratorios, resequedad en la piel, por manipulación de componentes químicos.	1	4	1	6			
Actividades que requieran de trabajo de campo o desplazamientos fuera de las instalaciones.	6	4	7	17			
TOTAL				50			

PRIORIZACIÓN DE LOS RIESGOS DE RIONEGRO ECOLODGE:

RANGO	INTERPRETACIÓN	ACCIÓN A SEGUIR
300 – 1000	Grado de Peligrosidad ALTO	Se requiere corrección inmediata. La actividad debe ser detenida hasta que el riesgo se halla ubicado en un rango aceptable.
80 – 299	Grado de Peligrosidad Medio.	Se requiere atención lo antes posible ya que sus consecuencias serían peligrosas.
Ene-79	Grado de Peligrosidad Bajo	El riesgo debe ser significativo sin llegar a ser emergencia, pero no se debe descuidar

Confidencial

PRIORIZACIÓN DE AMENAZAS Y MEDIDAS DE INTERVENCIÓN			
AMENAZA	**MEDIDAS DE INTERVENCIÓN**	**TIPO DE MEDIDA**	
		PREVENCIÓN	**MITIGACIÓN**
Movimientos sísmicos	Capacitación a los trabajdores sobre como actuar ante una emergencia de esta magnitud.	X	
	Realizar inspecciones periodicas sobre el estado de las estructuras e instalaciones de la empresa en general.	X	
Granizadas, Vendavales, Tormentas Eléctricas, Lluvias Torrenciales.	Capacitación a los trabajdores sobre como actuar ante una emergencia de esta magnitud.	X	
	Realizar inspecciones periodicas sobre el estado de los sistemas de servicios publicos con el fin de mitigar el impacto negativo de la emergencia.	X	X
Incendios, Colisiones de vehículos.	Capacitación a los trabajdores sobre como actuar ante una emergencia de esta magnitud.	X	
	Realizar inspecciones periodicas sobre el estado de los equipos de emergencia.	X	
	Realizar inspecciones periodicas sobre el estado de las rutas de evacuacion y salidas de enrgencia.	X	
Fallas en el fluido eléctrico, red de alcantarillado, red de acueducto, red comunicaciones, transporte y concentraciones masivas de población.	Realizar inspecciones periodicas sobre el estado de las redes de servicios publicos.	X	
	Gestionar estratgias que permitan suplir las necesidades en caso de que unoms de oos servicios publicos falle.	X	X
Terrorismo	Capacitación a los trabajdores sobre como actuar ante una emergencia de esta magnitud.	X	
	Establecer un mecanismo en el cual se participe con las redes de apoyo del estado y privadas.	X	
Secuestro	Capacitación a los trabajdores sobre como actuar ante una emergencia de esta magnitud.	X	
	Establecer un mecanismo en el cual se participe con las redes de apoyo del estado y privadas.	X	

Confidencial

7. PLAN DE EVACUACIÓN

7.1. OBJETIVO

El plan de evacuación de la empresa **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE**, tienen como principal objetivo, salvaguardar la vida de las personas que allí se encuentran, por lo tanto, los colaboradores de Rio Negro Ecolodge estarán dispuestos a conocer y cumplir las especificaciones dispuestas en los planes de evacuación de cada una de los sitios de la empresa.

7.2. CAMPOS DE ACCIÓN DEL PLAN DE EVACUACIÓN

Los colaboradores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** estarán preparados cuando un Plan de evacuación se active en los siguientes casos:

- Posterior a un sismo
- Inundación
- Derrumbe
- Atentado terrorista
- Incendio
- Fuga de gas propano

7.3. RUTAS DE EVACUACIÓN

Los colaboradores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** conocerán las rutas de evacuación como parte de la inducción relacionada con el Plan de Emergencias de la empresa. Cada trabajador será capacitado para reconocer las señales de evacuación dispuestas dentro de cada una de las áreas de trabajo y será entrenado participando en los simulacros de evacuación. Los trabajadores acatarán las indicaciones de los coordinadores de evacuación.

Confidencial

7.4. PUNTO DE ENCUENTRO

Los colaboradores de SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE conocerán los puntos de encuentro como parte de la inducción relacionada con el Plan de Emergencias de la empresa. Cada trabajador acatará los procedimientos estipulados en el Plan de emergencias y seguirá las indicaciones de seguridad dentro de los puntos de encuentro.

7.5. ALARMA PARA EVACUACIÓN

Los colaboradores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** conocerán los sistemas de alarma como parte de la inducción relacionada con el Plan de Emergencias de la empresa. Cada trabajador actuará y seguirá los procedimientos correspondientes según las señales de alarma adoptadas dentro la obra en la que se encuentra al momento de la emergencia.

7.6 EVACUACIÓN

Los colaboradores de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** estarán en la disposición de evacuar ante una emergencia, para ello seguirán los siguientes procedimientos básicos:

En Caso de Incendio: Siempre que haya incendio, se debe evacuar el área afectada y las áreas hacia donde se pueda propagar (ya sea el humo, el calor o las llamas). La orden de evacuar será dada por los brigadistas o encargado de acuerdo a lo que estipule la empresa.

En caso de Amenaza o Sospecha de Bomba, Se evacuarán todas las áreas, una vez se reciba la orden de evacuación por parte de los brigadistas o encargados.

Explosión: Una vez se ha producido una explosión en cualquiera de las áreas, se deberá adelantar una evacuación total temporal mientras se hace revisión de toda la infraestructura por parte del personal autorizado.

En Caso de Terremoto: La orden de evacuación será dada, una vez cese el fenómeno natural. Si hay pruebas o sospechas de daño estructural, las áreas evacuadas deben

Confidencial

permanecer vacías hasta verificar el nivel de riesgo, por parte de los brigadistas o encargados.

En caso de inundación: Siempre que haya inundación, los brigadistas o personal encargado darán la orden de evacuar.

En caso de fuga de gas: La orden de evacuación, será dada por el jefe de emergencias designado en la empresa, una vez evalúe la magnitud de la fuga.

Confidencial

7.6.1 PROCEDIMIENTOS PARA EVACUACIÓN

 Identificar la señal de alarma dada.

 Evacuar siguiendo las indicaciones de los coordinadores de evacuación.

 Dirigirse al punto de encuentro y esperar el reporte del coordinador general de evacuación designado en la empresa.

 Es conveniente esperar la llegada de ayuda externa e informar novedades del personal (si las hay). En todo momento se debe estar atento a los reportes sobre el control de la emergencia, para seguir indicaciones, ya sean de permanecer en el punto de encuentro o de ser enviados a las casas.

 Una vez que la ayuda externa confirme el control del evento, el personal que conforma la brigada de emergencias de la empresa, inspeccionará las áreas afectadas, con el fin de evaluar las condiciones y definir si continúa o no la operación. En caso de daños graves, la empresa se encargará de la adecuación de las áreas o instalaciones.

7.6.1.1 Coordinadores de Evacuación

Los coordinadores de evacuación son facilitadores encargados dentro de cada una de las obras para desarrollar el Plan de Emergencias, sin crear dependencia de los trabajadores u

ocupantes hacia ellos. El plan de evacuación debe funcionar aún sin la presencia del coordinador de área, por lo tanto, es necesario que todos los trabajadores directos de la empresa, estén preparados para afrontar situaciones de emergencia.

7.6.1.2. Procedimiento de evacuación para los trabajadores.

Antes de evacuar

- Conozca detalladamente el Plan de Emergencias de la empresa.
- Identifique al personal encargado de coordinar el Plan de Emergencias.
- Conozca las instalaciones y el punto de encuentro.
- Reconozca las señales visuales de evacuación, riesgo y alarma.
- Evacue al escuchar la alarma o la orden de evacuación.
- Siga las indicaciones del coordinador de evacuación designado por la empresa.

Durante la evacuación

- Suspenda las actividades que está realizando.
- Apague y/o desconecte las máquinas, equipos y/o herramientas eléctricas.
- Si está en un área que no conoce, evacue por donde lo hacen los demás ocupantes.
- Camine rápido (no corra).
- Si observa a un visitante, pídale que salga con usted.
- Siga constantemente y con atención las indicaciones del coordinador de emergencias.
- Evite devolverse.
- Transite por zonas seguras.
- En caso de humo agáchese o gatee.
- Siga las acciones previstas para evacuar de acuerdo al procedimiento establecido.
- Diríjase a la salida de emergencia y luego al punto de encuentro.

Después de la evacuación

- Permanezca en el punto de encuentro y siga las instrucciones de los encargados de la evacuación.

Confidencial

- Siga las instrucciones de los cuerpos de emergencia.

Confidencial

8. PLANES DE CONTINGENCIA

El plan de contingencia de **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** está orientado a la ejecución de las acciones preventivas y de control de emergencias ante la eventualidad de un suceso, y debe comprender medidas de carácter preventivo, estructural y curativo.

El concepto fundamental se basa en concientizar y educar al personal que trabaja con **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE** con la finalidad de informarlos sobre los posibles riesgos que se pueden generar, y de ofrecerles algunas medidas preventivas que se pueden poner en práctica.

8.1 Comité para la Atención de Emergencias

El comité de emergencias estará integrado por personal que labora con **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE**, y será el encargado de organizar e implementar acciones de prevención de emergencias, preparar la forma como se debe actuar en estos casos y diseñar medidas para mitigarlos los efectos de la emergencia. Se asegurará que todo el personal tenga suficiente información sobre las actividades que generan mayor riesgo, que conozcan el plan de contingencias, y que se capaciten en la forma de actuar ante los sucesos naturales y antrópicos que se pueden presentar durante el normal desarrollo de actividades en nuestra sede.

8.2 Plan General de Acción:

Se contará con el siguiente plan de acción, el cual será suficientemente informado y conocido por todo el personal de empleados y guías que prestan sus servicios en **SERGIO EDUARDO RICO TRIANA Y/0 RIONEGRO ECOLODGE,** por medio de programas de capacitación y simulación, y que en el momento de la emergencia se pondrá en marcha. Los pasos más relevantes para seguir en la atención de una emergencia son:

a. La primera persona que observe la emergencia, informará al coordinador del comité para la atención de emergencias, quien evaluará y decidirá los pasos a seguir.

b. En caso de ser necesario, llamará a los integrantes del comité para atender la emergencia, y se nombrará un líder para la atención.

Confidencial

c. Se deberán identificar las zonas seguras más cercanas al sitio donde ocurre la emergencia, para evacuar el personal que se encuentre en el sector.

d. El líder evaluará la necesidad de solicitar ayuda externa, como bomberos, hospitales, centros de salud, cruz roja, defensa civil, para que preparen lo necesario y puedan atender con eficacia la emergencia.

e. Una vez controlada la emergencia, el comité evaluará el estado del área afectada y definirá si se pueden continuar las actividades.

f. El comité se reunirá para determinar la causa de la emergencia, las perdidas, los daños y tomar medidas preventivas.
Para realizar lo anterior se contará con una buena infraestructura de comunicaciones consistente en alarmas, altoparlantes, celulares, radioteléfonos y un directorio telefónico de los hospitales, centros de salud, policía, ejército, bomberos y defensa civil de la zona.

8.3 Atención de Emergencias

Este plan de atención de emergencias tiene su mecanismo de activación en el momento en que se presenten pérdida de vidas humanas o lesiones graves.
Una vez identificadas las características del evento ocurrido, se dará aviso al comité de atención de emergencias por el sistema de comunicación más eficaz, y simultáneamente se instalará un puesto de mando, donde se iniciarán las labores de rescate con los recursos disponibles.
El puesto de mando estará dirigido por la persona de mayor jerarquía que esté presente en el frente, se coordinaran todas las actividades relacionadas con la atención.
El comité contactara las brigadas de rescate y se desplazara al sitio de emergencia, solicitara apoyo a las entidades de socorro, policía, defensa civil y se contactara al mismo tiempo con los centros hospitalarios de la zona.

Confidencial

Terminadas las labores de rescate y traslado de heridos, el comité presentara un informe en el cual se hace una evaluación de las causas que originaron el evento, el manejo dado y los procedimientos empleados, con el objetivo de optimizar el plan para eventos futuros.

8.4. Plan de Contingencia en Caso de Incendio

Quien descubra el Fuego (quien se llamará testigo uno)

1. Avise a quien esté más cerca (quien se denominará testigo 2), para que pida ayuda.
2. Si ha recibido entrenamiento y no hay riesgo, intente controlarlo con el extintor del área, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

-Actúe siempre con seguridad.
-No le dé la espalda al fuego.
-Si hay humo agáchese.

