REFERENCIA

MÍNIMA CUANTIA MC-VLL-CDTI-0016-2020

PARTICIPACIÓN

OBJETO: SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIOECONÓMICA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMÁTICA ECONÓMICA, SEGÚN CRITERIOS DE ASIGNACIÓN PREESTABLECIDOS; TENIENDO EN CUENTA LA RESOLUCIÓN NO. 2203 DE 2019, POR LA CUAL SE ADOPTA EL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR A LOS APRENDICES DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PROPONENTE

MARISOL VELA GOMEZ

DIRECCION

CALLE 15 NORTE No. 6N-34 OFICINA 1002

TELÉFONO: 3798141 CALI - VALLE

ORIGINAL

SANTIAGO DE CALI, ABRIL 30 DE 2020

INDICE DE DOCUMENTOS

CAPACIDAD JURÍDICA 004

1. Carta de presentación de la oferta 005
2. Certificado de existencia y representación legal. 009
3. Registro único tributario RUT. 012
4. Copia del documento de identidad del proponente. 017
5. Certificación de cumplimiento de pago de aportes de seguridad social integral y parafiscal. 019
6. Copia de pago de aportes. 021
7. Declaración juramentada de no encontrarme inhabilitado o incompatible para contratar. 040
8. Certificado de antecedentes expedido por la procuraduría general de la nación. 042
9. Certificación de responsabilidad fiscal expedido por la contraloría general de la nación. 044
10. Certificado de antecedentes policía nacional. 046
11. Certificación sistema registro nacional de medidas correctivas RNMC de la policía nacional 048
12. Certificación bancaria 050
13. Formato único hoja de vida personal natural 052

CAPACIDAD FINANCIERA 056

1. Información Financiera y de capacidad organizacional 057

OFERTA ECONÓMICA 059

1. Oferta económica 060

OFERTA TÉCNICA 062

1. Declaración juramentada de experiencia. 063
2. Experiencia del proponente 065
3. Copia de contratos donde se certifica la experiencia del proponente. 067
4. Ciclos de menús (subsidio de alimentación) 094
5. Análisis cuantitativo y tabla de distribución calórica (subsidio de alimentación) 097
6. Copia tarjeta profesional nutricionista 130
7. Condiciones técnicas mínimas requeridas para el suministro. 132
8. Informe del sistema de seguridad y salud en el trabajo 145
9. Acta de constitución COPASST y CCL 150
10. Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los

riesgos 167
11. Reglamento de higiene y seguridad industrial 173
12. Plan de prevención y control de emergencia 177
13. Certificación de cumplimiento resolución 0312/2019 222
14. Fichas técnicas (Productos) 224
15. Copia acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgos para expendio de alimentos y/o establecimientos de preparación de alimentos (Alcaldía de Santiago de Cali) 332
16. Concepto sanitario 336
17. Carnets de manipulación 338
18. Programa de capacitación 344
19. Plan de saneamiento 445
20. Manifestación de compromiso guía técnica con lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para restaurantes y cafeterías 486
21. Manifestación de compromiso aceites de cocina 488
22. Certificado de disposición final aceite vegetal usado 490
23. Inscripción generador ACU y soporte capacitaciones resolución 0316/2018 492
18. Fichas técnicas (Empaques) 497
19. Manifestación de compromiso (Artículo 8 de la Ley 1990) 506
20. Procedimiento para definir las acciones orientadas a prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos Ley 1990/2019 508

DOCUMENTOS DE CONTENIDO JURÍDICO

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Santiago de Cali, 30 de Abril de 2020

Doctor
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad

Asunto: Invitación mínima cuantía MC-VLL-CDTI-0016-2020

Respetados señores:

Por medio de los documentos adjuntos me permito presentar propuesta para participar en el proceso de mínima cuantía **MC-VLL-CDTI-0016-2020**, tendiente a **CONTRATAR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIOECONÓMICA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMÁTICA ECONÓMICA, SEGÚN CRITERIOS DE ASIGNACIÓN PREESTABLECIDOS; TENIENDO EN CUENTA LA RESOLUCIÓN NO. 2203 DE 2019, POR LA CUAL SE ADOPTA EL PLAN NACIONAL INTEGRAL DE BIENESTAR A LOS APRENDICES DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA.**

Así mismo, en el evento de resultar favorecida con la adjudicación, me comprometo a presentar los documentos requeridos para la suscripción del contrato, a suscribir el mismo y a efectuar los trámites para la legalización y ejecución del contrato, dentro de los plazos establecidos para el efecto en la Invitación. Igualmente, me comprometo a ejecutar el objeto contractual de acuerdo con los documentos que hacen parte del proceso de mínima cuantía **MC-VLL-CDTI-0016-2020**, así como los del contrato, la oferta económica y las demás estipulaciones de la misma, en las partes aceptadas por el SENA. En mi calidad de proponente declaro:

1. Que conozco el proceso de mínima cuantía **MC-VLL-CDTI-0016-2020** en referencia e informaciones sobre preguntas y respuestas, así como los demás documentos relacionados con el objeto a desarrollar y acepto cumplir todos los requisitos en ellos exigidos, para lo cual me comprometo a diligenciar todos y cada uno de los documentos exigidos en los Términos o la información contenida en ellos.

2. Igualmente, declaro bajo la gravedad del juramento que toda la información aportada y contenida en mi propuesta es veraz y susceptible de comprobación.

3. Que acepto las condiciones y demás exigencias para la ejecución del contrato.

4. Que en caso de que se me adjudique el contrato me comprometo a suscribir el acta de iniciación u orden de ejecución y a terminar el contrato dentro de los plazos contractuales, de acuerdo con lo establecido en los documentos de la Invitación.