3. Si el fuego es en el área de cocina, apague equipos y cierre válvula de gas.
4. Si logra controlarlo, espere llegada de brigadistas e informe novedades.
5. En caso de no poder controlarlo, evacue el área.

Testigo dos

1. Avise al ingeniero o maestro del área.
2. Avise al brigadista del área.
3. Espere instrucciones de los coordinadores de evacuación.

8.5. Plan de Contingencia en Caso de Llamada por Amenaza de Bomba

Quien reciba la llamada

1. Conserve la calma.
2. Hable tan suave como pueda y evite la agresividad.
3. Retenga en la línea a la persona que llama, tanto como sea posible.
4. Procure que le repita el mensaje y trate de escribirlo palabra por palabra.
5. Pregunte lo necesario.
6. Dígale que la instalación está ocupada y que la explosión puede ocasionar muertes a personas inocentes.

Confidencial

7. Ponga especial atención a los ruidos extraños, como motores en funcionamiento, música y otros que puedan dar una pista remota para localizar el lugar de donde se está llamando. La clave de voz, el acento, etc., son muy importantes.
8. Avise personalmente al jefe de emergencias de la obra.

Trabajadores

Tenga en cuenta que los artefactos incendiarios o explosivos generalmente se disimulan en una botella, un pedazo de tubo, un paquete envuelto, un ramo de flores, una tula de correo, una cartera de mujer, un libro grueso y otros sistemas similares.
Si el explosivo u objeto sospechoso es descubierto antes que lleguen las autoridades, o si se conoce la ubicación del mismo:

1. No toque o trate de remover el objeto.
2. Señalice y demarque el área en que se encuentra.
3. Abra ventanas y puertas.
4. Aléjese del sitio y ordene mantenerse a las demás personas a prudente distancia del objeto detectado.

¡Recuerde ¡Que sólo los expertos pueden desactivar una bomba!

8.6. Plan de Contingencia en Caso de Sismo

Trabajadores

Durante el sismo

1. Conserve la calma.
2. Aléjese de elementos que puedan caer.
3. No salga corriendo.
4. No intente salir hasta que el terremoto haya cesado.
5. Espere instrucciones de los coordinadores de evacuación o personal encargado de la evacuación en la obra.

Confidencial

Después del Sismo

1. Permanezca alerta en el sitio durante un minuto al menos, después del cese del terremoto; generalmente el fenómeno se repite y la construcción debilitada puede caer.
2. Hágase notar si está atrapado, mediante una señal visible o sonora (puede ser un pito).
3. Si está dentro de una excavación, al salir, asegúrese al utilizar la escalera que ella resistirá su peso.
4. Corte la energía eléctrica hasta verificar que no hay corto circuitos.
5. Verifique que no hay conatos de incendio
6. Cumpla el proceso de evacuación al escuchar la señal.

Evite:

o Correr al salir, no lleve objetos grandes o pesados, en lo posible no pise escombros.
o Hacer daño a alguien al remover escombros con herramientas.
o Beber agua de la llave, porque puede haberse contaminado.
o Descargar los sanitarios.
o Congestionar las líneas telefónicas de celulares o fijos (si aún funcionan), no llame si no es estrictamente necesario.

8.7. Plan de Contingencia en Caso de Inundación

1. Suspenda el trabajo que esté ejecutando.
2. Apague los equipos, máquinas o herramientas que esté usando.
3. Evacúe ante la señal de alarma o cuando los brigadistas o encargados se lo indiquen.
4. Evalúe la necesidad de retirar la maquinaria del área. En caso positivo, coordine la operación.
5. Transite por zonas seguras.
6. Reporte novedades a los brigadistas, encargados o cuerpos de emergencia.

8.8. Plan de Contingencia en Caso de Derrame de ACPM

El trabajador que se encuentre en el área:

Confidencial

1. Evite toda fuente de ignición.
2. Trate de controlar el origen de la fuga.
3. Controle el derrame, construya dique con arena.
4. Cubra el derrame con arena.
5. Recupere el producto derramado, empáquelo en una bolsa o caneca y márquela.
6. Ubique el contenedor utilizado (bolsa o caneca) en el área de residuos industriales, para su manejo adecuado.
7. Reporte inmediatamente al personal de la brigada o a los encargados de la obra.

8.9. Plan de Contingencia en Caso de Fuga de Gas Propano

La persona que detecte la fuga (ya sea por olor, sonido o en forma visual):

1. Evite toda fuente de ignición (no accione ningún equipo eléctrico, ni use radios).
2. Apague los equipos que funcionan con el gas.
3. Cierre la válvula del cilindro.
4. Verifique origen de la fuga, se puede hacer aplicando mezcla de agua con jabón en el regulador, cilindro o manguera (en el punto donde se formen burbujas está la fuga).
5. Si al cerrar la válvula, continúa la fuga, informe al personal de la brigada o a los encargados de la obra.
6. Abandone el área.
7. Siga las instrucciones de los brigadistas, encargados de obra, o cuerpos de emergencia.

8.10. Plan de Contingencia en Caso de Accidente

La persona que es testigo del accidente:

1. Solicite ayuda al personal que se encuentre cerca de usted.
2. No mueva al accidentado, excepto cuando haya riesgos en el área.
3. Si ha recibido entrenamiento, está capacitado y posee bio-protección (en algunos casos) inicie la atención.
4. Permanezca con el accidentado hasta que llegue la ayuda.

Confidencial

9. RECOMENDACIONES GENERALES

Cada trabajador debe conocer al personal encargado de la implementación del Plan de Emergencias.

Identificar a los brigadistas que pueden portar chalecos, brazaletes o insignias en los cascos.

Seguir las instrucciones de los brigadistas, encargados de obra y cuerpos de emergencia.

Informar ante cualquier evento o situación extraña que pueda desencadenar una emergencia.

Confidencial

LISTADO DE SUMINISTROS, RECURSOS O SERVICIOS

Plan de Acción: Emergencia en la sede

No.	Descripción	Cantidad	Unidad	Ubicación	Responsable	Cargo	Celular
01	Camilla Rígida	2	2	Recepción Sede Área Piscina	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
02	Cuerda estática 60mt	1	1	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
03	Radio comunicadores punto a punto	4	4	Recepción Cocina Bar Mantenimiento	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
04	Botiquín de recepción	1	1	Recepción	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
05	Botiquín azul caminatas	1	1	Enfermería	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
06	Silla de ruedas	1	1	Enfermería	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
07	Muletas	2 par	4	Enfermería	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
08	Caminador	1	1	Enfermería	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
09	Camilla enfermería	1	1	Enfermería	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
10	Botiquín piscina	1	1	Piscina	Mabel Abella	Admón. general	3144137049
11	Extintores	10	10	Habitaciones 2 recepción 1 camping 1 bar 1 sala de juegos 1 restaurante 2	Mabel Abella	Admón. general	3144137049

				cocina 1 oficina entrada 1			

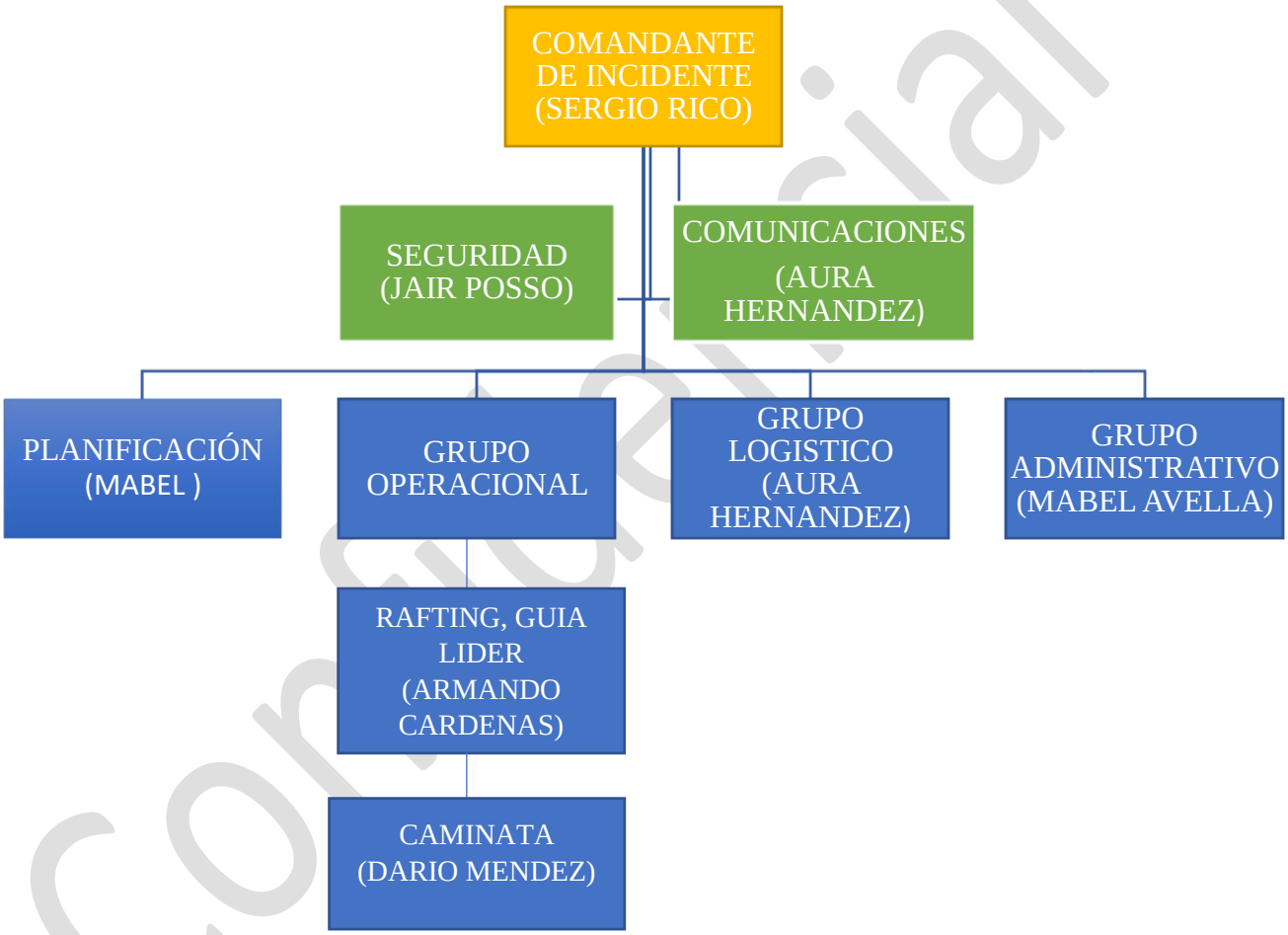
LISTADO DE SUMINISTROS, RECURSOS O SERVICIOS

Plan de Acción: Búsqueda y recate en actividades de aventura

No.	Descripción	Cantidad	Unidad	Ubicación	Responsable	Cargo	Celular
01	Camilla tipo canasta	1	1	Oficina Entrada	Mabel Abella	Admón general	3144137049
02	Camilla Rígida	2	2	Recepción Sede Área Piscina	Mabel Abella	Admón general	3144137049
03	Cuerda estática 60mt	1	1	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón general	3144137049
04	Mosquetones de seguridad	10	10	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón general	3144137049
05	Poleas de 50 mm	2	2	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón general	3144137049
06	Mosquetones sencillos	10	10	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón general	3144137049
07	Aro de acero o distribuidor de anclaje	1	1	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón general	3144137049

08	Coordinos para sistema autobloqueantes 1.20mt x 6mm	6	6	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón general	3144137049
09	Cinta tubular 4.5mt x 25 mm	10	10	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón general	3144137049
10	Radio comunicadores punto a punto	4	4	Coordinador Guía Transporte Recepción	Mabel Abella	Admón general	3144137049
11	Linternas frontales 10	10	10	Oficina Entrada (bosa seca)	Mabel Abella	Admón general	3144137049
12	Información cartográfica	4	4	Viaje Oficina archivo oficina bolsa seca recepción	Mabel Abella	Admón general	3144137049
13	Brújula de limbo móvil y regleta	1	1	Bolsa seca	Mabel Abella	Admón general	3144137049
14	Botiquín de rescate especializado 1	1	1	Bosa seca incluido equipo de inmovilización	Mabel Abella	Admón general	3144137049
15	Botiquín actividades	8	8	Bodega ráfting Bolsa seca	Mabel Abella	Admón general	3144137049

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE ATENCIÓN A EMERGENCIAS



Confidencial

ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JHON PEDRO LANCHEROS ESPECIALISTA EN S.O ASESOR EXTERNO EN SST LICENCIA S.O 7791/2012	AURA MARÍA HERNANDEZ ENCARGADA DEL SG-SST	SERGIO EDUARDO RICO REPRESENTANTE LEGAL

CONFORMACIÒN DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIAS EMPRESARIALES

Definición:

La Brigada de Emergencia Empresarial es el grupo de trabajadores organizados, entrenados y equipados para identificar las condiciones de riesgo que puedan generar emergencias y desarrollar acciones de prevención de las mismas. Cuentan con preparación para actuar adecuadamente, mitigar de los efectos y atender las emergencias en su etapa inicial.

TIPOS DE BRIGADAS

Existen tres tipos básicos de brigadas de emergencia que podrían tenerse en cuenta:

- **Incipiente:** Conformada por personal voluntario que ha sido contratado por la empresa para cualquier otra actividad (oficinistas, operarios, personal administrativo, etc.) y que, en el momento de requerirse, conforman la brigada y actúan según los procedimientos planteados por la empresa.

- **Estructurada:** Conformada por personal contratado exclusivamente para desarrollar labores inherentes a la brigada de emergencia y de manera permanente. Deben actuar de acuerdo con los procedimientos planteados por la empresa mientras llegan los organismos de socorro. Hace referencia a los cuerpos de bomberos industriales, este tipo de brigadas se conforman debido al alto riesgo que pueda presentase en la empresa.

- **Mixta:** Es la unión de los dos tipos anteriores. Normalmente la brigada basa su trabajo en personal contratado para tal fin y se refuerza con el personal voluntario, según las necesidades.

Perfil del brigadista

Para la conformación de las brigadas se debe tener en cuenta que los brigadistas tengan las siguientes características:

Confidencial

- Ser voluntarios.
- Representar a todas las áreas y turnos.
- Tener permanencia dentro de **RIONEGRO ECOLODGE** (tener en cuenta el tipo de contrato y la labor que realiza).
- Liderazgo que permita la participación y creatividad de otros integrantes.
- Conocimiento de **RIONEGRO ECOLODGE** y sus procesos.
- Estabilidad emocional en situaciones de crisis.
- Buen estado físico y de salud.

En los niveles directivos de la brigada, además de las anteriores características deben ser personas que tengan:

- Nivel jerárquico.
- Capacidad de toma de decisiones.
- Criterio.
- Don de mando.
- Certificación y evaluación de conocimiento del Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias.

Funciones de las brigadas de emergencias

Encargado general

- Tiene la misión de evaluar la situación y organizar a las personas en caso de Emergencia.
- Evaluar la situación general frente al siniestro.
- Dar orden de Alerta para dar inicio a evacuación
- Dar alerta de evacuación Interna o Externa.
- Determinar la zona de seguridad a utilizar.
- Llamar a organismos externos de emergencia.
- Decidir pasos a seguir frente a situaciones no contempladas.
- Poseer una copia de todas las llaves del establecimiento con su debida identificación.

Control de incendios

Confidencial

Jefe de Brigada Control de Incendios:

- ❖ Tiene la misión de organizar a su equipo de trabajo y reportar al Encargado General la evolución del proceso.
- ❖ Evaluar pasos a seguir frente a la zona afectada.

Determinar cuál es el Agente Extintor más adecuado para enfrentar la situación.

Brigada de Control de Incendio:

- ❖ En caso de incendio, proceder en forma técnica y ordenada a realizar la extinción del fuego o conato de incendio.
- ❖ Una vez controlado el fuego, proceder a la remoción de escombros y a la limpieza del área.

- ❖ Apoyar al grupo de evacuación de personas.
- ❖ Ayudar en el salvamento de bienes, equipos y maquinaria.
- ❖ Controlar e inspeccionar el estado y la ubicación del fuego.
- ❖ Supervisar el mantenimiento periódico de los equipos de extinción del fuego.
- ❖ Participar en actividades de capacitación en prevención y control de incendios
- ❖ Investigar e informar los resultados sobre las causas de incendios o conatos de incendios.

Implementos que deben tener SIEMPRE disponibles:

- ❖ Plano con la ubicación de los extintores en el recinto.
- ❖ Extintores portátiles de reemplazo.
- ❖ Mascarillas con filtros.

Seguridad

Jefe Brigada de Seguridad:

- ❖ Tiene la misión de organizar a su equipo de trabajo y reportar al Encargado General la evolución del proceso.

Confidencial

Brigada de Seguridad:

- Tiene la misión de proporcionar las condiciones de seguridad adecuadas para que las demás brigadas puedan llevar a cabo su cometido sin mayor riesgo frente al que ya presenta la emergencia.
- Dar Alerta a través del sistema establecido.
- Mantener el área afectada libre de personas ajenas al proceso.
- Cortar suministro de energía eléctrica principal.
- Cortar suministro de Gas si existiese.
- Mantener las vías de evacuación libres de obstrucciones.
- Mantener un veedor en un lugar visible, permitiendo la comunicación con otras brigadas.
- Todos los procesos realizados terminan con el reporte al Jefe de la Brigada de Seguridad

Implementos que deben tener SIEMPRE disponibles:

- Linterna a pilas
- Plano de las llaves de corte general de suministros.
- Huincha para delimitar con la frase “No Pasar” o “Peligro”.

EVACUACIÓN

Jefe Brigada de Evacuación:

- Tiene la misión de organizar a su equipo de trabajo y reportar al Encargado General la evolución del proceso.

Brigada de Evacuación:

Mantener actualizado el registro de trabajadores por área

- Señalizar y mantener despejadas las vías de evacuación
- Activar los sistemas de comunicación
- Mantener un control efectivo sobre las personas para evitar aglomeraciones y estados de pánico

Confidencial

- Proceder en forma segura y técnica al rescate de las personas que se encuentren heridas o atrapadas.
- Recordar los procedimientos seguros de autoprotección.
- Verificar una vez finalizada la evacuación que dentro de las instalaciones no quede ninguna persona
- Capacitar a todo el personal de la empresa en el plan de evacuación
- Actualizar los planes de evacuación, organizar y dirigir simulacros

Implementos que deben tener SIEMPRE disponibles:

- Linternas y pilas o baterías.

Primeros Auxilios

Jefe de Brigada de Primeros auxilios:

- Tiene la misión de organizar a su equipo de trabajo y reportar al Encargado General la evolución del proceso.
- Debe tener la capacidad de administrar a su personal, de acuerdo a la gravedad de los pacientes.

Brigada de Primeros Auxilios:

- Atender en sitio seguro al personal afectado o lesionado
- Realizar el triage o clasificación de los lesionados de acuerdo con la gravedad de su lesión.
- Establecer prioridades de atención o de remisión a centros hospitalarios
- Mantener adecuadamente dotados y controlar el uso de los botiquines
- Participar activamente en las jornadas de capacitación en brigadas de emergencia.

- Participar en jornadas de capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Implementos que deben tener SIEMPRE disponibles:

- Camillas con sus respectivos cinturones para evitar caídas, y manillas o asas para alzarlas en forma firme y segura.

Confidencial

- Elementos que sirvan para inmovilizar partes del cuerpo.
- Botiquín con todos los elementos básicos.

DIRECTORIO DE EMERGENCIAS

DIRECTORIO DE CUERPOS DE SOCORRO Y AYUDA	
Línea de Atención de Emergencias	123
Acueducto (Roturas-daños)	116
Cisproquin (Fugas y derrames)	2886012
Codensa (Daños transformadores y postes	115
Cruz Roja Colombiana (Primeros Auxilios)	132
Defensa Civil (Rescates)	144
Gas Natural (Escapes)	164

Tabla 5.Red de apoyo

PLAN DE FORMACIÒN

La capacitación y el entrenamiento que tenga una brigada de emergencia son fundamentales para lograr éxito frente a situaciones emergencia. Para esto se contará con entidades especializadas como la Cruz Roja Colombiana, los Bomberos, Comités de ayuda mutua del sector y el apoyo de la ARL.

- **Capacitación general:** todos los integrantes de la brigada reciben la misma capacitación básica, solo hay diferencia en cuanto al campo operativo dependiendo de la actividad que van a desarrollar; permitiendo que entre los diferentes grupos haya unidad de conocimientos y que muy fácilmente se puedan apoyar según las necesidades. Sin embargo, según los recursos y las políticas de la empresa **RIONEGRO ECOLODGE,** el grupo podrá tener una capacitación demasiado elemental, lo cual dificulta la atención adecuada de la situación de emergencia.

- **Capacitación específica por grupo de respuesta:** la capacitación que reciben los integrantes de la brigada depende directamente del grupo de trabajo al que se encuentren asignados, de esta manera, los brigadistas del grupo de primeros auxilios o el grupo

Confidencial

contra incendios, solo se capacitan

Contenidos de capacitación: todos los integrantes de la brigada recibirán la misma capacitación básica, la cual debe desarrollar entre otros los siguientes temas, con intensidad mínima de:

Organización para emergencias	4 horas
Liderazgo y administración	6 horas
Primeros auxilios	16 horas
Evacuación	8 horas
Contra incendio básico	8 horas
Comando de incidentes	20 horas

La capacitación recibida debe tener un desarrollo teórico–práctico para asegurar su adecuada formación.

PERSONAL QUE CONFORMA LAS BRIGRADAS DE EMERGENCIAS

Ver anexo el listado del personal que conforma las brigadas de emergencia.

RECURSOS LOGISTICOS

Equipos contra incendios

Extintores

Ver anexo donde se relacionan los equipos – extintores especificando su ubicación, el número de extintor, el tipo, la capacidad y la fecha de recarga.

Red contra incendios

Ver anexo donde se relaciona la red de incendios existente especificando la localización y características.

Hidrantes

Confidencial

Ver anexo donde se especifica la ubicación del hidrante y sus características.

Sistema detección de incendios

Ver anexo donde se identifica el sistema de detección de incendios especificado para COLBISAGRAS SAS.

SISTEMA DE ALARMAS PARA EMERGENCIAS

En este punto usted debe describir el sistema de alarma utilizado en su empresa en caso de presentarse una emergencia. Debe tener en cuenta estos puntos:



EQUIPOS DE COMUNICACIÒN DE EMERGENCIAS

En este punto usted debe describir el sistema de comunicación utilizado en su empresa en caso de prese5ntarse una emergencia. Por ejemplo:

- Teléfono fijo.

Confidencial

- Teléfonos celulares.
- Sistema de radios portátiles disponibles entre vigilantes y algunos brigadistas.

EQUIPOS PARA PRIMEROS AUXILIOS

Botiquín de primeros auxilios

Ver anexo donde se especifica la localización de botiquines, l número, el tipo, l A capacidad y la fecha de revisión.

Equipos para transportar

Ver anexo donde se especifican los equipos para transportar un paciente, especificando la localización de la camilla, el número, el tipo y la fecha de la revisión.

Elementos de protección personal

Para el funcionamiento regular cada brigadista de emergencia debe contar con dotación de brigadistas el cual comprende de:

- Chaleco.
- Tapa bocas para material particulado.
- Botiquín portátil.
- Linterna.
- Pitos.

Para las actividades de entrenamiento en pista deben contar con los siguientes implementos:

- Overol enterizo.
- Botas con refuerzo.
- Casco
- Guante de cuero tipo rappel reforzado, con acolchados en contra palma, nudillos y muñeca; liviano y flexible para trabajo de digitación fina (extintores, cuerdas, arrastre de material).

Externos

Confidencial

Con el fin de administrar las actividades de la brigada de emergencia, grupo de apoyo y cuerpos de socorro, se recomienda establecer, en el momento de la emergencia un sistema de comunicaciones entre el puesto de comando (PC).

Entre las funciones del CAM (Comité de Ayuda Mutua) se definen:

- Analizar la situación, gravedad, riesgos potenciales de activación y reactivación de la emergencia.
- Planificar y coordinar las acciones de control de la emergencia.
- Plantear estrategias para enfrentarse a la emergencia.
- Determinar la necesidad y coordinar la intervención de los grupos de apoyo.
- Tener a la mano el inventario de los recursos, suministros y servicios de ayuda disponibles para la emergencia.
- Facilitar los recursos, suministros y servicios de ayuda disponibles para cada organización y requeridos por el director de la emergencia.
- Evaluar los daños producidos.

Los principios en los que se fundamenta el Plan de Ayuda Mutua – PAM son:

- Instaura un convenio entre las organizaciones, suscrito a nivel gerencial y/o como compromiso de asociación.
- Delimitación de los suministros, recursos y servicios para la atención de emergencias, que cada organización esté dispuesta a facilitar para el servicio de los demás sin deterioro de las condiciones mismas de seguridad.
- Compromiso de compensación económica o reintegro de los materiales o equipos consumidos, dañados o deteriorados en el control de una emergencia por una organización en beneficio de las otras.

DESCRIPCIÒN DE LA CARGA COMBUSTIBLE DE RIONEGRO ECOLODGE

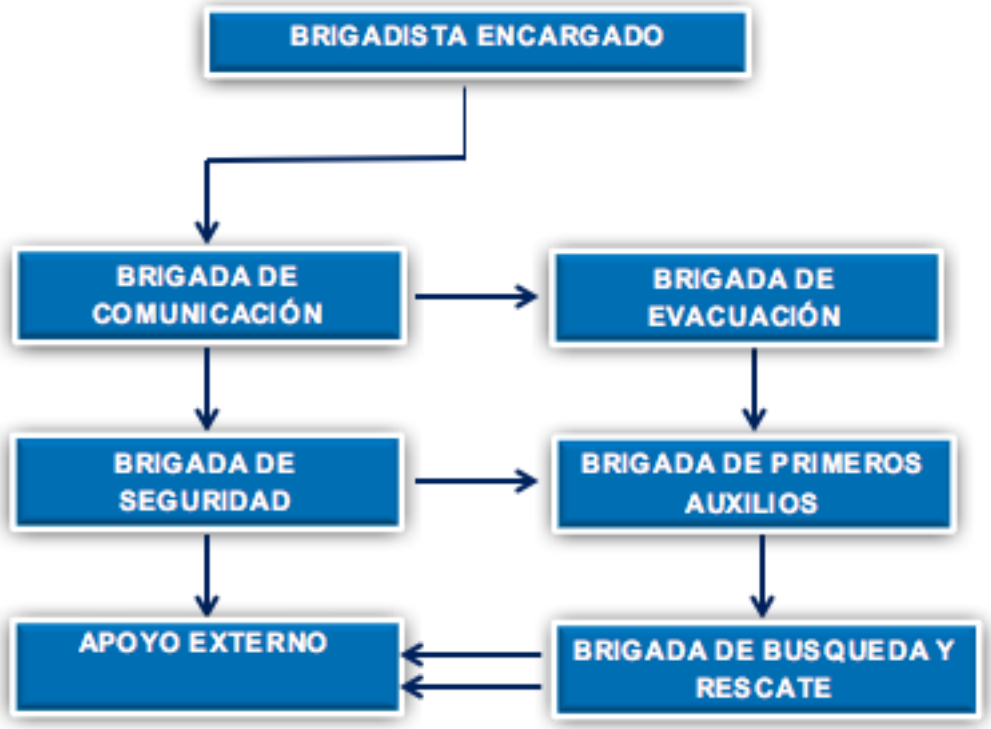
RIONEGRO ECOLODGE cuenta con diferentes tipos de material combustible que inciden en el grado de vulnerabilidad en Amenazas como incendios derivadas de materiales carburantes existentes y de otras conexas o derivadas con otros predios que se encuentran dentro del perímetro sea el caso.

Confidencial

La descripción de los materiales combustibles que posiblemente se encuentran en **RIONEGRO ECOLODGE,** es la siguiente:

ELEMENTOS QUE CONSTITUYEN LA CARGA COMBUSTIBLE				
CLASE A	**Materiales**			
	Papel	Madera	Plástico	Paños
	Cartón	Icopor	Acrílicos	Tapete
CLASE B	**Materiales**			
	Gasolina	Aceites Lubricantes	Solventes	Gas Propano
	Pegantes	Varsol	Oxigeno	Gas Natural
CLASE C	**Materiales**			
	Computador	Tel/Fax	Televisor	Equipos de Proyección
	Fotocopiadora	Tableros	Impresoras	Hornos

Confidencial



SEÑALIZACIÒN

Señales ubicadas en la ruta de evacuación

Confidencial

Confidencial

ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JHON PEDRO LANCHEROS ESPECIALISTA EN S.O ASESOR EXTERNO EN SST LICENCIA S.O 7791/2012	AURA MARÍA HERNANDEZ ENCARGADA DEL SG-SST	SERGIO EDUARDO RICO REPRESENTANTE LEGAL

SEÑALIZACIÓN	INDICACIÓN	SIMBOLO
SALIDA DE EMERGENCIA	Aviso con símbolo grafico de una persona desplazándose (caminando) hacia la salida, se utiliza este pictograma para evitar acción de pánico o desorden. Una flecha direccional (izquierda o derecha) que indica la dirección de recorrido de la vía de evacuación.	
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS	Indica la ubicación de los botiquines de Primeros Auxilios	
UBICACIÓN EXINTORES	Indica la ubicación de extintores de incendio y se requiere que estén ubicados en diferentes áreas, que permitan el acceso en caso de requerirse.	
UBICACIÓN CAMILLA	Indica la ubicación de la camilla de emergencia.	

Confidencial

ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JHON PEDRO LANCHEROS ESPECIALISTA EN S.O ASESOR EXTERNO EN SST LICENCIA S.O 7791/2012	AURA MARÍA HERNANDEZ ENCARGADA DEL SG-SST	SERGIO EDUARDO RICO REPRESENTANTE LEGAL

SIMULACROS

Anualmente debe realizarse un simulacro general de evacuación de todas las instalaciones de la **RIONEGRO ECOLODGE**. Este simulacro será organizado por el encargado de Seguridad y Salud en el Trabajo, con la participación de la dirección de emergencias y la dirección general de la entidad.

Con el fin de retroalimentar el Plan de Evacuación, cada coordinador de evacuación elaborara un reporte de resultados del simulacro cada vez que por cualquier motivo haya sido necesario evacuar el edificio, utilizando para ello el formato asignado para esta actividad.

OBJETIVOS DEL SIMULACRO

- Evaluar, mejorar o actualizar el plan existente.
- Detectar puntos débiles o fallas en la puesta en marcha del plan existente en la empresa **RIONEGRO ECOLODGE**
- Identificar la capacidad de respuesta y el periodo de autonomía de la empresa **RIONEGRO ECOLODGE,** teniendo en cuenta el inventario de recursos humanos y recursos técnicos disponibles.
- Evaluar la habilidad del personal en el manejo de la situación y complementar su entrenamiento.
- Disminuir y optimizar el tiempo de respuesta ante una situación de emergencia.
- Promover la difusión del plan entre los empleados y prepararlos para afrontar una situación de emergencia.
- Identificar las instituciones que pueden acudir a la empresa **RIONEGRO ECOLODGE** a brindar su apoyo en situaciones de emergencia.

Clasificación de los simulacros

Los simulacros pueden clasificarse en:

Simulacros avisados o programados

Cuando los trabajadores de **RIONEGRO ECOLODGE** conocen la hora, fecha y lugar de la realización del simulacro.

Confidencial

Simulacros sorpresivos o no programados

Cuando los trabajadores no han sido informados de la actividad. No es recomendable hacer simulacros sorpresivos sin haber realizado otros simulacros con anterioridad.

Existen también simulacros de reconocimiento, parciales y totales.

Para realizar un simulacro se deben tener en cuenta tres fases:

- De planeación de la actividad.
- De ejecución.
- De evaluación.

Planeación de la actividad

En esta fase hay que tener en cuenta lo siguiente

- La actividad que se va a realizar (de acuerdo con la priorización de los riesgos).
- Los recursos humanos y recursos técnicos disponibles para la ejecución de la actividad.
- Las personas comprometidas en la realización de la actividad simulada, los lesionados ficticios, los brigadistas, el personal administrativo necesario y los observadores.
- El área de seleccionada, las rutas de evacuación, los obstáculos, las escaleras, las puertas de salida, los sistemas de alarma y comunicación, las áreas de concentración de los evacuados y las posibles áreas de expansión.
- La institución de salud a donde se podrían remitir los lesionados, el sistema de remisión, de comunicación y de transporte de lesionados.
- El sistema de información a familiares de las posibles víctimas.
- El mecanismo de evaluación que se va a utilizar al finalizar el simulacro.

Ejecución de la actividad

Es la fase en la que se requiere la mayor atención y seriedad de parte de las personas que participan:

- Se sugiere dividir esta actividad en varias partes:
- Reunión del comité organizador para realizar los últimos ajustes a la actividad, repasar los pasos por seguir y detectar inconvenientes o imprevistos.
- Preparación de los trabajadores que van a representar lesionados ficticios.

Confidencial

- Supervisión del área en donde va a suceder la emergencia ficticia.
- Ubicación de los observadores y confirmación de sus actividades.
- Declaración de la alarma por la persona o personas designadas.
- Difusión de la alarma por las personas designadas.
- Comunicación con las instituciones que prestan ayuda en situaciones de emergencia.
- Maniobras o actividades específicas tendientes al control inicial de la situación de riesgo que generó la emergencia, de acuerdo con lo planeado y con los recursos disponibles.
- Definición de la evacuación y del tipo de evacuación: total o parcial. Orden de evacuación, designación del lugar de concentración de los evacuados e iniciación de la evacuación.
- Concentración de los lesionados ficticios en las zonas de seguridad predeterminadas.
- Instalación del centro de atención a los lesionados.
- Clasificación de los lesionados y definición de remisiones a instituciones hospitalarias, si es el caso.
- Orden de finalización de la actividad por la persona designada para tal fin.
- Concentración de los participantes en un lugar predeterminado para la evaluación de la actividad.

Evaluación de la actividad

Esta fase es especialmente importante para sacar conclusiones que sirvan de base para realizar ajustes, corregir errores o resaltar aciertos en toda la actividad.

- Llevar un orden para evaluar: área asignada, recursos disponibles, señal de alerta y alarma, etc., teniendo en cuenta el cumplimiento de las actividades indicadas en la fase de ejecución.
- Diseñar formatos de evaluación para ser diligenciados por cada participante: lesionados, observadores, personal de atención a evacuados, etc.
- Tener en cuenta el número de personas que realizaron el simulacro y número de personas que no evacuaron, para realizar posteriormente un seguimiento y control sobre las mismas.
- Analizar el comportamiento que las personas tienen durante el simulacro.
- Establecer si las rutas de evacuación funcionaron como estaba previsto y qué fallas se presentaron.
- Evaluar el tiempo de la evacuación y si fue óptimo o no, de acuerdo con lo planeado.
- Recopilar el material, analizarlo y sacar las conclusiones pertinentes, que serán anexadas al Plan de Emergencias de la empresa **RIONEGRO ECOLODGE**.
- Publicar y difundir los resultados del simulacro entre todos los trabajadores, no solo señalando los errores, sino resaltando los aciertos.

Confidencial

SEGUIMIENTO Y CONTROL

Se recomienda a la **RIONEGRO ECOLODGE,** realizar los siguientes pasos con el fin de cerrar el ciclo de mejora continua:

- Establecer un mecanismo de seguimiento y evaluación sobre la eficacia de las medidas de control implementadas.
- Mantener un registro actualizado con la información de todo el proceso.
- Hacer seguimiento y divulgar periódicamente los indicadores de gestión definidos.

Confidencial

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS

PRIMERA RESPUESTA



ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JHON PEDRO LANCHEROS ESPECIALISTA EN S.O ASESOR EXTERNO EN SST LICENCIA S.O 7791/2012	AURA MARÍA HERNANDEZ ENCARGADA DEL SG-SST	SERGIO EDUARDO RICO REPRESENTANTE LEGAL

Qué Hacer Antes

- Realizar inspecciones periódicas de la sucursal con el objetivo de detectar peligros que puedan generar un conato de incendio.
- Revisar periódicamente los elementos utilizados para la protección y control de situaciones de emergencias (extintores, gabinetes, camillas, botiquines, etc.).
- Realizar reuniones y capacitaciones teórico-prácticas de manejo de extintores.

Qué Hacer Durante

- La brigada debe fomentar la calma.
- La brigada verificará la información recibida, llamará a los grupos de apoyo externos pertinentes (bomberos, cruz roja, emergencias, etc.) y dará la alarma de emergencia.
- El brigadista del área evaluará las condiciones de riesgo e iniciará las acciones de control. Si no es posible contener el incendio evacuará la zona.
- Los miembros de la brigada se dirigirán al sitio de reunión asignado y desde ahí irán al sitio de la emergencia para apoyar a los que iniciaron las acciones de control.
- Cualquier persona afectada deberá ser atendida prioritariamente, trasladada fuera del área de riesgo y entregada a los brigadistas de primeros auxilios.
- Si el desarrollo del incendio genera humo o calor que impida al brigadista acercarse lo necesario para realizar el combate, deberá evacuar el área.
- Cuando se haga presente el cuerpo de bomberos, la brigada coordinará con ellos las actividades de combate del incendio.
- Una vez terminadas las labores de extinción del fuego, miembros de la brigada se designarán para realizar una inspección exhaustiva a las áreas aledañas y así asegurarse de que el fuego fue completamente extinguido.

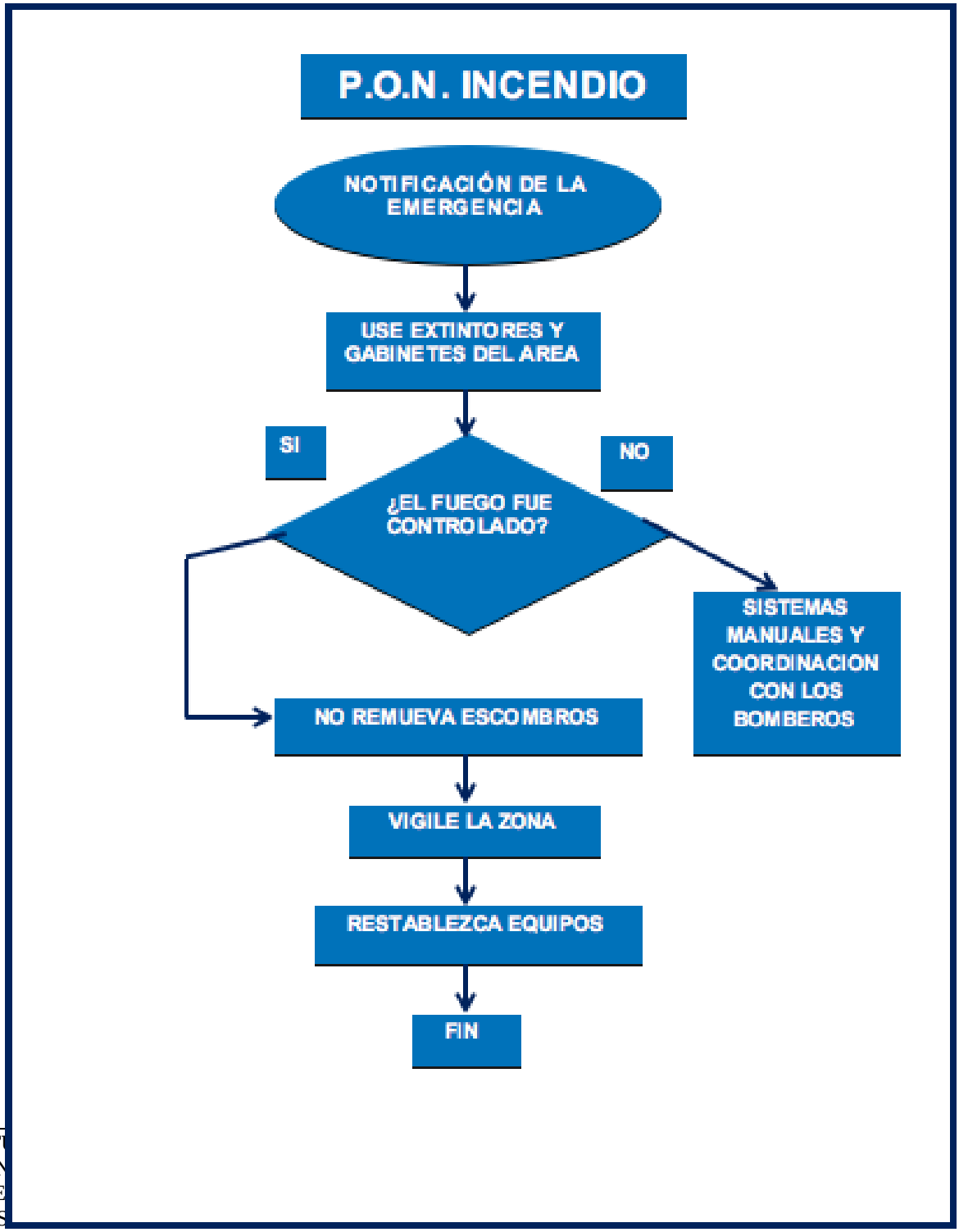
Qué Hacer Después

- Una vez apagado el fuego no se debe retirar material ni escombros de la zona afectada hasta no tener el consentimiento de la brigada.
- Una vez asegurados de la desaparición de riesgos inminentes, la brigada determinará el regreso o no a las instalaciones.

Confidencial

❖ La brigada coordinará el restablecimiento de los equipos de protección contra incendios del lugar, especialmente la restitución de extintores usados por equipos plenamente cargados.

Confidencial


P.O.N. INCENDIO
NOTIFICACIÓN DE LA EMERGENCIA
USE EXTINTORES Y GABINETES DEL AREA
SI
NO
¿EL FUEGO FUE CONTROLADO?
SISTEMAS MANUALES Y COORDINACION CON LOS BOMBEROS
NO REMUEVA ESCOMBROS
VIGILE LA ZONA
RESTABLEZCA EQUIPOS
FIN

Qué Hacer Antes

❖ Los brigadistas revisarán periódicamente el botiquín con el objetivo de mantenerlo dotado y en óptimas condiciones, de acuerdo con los elementos definidos por el departamento de Seguridad y Salud en el Trabajo.
❖ La brigada mantendrá actualizado el directorio para casos de emergencia médica.
❖ La brigada asistirá a las capacitaciones y reuniones periódicas de primeros auxilios.

Qué Hacer Durante

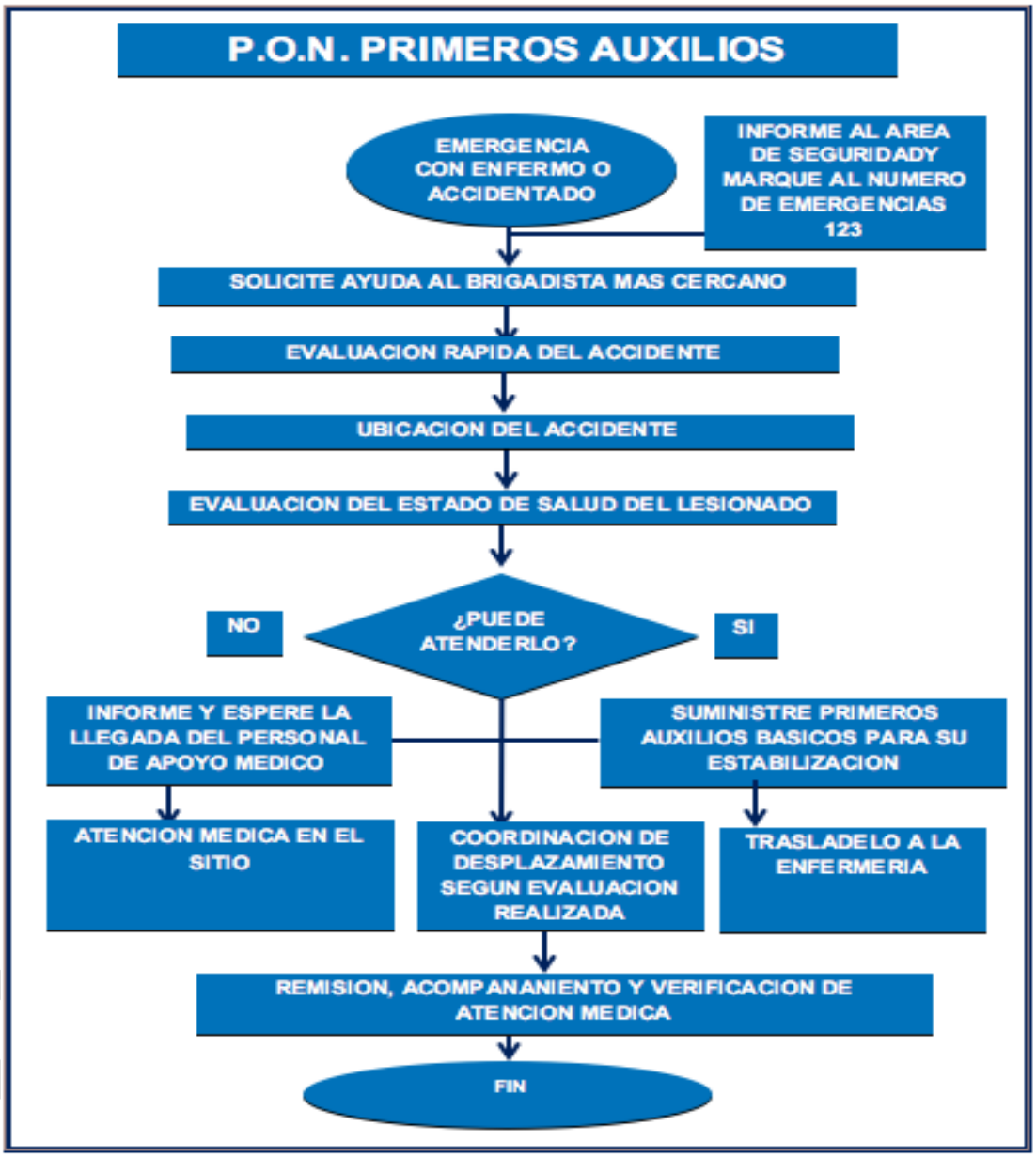
❖ La brigada debe fomentar la calma.
❖ La brigada verificará la información recibida, llamará a los grupos de apoyo externos pertinentes (bomberos, cruz roja, emergencias, etc.) y dará la alarma de emergencia.
❖ Al sonar la alarma de emergencia los miembros de la brigada de primeros auxilios deben tomar sus implementos para la atención de primeros auxilios y usar el chaleco.
❖ Los brigadistas evaluarán las condiciones de riesgo y establecerán un puesto de primeros auxilios.
❖ Los brigadistas realizarán la atención y estabilización de pacientes, según la priorización establecida (triage).
❖ Al hacerse presente en el lugar algún médico o una enfermera, los brigadistas permanecerán y prestarán la cooperación necesaria.
❖ Cuando se presenten eventos que involucren víctimas con complicaciones médicas, estos recibirán una atención y valoración inicial por parte de la brigada, pero deberán ser remitidos a los centros de asistencia médica más cercanos por medio de los grupos de apoyo externo.
❖ En caso de evacuación de las instalaciones el brigadista se trasladará con el paciente al punto de encuentro, llevando el botiquín de primeros auxilios. En este sitio esperará órdenes de la brigada o del médico, permaneciendo preferiblemente cerca de un funcionario.
❖ En caso de requerirse el traslado de una víctima a un centro de salud, el brigadista acompañará al paciente hasta el vehículo de transporte utilizado.
❖ El brigadista tomará nota de los pacientes que sean remitidos a centros de salud, incluyendo nombre (si es posible) y tipo de lesión aparente.

Qué Hacer Después

Confidencial

- El brigadista de primeros auxilios presentará a la brigada un listado de las personas atendidas y las remitidas para dar aviso a sus familiares.
- Los brigadistas realizarán una revisión de los elementos utilizados en la atención. Solicitarán al departamento de Seguridad y Salud en el Trabajo la reposición de estos.
- Al finalizar la atención de la emergencia, los brigadistas realizarán una retroalimentación del desarrollo del procedimiento para la atención médica de emergencias y con base en esta se presentará un informe a la dirección de la sucursal y a Seguridad y Salud en el Trabajo.

Confidencial



Qué Hacer Antes

ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JHON PEDRO LANCHEROS ESPECIALISTA EN S.O ASESOR EXTERNO EN SST LICENCIA S.O 7791/2012	AURA MARÍA HERNANDEZ ENCARGADA DEL SG-SST	SERGIO EDUARDO RICO REPRESENTANTE LEGAL

- La brigada realizará inspecciones periódicas para verificar el estado de la ruta de evacuación, el plano de evacuación y el punto de encuentro.
- Se realizarán simulacros de emergencia.
- La brigada mantendrá actualizado el directorio de los grupos de apoyo externo.

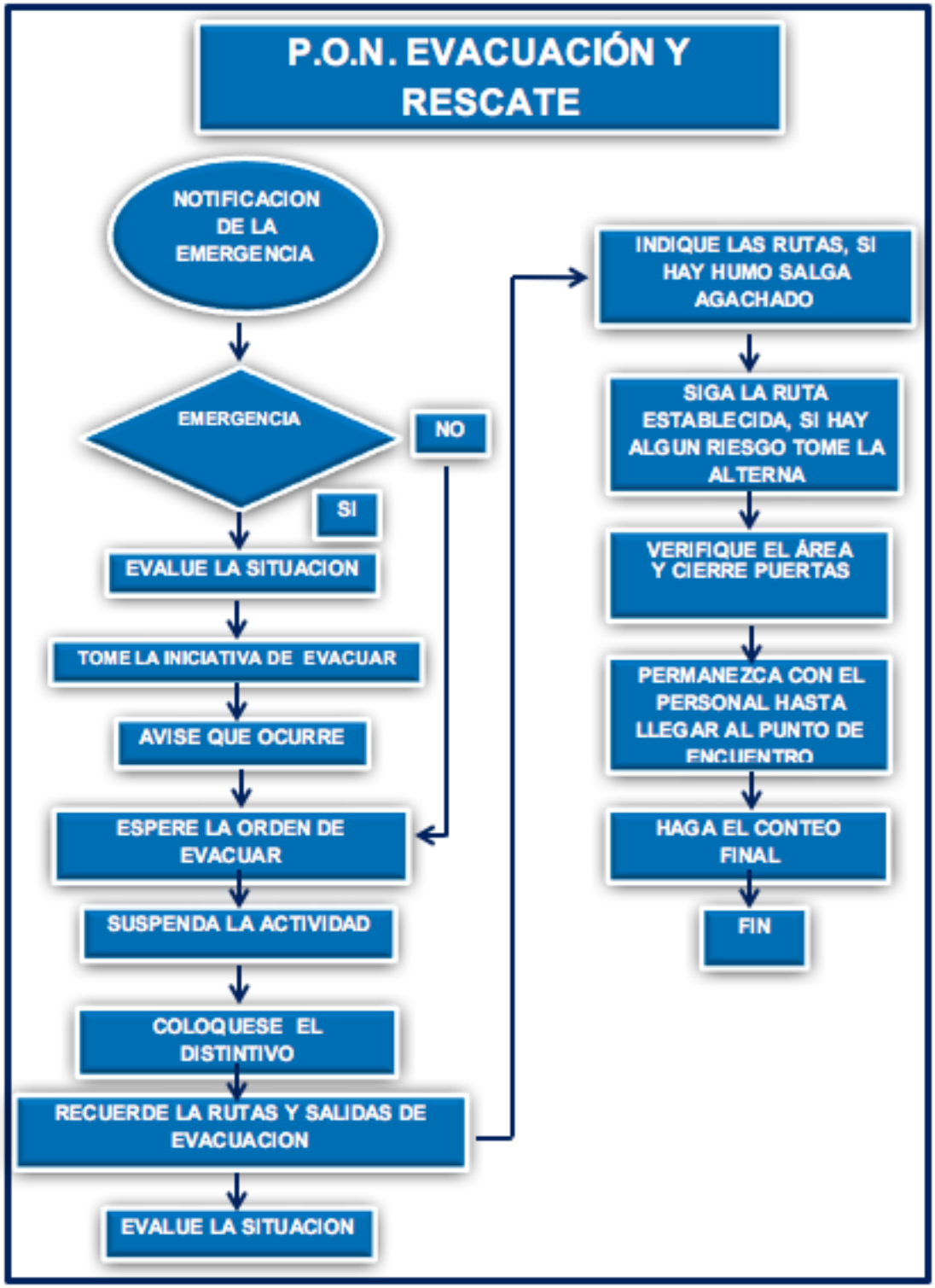
Qué Hacer Durante

- La brigada, evaluará la situación para determinar la necesidad o no de la evacuación y en caso de considerar necesaria la evacuación, dará la alarma pertinente y avisará a los brigadistas.
- El funcionario:
- Se mantendrá alerta y reportará cualquier situación anormal.
- Al escuchar la alarma, suspenderá el trabajo, guardará la información importante (medio físico o magnético) y apagarán los equipos.
- Recogerá los objetos personales.
- Seguirá las instrucciones de los brigadistas.
- Seguirá la ruta de evacuación, debe circular con paso rápido.
- Ayudará a los más vulnerables a salir.
- Si tiene algún visitante, lo llevará con él.
- No correrá, mantendrá la calma, evitará desórdenes.
- En presencia de humo, se desplazará agachado.
- Irá al punto de encuentro final.
- No se devolverá por ningún motivo.
- Los brigadistas fomentarán la calma y evacuarán a los funcionarios hasta el punto de encuentro por las rutas determinadas, evaluando siempre las condiciones a su paso.
- Si la ruta de evacuación no está en buenas condiciones, el brigadista buscará una ruta de evacuación alterna e informará. Si el brigadista no encuentra una ruta de evacuación alterna, buscará un sitio seguro, informará y esperará con los funcionarios a ser rescatado.
- Los brigadistas verificarán que los funcionarios y contratistas hayan salido (inspeccionarán baños, cuartos alejados, oficinas cerradas, cocinas, entre otros).
- La brigada coordinará con el vigilante de turno (cuando haya) el acceso a las instalaciones, para evitar posibles saqueos.
- Cuando se hagan presentes los grupos de apoyo externo, la brigada coordinará con ellos las actividades de necesarias.

Qué Hacer Después

- Al llegar al punto de encuentro, los brigadistas realizarán el conteo del personal e informarán el reporte correspondiente (por ejemplo: funcionarios de su área y de otras áreas, contratistas, visitantes, personal lesionado y novedades pertinentes).
- El brigadista remitirá a las personas que necesiten atención médica, a los brigadistas de primeros auxilios.
- Una vez finalizada la situación de emergencia, la brigada inspeccionará la sucursal para determinar los daños que la estructura haya podido tener.
- La brigada evaluará el estado de la sucursal y organizará el reintegro o no a las actividades normales.
- Los brigadistas realizarán la evaluación del procedimiento de evacuación y presentarán un informe al director de la sucursal y al departamento de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Confide


P.O.N. EVACUACIÓN Y RESCATE
NOTIFICACION DE LA EMERGENCIA
EMERGENCIA
NO
SI
EVALUE LA SITUACION
TOME LA INICIATIVA DE EVACUAR
AVISE QUE OCURRE
ESPERE LA ORDEN DE EVACUAR
SUSPENDA LA ACTIVIDAD
COLOQUESE EL DISTINTIVO
RECUERDE LA RUTAS Y SALIDAS DE EVACUACION
EVALUE LA SITUACION
INDIQUE LAS RUTAS, SI HAY HUMO SALGA AGACHADO
SIGA LA RUTA ESTABLECIDA, SI HAY ALGUN RIESGO TOME LA ALTERNA
VERIFIQUE EL ÁREA Y CIERRE PUERTAS
PERMANEZCA CON EL PERSONAL HASTA LLEGAR AL PUNTO DE ENCUENTRO
HAGA EL CONTEO FINAL
FIN

Qué Hacer Antes

- Los brigadistas realizarán una inspección de la sucursal con el objetivo de verificar las condiciones físicas y locativas de la misma.
- La brigada solicitará el aseguramiento y/o reubicación de objetos pesados que puedan caer, tales como lámparas, bibliotecas, tableros, materas, etc.
- Los brigadistas inspeccionarán los extintores, botiquines, rutas de evacuación y salidas, con el objetivo de mantenerlos en óptimas condiciones.
- La brigada mantendrá actualizado y a la mano, el directorio para brigadas en el que se encuentren los teléfonos y direcciones de los grupos de ayuda externa.
- Se realizarán simulacros de evacuación.

Qué Hacer Durante

Los funcionarios o contratistas:

- Mantendrán y fomentarán la calma.
- Suspenderán el trabajo.
- Escogerán un lugar de protección (bajo el escritorio, bajo el marco de una puerta, junto a una columna, en la unión de 2 muros).
- Se deberán alejar de vidrios o ventanales, de elementos sueltos y de elementos altos o inestables.
- No abandonarán las instalaciones mientras dure el sismo.
- No usarán ascensores.
- Esperarán la señal de evacuación.

Qué Hacer Después

Los funcionarios o contratistas:

- Informarán cualquier brigada novedad presente en su área al brigadista, personal de seguridad.
- Evacuar el área si son evidente los daños en la edificación.
- Luego de evacuar no se devuelva por ningún motivo.
- Colaborar con las recomendaciones de los brigadistas y grupos de socorro.

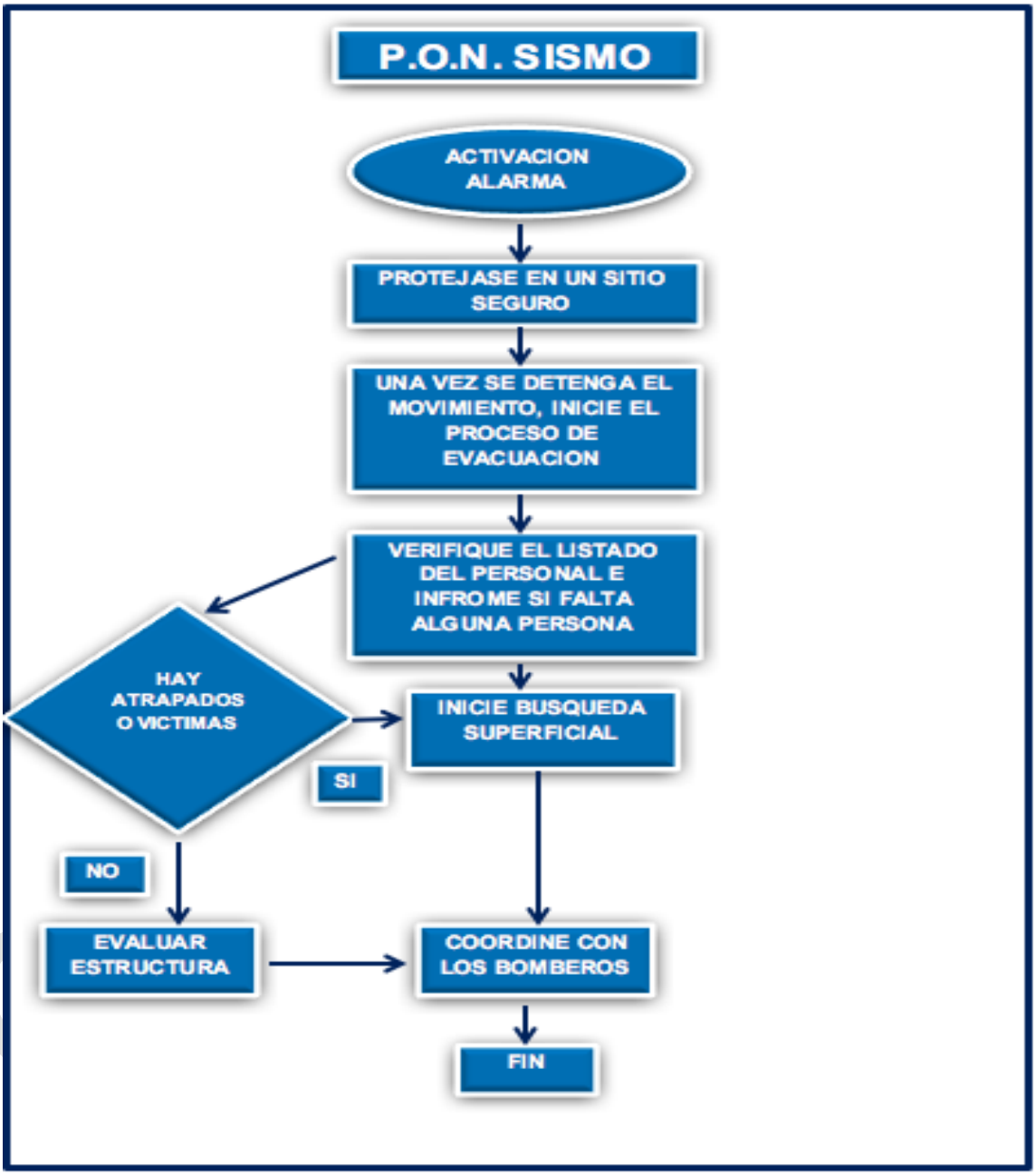
Confidencial

❖ La brigada, verificará y evaluará las emergencias posteriores. Llamará a los grupos de apoyos externos pertinentes (bomberos, cruz roja, emergencias, etc.), y dará la alarma de emergencia.

❖ Una vez dada la alarma los brigadistas se presentarán y organizará los grupos de la brigada.

❖ Los brigadistas realizarán los procedimientos operativos normalizados necesarios: Control de incendio, primeros auxilios, evacuación y rescate.

Confidencial



ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JHON PEDRO LANCHEROS ESPECIALISTA EN S.O ASESOR EXTERNO EN SST LICENCIA S.O 7791/2012	AURA MARÍA HERNANDEZ ENCARGADA DEL SG-SST	SERGIO EDUARDO RICO REPRESENTANTE LEGAL

Qué Hacer Antes

- La brigada mantendrá actualizado el directorio de las autoridades de ayuda externa.
- Se realizarán simulacros.
- El personal de seguridad o vigilancia revisará todo paquete que ingrese a las instalaciones de la compañía.
- Si un funcionario o contratista detecta un objeto sospechoso, por ningún motivo lo tocará o moverá. Informará inmediatamente a la brigada, o personal de seguridad.

Qué Hacer Durante

Los funcionarios o contratistas:

- Mantendrán y fomentarán la calma.
- Suspenderán el trabajo.
- Escogerán un lugar de protección (bajo el escritorio, bajo el marco de una puerta, junto a una columna, en la unión de 2 muros).
- Se deberán alejar de vidrios o ventanales, de elementos sueltos y de elementos altos o inestables.
- No usarán ascensores.
- Esperarán la señal de evacuación.

Qué Hacer Después

Los funcionarios o contratistas:

- Informarán cualquier emergencia en su área a los brigadistas, personal de seguridad.
- Evacuarán el área si son evidente los daños en la edificación.
- Luego de evacuar no se devolverán por ningún motivo.
- Colaborarán con las recomendaciones de los brigadistas y grupos de socorro.

Confidencial

RIONEGRO ECOLODGE	**PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO (PON) EN CASO DE INUNDACIONES**	**PLAN DE EMERGENCIAS Y EVACUACION** **Cód.: PE-V0001** **Elaboración: Febrero, 2019** **Versión. 001**

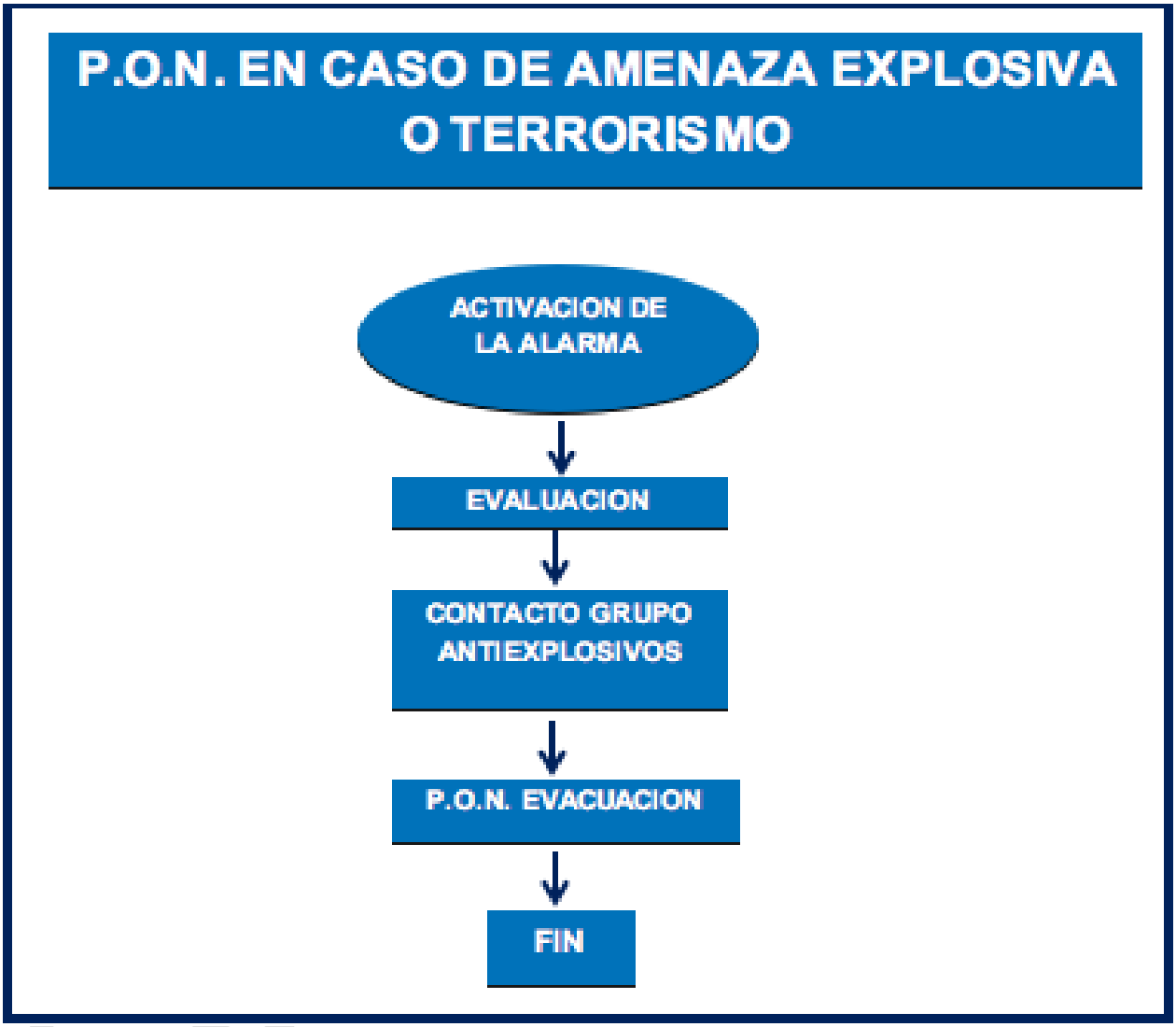
INUNDACIONES	
ANTES DE LA EMERGENCIA	Proteja sus posesiones: creando un archivo personal a prueba de agua, que contenga información sobre todas sus posesiones y documentos importantes.
	Levante componentes eléctricos cercanos al piso (interruptores toma de corriente, interruptora y cableada) y mueva sus muebles a un lugar seguro.
	Desarrolle un plan de emergencia, creando un equipo de seguridad con los elementos básicos como agua, enlatados, linternas, etc.
	Tenga a la mano los n{números telefónicos de emergencia y enseñe como llamar al 123
	Planifique una ruta de escape y establezca un contacto de emergencia
DURANTE LA EMERGENCIA	Al enterarse de la emergencia, comuníquelo a sus compañeros.
	Oriente a sus primeros esfuerzo hacia la protección de personas
	Aléjese de los sitios inundados, es posible, que el agua siga subiendo y por lo general con nuevas crecidas lentas o repentinas; por lo tanto, no deje su evacuación para última hora
	Recuerde a sus compañeros el sitio donde debe reunirse al realizar a evacuación. Procure hacerlo hacia una zona alta y con suficiente tiempo.
	Busque refugio temporal en otro punto.
	Si el tiempo lo permite, resguarde sólo los objetos de valor, ropa y alimentos, para actuar con eficiencia y rapidez. Nunca debe ser una carga demasiado grande o pesada.

Confidencial

ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JHON PEDRO LANCHEROS ESPECIALISTA EN S.O ASESOR EXTERNO EN SST LICENCIA S.O 7791/2012	AURA MARÍA HERNANDEZ ENCARGADA DEL SG-SST	SERGIO EDUARDO RICO REPRESENTANTE LEGAL

	Apile todos los enseres que queden en el lugar de trabajo, procurando colocar los de mayor valor en los puntos más altos, para evitar que se mojen.
	Si el tiempo se lo permite, tranque puertas y ventas, excepto las más bajas con el fin de dar salida al agua.
	Manténgase con sus compañeros en una zona segura, evitando atravesar lugares inundados a pie o en vehículos sin el apoyo de personal especializado.
	Al intentar efectuar un rescate, use una cuerda. Mantenga sintonizado su radio transmisor. Inspeccione la edificación
	No vuelva a las actividades normales hasta asegurarse de que no hay peligro de derrumbamiento. No use agua que no reúnan las condiciones higiénicas.
	Colabore con la apertura de desagües para evitar el estancamiento de agua que ocasione perjuicios a la salud
	Tenga cuidado con animales peligrosos (ratas, peje.) que suelen buscar refugio en las zonas secas. No solicite ayuda si no es estrictamente necesario. Entierre a los animales muertos y limpie los escombros
DESPUES DE LA EMERGENCIA	Compruebe si hay daños estructurales antes de volver a entrar en su casa para evitar ser atrapado en un derrumbe
	Si hay daños estructurales, Llame a emergencias y espere en un lugar seguro
	Mantenga apagados equipos eléctricos hasta que un electricista haya inspeccionado su sistema de seguridad

Confidencial


P.O.N. EN CASO DE AMENAZA EXPLOSIVA O TERRORISMO
ACTIVACION DE LA ALARMA
EVALUACION
CONTACTO GRUPO ANTIEXPLOSIVOS
P.O.N. EVACUACION
FIN

RIONEGRO ECOLODGE	**PROCEDIMIENTO OPERATIVO NORMALIZADO (PON) PARA ACTUAR EN CASO DE FUGA DE GAS PROPANO**	**PLAN DE EMERGENCIAS Y EVACUACION** Cód.: PE-V0001 Elaboración, Febrero 2019 Versión. 001

AMENAZA POR FUGA DE GAS PROPANO	
ANTES DE LA EMERGENCIA	Identifique la ruta de evacuación, salidas de emergencias y los puntos de encuentro.
	Tenga siempre a la mano un botiquín y números de emergencia .
	Respete la prohibición de no fumar en los lugares señalizados, especialmente cerca de líquidos inflamables y materiales combustibles.
	Los pasillos deben permanecer libres de objetos que impidan el tránsito.
	Revise y verifique siempre que su instalación de gas y conexiones no tenga fugas, colocando agua con jabón o detergente en sus uniones pero nunca verifique con fuego.
	Asegúrese de que su instalación de gas cuente con un regulador de presión y válvula de paso que permita su cierre rápido en caso de fuga.
	Si tiene cilindros de gas propano, revise que le sean entregados en buenas condiciones. No permita que le instalen tanques golpeados, oxidados o con una válvula defectuosa.
	Solicite mantenimiento y verifique que no presente ninguna fuga después de cada carga.
DURANTE LA EMERGENCIA	No hay que dejarse llevar por el pánico, hay que actuar con calma pero con decisión.
	Trata de cubrirte la boca para no respirar el gas que sale, si la fuga es grande aléjese hasta que deje de percibir el olor…
	Abra puertas y ventanas para que circule el aire.
	No conecte ni desconecte la energía eléctrica: los interruptores “siempre” generan chispas y éstas, provocan una explosión.
	No utilice teléfonos convencionales ni celulares. Las llamas o chispas provenientes
	Evacue el área donde haya una fuga de gas.

CONTROLADO

	Cierre el paso del gas. Si no corre ningún riesgo al hacerlo, cierre la válvula principal de suministro de gas en su tanque de gas propano. Para cerrar la válvula, gírela hacia la derecha (en sentido de las manecillas del reloj).
	Dé aviso de la fuga. Llame a su proveedor de gas propano inmediatamente. si no puede comunicarse con ellos, llame a la línea de emergencia (123)..
DESPUES DE LA EMERGENCIA	El personal calificado debe revisar el sistema completo para cerciorarse de que no haya una fuga de gas.
	Una vez reparada la fuga, retome las mismas medidas preventivas.
	Regrese Hasta que su proveedor de gas propano considere que es seguro hacerlo.

Confidencial

CERTIFICADO-42023-20769793

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

MARÍA OLAYA
Nombre

20769793
Documento

18 De Abril De 2024
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-42023-20769793

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **MARÍA OLAYA** con documento de identificación N° **20769793** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 18 días del mes de Abril del año 2023.

Atentamente,



Escanea el Codigo QR

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-42023-20769793

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – ABRIL 2023	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – OCTUBRE 2023	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - ENERO 2024	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó acabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.208.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgó el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 66, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

Educar para pensar, decidir y servir.

CERTIFICADO-42023-20758501

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

HERMESENDA ORTIZ
Nombre

20758501
Documento

18 De Abril De 2024
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-42023-20758501

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **HERMESENDA ORTIZ MENDEZ** con documento de identificación N° **20758501** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 18 días del mes de Abril del año 2023.

Atentamente,

GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
www.cursodemanipulacionalimentos.com
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-42023-20758501

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – ABRIL 2023	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – OCTUBRE 2023	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - ENERO 2024	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó acabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.208.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgó el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 66, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS
VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

Educar para pensar, decidir y servir.

CERTIFICADO-42023-1077968527

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

ANDREA PEDROZA
Nombre

1077968527
Documento

18 De Abril De 2024
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-42023-1077968527

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **ANDREA PEDROZA PALACIO** con documento de identificación N° **1077968527** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 18 días del mes de Abril del año 2023.

Atentamente,



Escanea el Codigo QR

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-42023-1077968527

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – ABRIL 2023	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – OCTUBRE 2023	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - ENERO 2024	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó acabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.208.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgó el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 66, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS
VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

Educar para pensar, decidir y servir.

CERTIFICADO-42023-20758501

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – ABRIL 2023	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – OCTUBRE 2023	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - ENERO 2024	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

CERTIFICADO-42023-20758501

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-42023-20758501

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **HERMESENDA ORTIZ MENDEZ** con documento de identificación N° **20758501** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 18 días del mes de Abril del año 2023.

Atentamente,



Escanea el Codigo QR

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
www.cursodemanipulacionalimentos.com
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494

CERTIFICADO-42023-20758501

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

HERMESENDA ORTIZ
Nombre

20758501
Documento

18 De Abril De 2024
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-42023-20758501

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 011861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó a cabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.209.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgó el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 68, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
www.cursodemanipulacionalimentos.com
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494

CERTIFICADO-42023-20769793

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – ABRIL 2023	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – OCTUBRE 2023	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - ENERO 2024	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

CERTIFICADO-42023-20769793

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-42023-20769793

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **MARÍA OLAYA** con documento de identificación N° **20769793** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 18 días del mes de Abril del año 2023.

Atentamente,

GEMSAP
NIT 1014209551-3
APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
www.cursodemanipulacionalimentos.com
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494

CERTIFICADO-42023-20769793

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

MARÍA OLAYA
Nombre

20769793
Documento

18 De Abril De 2024
Válido Hasta

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-42023-20769793

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 071861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó a cabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.209.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgo el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANETH MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 66, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

CERTIFICADO-32023-1024574071

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN

METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I – MARZO 2023	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos así como los diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II - SEPTIEMBRE 2023	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III - DICIEMBRE 2023	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación de los alimentos.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

CERTIFICADO-32023-1024574071

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://cursodemanipulacionalimentos.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-32023-1024574071

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **YURY YESENIA ORTIZ ORTIZ** con documento de identificación N° **1024574071** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 16 días del mes de Marzo del año 2023.

Atentamente,

GEMSAP
NIT 1014209551-3
APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
www.cursodemanipulacionalimentos.com
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494

CERTIFICADO-32023-1024574071

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

YURY ORTIZ
Nombre

1024574071
Documento

16 De Marzo De 2024
Válido Hasta

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1013208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

www.cursodemanipulacionalimentos.com

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-32023-1024574071

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

COPIA ACTA DE GRADO No. 071861

En la ciudad de Bogotá D.C., el 28 de Octubre de 2022, se llevó acabo el acto de graduación presidido por el señor Rector, Hermano NIKY ALEXANDER MURCIA SUAREZ, en el cual la Universidad de La Salle, autorizada para el efecto según Resolución de Registro Calificado No. 014000 del 02 de Agosto de 2021, del Ministerio de Educación Nacional y previo juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

A **RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA**

Identificado con Cédula de Ciudadanía No. 1.014.208.551 de BOGOTA D.C., quien cumplió con los requisitos legales y reglamentarios, y le otorgó el Diploma No. 13345 que lo(a) acredita como Especialista. En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado en la ciudad de Bogotá D.C., a los veintiocho (28) días del mes de Octubre de 2022.

El original de la presente Acta se encuentra firmado por el Rector y la Secretaria General.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Bogotá D.C., 28 de Octubre de 2022.

SARAY YANEHT MORENO ESPINOSA
Secretaria General

Registro Oficial No. 68, Anotado al Folio No. 1, del Libro No. 3.

ACTA DE GRADO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO PARA GEMSAP 3107089494

La salud es de todos · Minsalud · Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE VIVIENDA TRANSITORIA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-148 Versión: 01 Fecha de aprobación: 12 / Abril / 2019

CIUDAD: Nimaima. FECHA (día/mes/año): 16 05 2023 ACTA N°: 25 48 UT 2023 - 002

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hotel	X	Aparta hotel		Complejo Turístico		Hostal	
Residencias		Hospedería		Centro Vacacional		Posadas	
Campamentos		Alojamientos		Moteles		Amoblados	
		Otro					

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA - E.S.E HOSPITAL LA VEGA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZÓN SOCIAL	RIONEGRO ECOLODGE		
*CÉDULA / NIT	901209816-0	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	47-12 3747
*NOMBRE COMERCIAL	RIONEGRO LODGE SA		
*DIRECCIÓN	Vereda Canoabitas	MATRICULA MERCANTIL	24777
*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA	*MUNICIPIO	Nimaima.
Barrio: /	Vereda: Canoabitas	Comuna: /	Localidad: /
Sector: /	Corregimiento:	Caserío: /	UPZ: /
Otro:	Cuál:		
TELÉFONOS	3125026069 - 3213327147	CORREO ELECTRÓNICO	Ventas@ichiextreme.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO/ REP LEGAL	RIONEGRO LODGE SAS		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C.: C.E.: NIT: X	*Número de documento	901209816-0
*NOMBRE DEL ADMINISTRADOR	Yuly Ortiz		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C.: X C.E.: NIT:	*Número de documento	1024594091
CORREO ELECTRÓNICO	Ventas@ichiextreme.com		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Vereda Canoabitas		

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI: X NO:

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Ventas@ichiextreme.com

*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA	*MUNICIPIO	Nimaima.
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	Domingo - Domingo	N° DE TRABAJADORES	Admón. 1 Operativos 7
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS LABORALES	7		
N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL	7		
CÓDIGO CIIU: SI X NO	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD	I 5514 & 9524. Hotelero Alojamiento.	
INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO: Numero de Habitaciones	10	Numero de Salones de Eventos	1
Numero de Estructuras Acuáticas (piscinas, jacuzzis)	1	Numero de Restaurantes	1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25 09 2021	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	97 %
N°ACTA DE ULTIMA VISITA	25489000		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota:(para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

La salud es de todos · Minsalud · Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE VIVIENDA TRANSITORIA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-148 Versión: 01 Fecha de aprobación: 12 / Abril / 2019

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a la autoridad ambiental)	X		
Hojas de Seguridad de las sustancias empleadas (Articulo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)	X		
Manifiesto de recolección de residuos por gestor, Actas de tratamiento y disposición final aplica para ámbito de aplicación decreto 351 de 2014	X		
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	X		
En caso de que el servicio de lavandería sea tercerizado presentar contrato, concepto sanitario de la empresa con que se tiene contratado el servicio	X		
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	X		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y ÁREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.2	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	2	1	1		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
1.4	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores son accesibles cuentan con fácil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas (Art 96 Ley de 1979)	3	1,5	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.7	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (Art 93 ley 9 de 1979) , Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (art 117 de la Ley 9)	3	1.5	0		
1.9	La ventilación natural y artificial es adecuada para el uso.(Art 196 y 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
1.10	La iluminación natural y artificial es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25				La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta

2.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores, huéspedes, visitantes y población con discapacidad (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 188 Ley 9 de 1979)	4	2	0		
2.2	En las habitaciones el mobiliario se encuentran en buen estado y en condiciones optimas de limpieza y aseo.(Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.3	La ropa de cama, lencería, cortinas, persianas se encuentra en buenas condiciones de aseo y limpieza, así como en buen estado (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.4	Los colchones y almohadas están en buen estado de aseo y limpieza, cuentan con elementos para la protección de fluidos corporales en caso de derrame.(Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.5	Los baños de habitaciones el material es de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado, aseados y dotados con elementos de aseo personal. (Art 207 ley 9 de 1979)	3	1.5	0		
2.6	Si cuenta con zonas húmedas estas son de fácil limpieza y desinfección, se encuentran en buen estado y aseadas (Art 207 ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.7	Las habitaciones y baños cuentan con contenedores para la segregación de los generados (Art 199 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
2.8	El aire acondicionado de las habitaciones se encuentra en buen estado, en condiciones de aseo y limpieza y con mantenimiento permanente	2	1	0		
2.9	Disponer de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	1	0.5	0		
2.10	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	3		0		C
2.11	Los artículos para los huéspedes se en cuentan en buenas condiciones, así como los alimentos y bebidas son almacenados en buenas condiciones que cumplen con las fechas de caducidad y rotulado	2	1	0		

La salud es de todos · Minsalud · Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE VIVIENDA TRANSITORIA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-148 Versión: 01 Fecha de aprobación: 12 / Abril / 2019

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos	2	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4		0		C
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. Art 10 Decreto 1575 de 2007	2	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	0	0		No se evidencia documentado el lavado de tanque.
	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento estan conectadas al sistema de alcantarillado u otros sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	0	0		se evidencia que se en pozo septico no alcantarillado.
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	3	1.5	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado (tener presente en los objetos de IVC aquellos que estén en el ámbito de aplicación del artículo artículo 2.8.10.2 decreto 780 de 2016)	3	1.5	0		No se evidencia documentado. Parcialmente
3.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979) ((Resolución 1164 de 2002-.MPGIRH,Numeral 7.2.6)	2	1	0		
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	0	0		Se evidencia que esta vencido.
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	4		0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25.5				La calificación del bloque corresponde al ___30____% del total del acta

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. (Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	3	0	0		No se evidencia documentación
4.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.3	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
4.4	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		
4.5	Existe botiquín de primeros auxilios.(Art 240 de ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.6	El establecimiento cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas. (Art 121 de ley 9 de 1979) y estas se encuentran rotuladas e identificadas	2	1	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		13.5				La calificación del bloque corresponde al ___15____% del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94.	FAVORABLE	95%-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS X	50%-94%	
	DESFAVORABLE	< 49,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	/

La salud es de todos · Minsalud Gobernación de CUNDINAMARCA	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS DE VIVIENDA TRANSITORIA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-148 Versión: 01 Fecha de aprobación: 12 / Abril / 2019

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HÁBILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 03 del año 2023 en la Ciudad de Fusagasugá.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: YECID [illegible] ROJAS	NOMBRE:
CÉDULA: 1071 [illegible] 961	CÉDULA:
CARGO: TECNICO [illegible] AMBIENTAL.	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL [illegible] OPSA.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JUAN CARLOS [illegible]	NOMBRE:
CÉDULA: [illegible]	CÉDULA:

ACTA DE CONVENIO

Señores:

Atención:
A QUIENCORRESPONDA

De mi consideración.

Yo **JHON FREDY GARAVITO GARZÓN** en representación de **TOBIA EXTREME**, manifiesto por medio de este documento, la notificación de convenio de nuestra empresa con LINEAS PREMIUM SAS para la ejecución de:

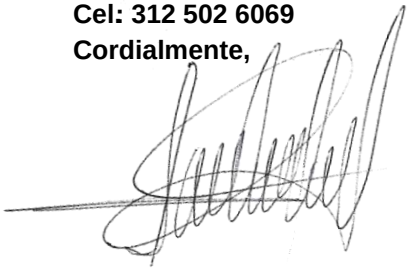
- ✓ ESCENARIOS NATURALES
- ✓ RESTAURANTE
- ✓ DEPORTES DE AVENTURA
- ✓ ZONA DE CAMPING
- ✓ HOSPEDAJE

a través de nuestra empresa y colaboradores desde hace 5 años cumpliendo con ejecución de actividades propuestas.

Este documentos se firma a los 20 días del mes de noviembre de 2023

Atentamente,

Tel.: (1) 7576679
Cel: 312 502 6069
Cordialmente,



JHON FREDY GARAVITO
C.C.: 80.149.023 de Bogotá