5. Que conozco y acepto en un todo las leyes generales y especiales aplicables a este proceso contractual.

6. Que con la firma de la presente carta bajo la gravedad del juramento, manifiesto que el proponente (o los integrantes del proponente si el mismo es un consorcio o unión temporal) no se encuentra incurso dentro de las inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o conflictos de intereses, establecidos en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes.

7. Que el SENA verificará que el proponente (ni los miembros que lo integran si fuere el caso) no está (n) reportado (s) en el último Boletín de Responsables Fiscales, expedido por la Contraloría General de la República.

8. Que leí cuidadosamente la invitación de mínima cuantía **MC-VLL-CDTI-0016-2020** y elaboré mi propuesta ajustada a la misma. Por tanto, conocí y tuve las oportunidades establecidas para solicitar aclaraciones, formular objeciones, efectuar preguntas y obtener respuestas a mis inquietudes.

9. Que mi propuesta se resume así:
   Nombre completo del proponente: Marisol Vela Gómez
   NIT 31.195.610-2
   Representante legal: Marisol Vela Gomez
   Plazo para ejecutar el contrato: Me comprometo a ejecutar el contrato, en los plazos establecidos en la invitación de mínima cuantía **MC-VLL-CDTI-0016-2020**. Validez de la propuesta: Para todos los efectos, se entenderá que la

oferta se mantendrá vigente durante la ejecución y hasta la liquidación del contrato.

10. Que la presente propuesta consta de (514) folios debidamente numerados.

11. Que declaro bajo la gravedad de juramento que el proponente SI ___o NO_X_ ha sido sancionado por alguna(s) de las Entidades Estatales enunciadas en el artículo 2 de la Ley 80 de 1993 con multa o cláusula penal, mediante providencia ejecutoriada dentro de los últimos dos (2) años anteriores a la fecha definitiva de cierre del proceso de selección en referencia. (En caso afirmativo, se deben relacionar las multas, las cláusulas penales respectivas y anexar copia de las sanciones y de las constancias de ejecutoria correspondientes.).

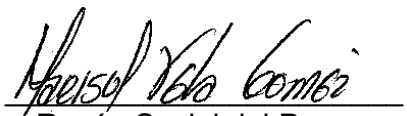
12. Que, en el caso en que me sea adjudicado el contrato me comprometo a aportar, previo a la suscripción del mismo, el NIT y el RUT.

13. Que el Valor total de mi propuesta está contenido en la oferta económica visible al folio (060).

14. Me permito informar que las comunicaciones relativas a este proceso de selección las recibiré en la siguiente dirección:

Dirección:	Calle 15 Norte No. 6N-34 Oficina
Ciudad:	Cali – Valle
Teléfono(s):	3798141_ Cali
Correo Electrónico:	marisolvelagomez@yahoo.es

Atentamente,

FIRMA: 

Nombre o Razón Social del Proponente: Marisol Vela Gómez
Nit: 31.195.610-2
Nombre del Representante Legal: Marisol Vela Gómez
C. C. Nº 31.195.610 de Tuluá - Valle

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: MARISOL VELA GOMEZ
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO
DOMICILIO : TULUA

MATRICULA – INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA NO : 33492
FECHA DE MATRÍCULA : ABRIL 21 DE 1999
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2019
FECHA DE RENOVACION DE LA MATRÍCULA : MARZO 27 DE 2019
ACTIVO VINCULADO : 8,970,242,813.60

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CALLE 37 NRO. 47 - 45
BARRIO : VILLA CAMPESTRE
MUNICIPIO / DOMICILIO: 76834 - TULUA
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 6534409
TELÉFONO COMERCIAL 2 : NO REPORTÓ
TELÉFONO COMERCIAL 3 : 3154916876
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : marisolvelagomez@yahoo.es

CERTIFICA – ACTIVIDAD ECONÓMICA

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA : COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ACTIVIDAD PRINCIPAL : I5611 - EXPENDIO A LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS
ACTIVIDAD SECUNDARIA : I5619 - OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS N.C.P.
OTRAS ACTIVIDADES : G4631 - COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
OTRAS ACTIVIDADES : I5629 - ACTIVIDADES DE OTROS SERVICIOS DE COMIDAS

CERTIFICA – PROPIETARIOS

QUE LA PROPIEDAD SOBRE EL ESTABLECIMIENTO LA TIENE(N) EL(LOS) SIGUIENTE(S) COMERCIANTES :

***** NOMBRE DEL PROPIETARIO :** VELA GOMEZ MARISOL
IDENTIFICACIÓN : Cédula de ciudadanía - 31195610
NIT : 31195610-2
MATRICULA : 33491
FECHA DE MATRICULA : 19990421
FECHA DE RENOVACION : 20190327
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2019

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $3,000

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

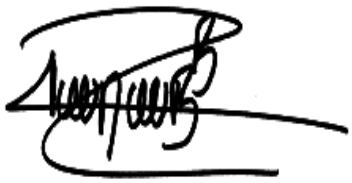
IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DE TULUA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar por una sola vez el contenido del mismo, ingresando al enlace https://siitulua.confecamaras.co/cv.php seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación fvCrQgBYvd

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.



***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

REGISTRO UNICO TRIBUTARIO
RUT

DIAN®
Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

Formulario del Registro Único Tributario
Hoja Principal

MUISCA
Modelo Único de Ingresos, Servicio y Control Automatizado

001

2. Concepto 0 2 Actualización

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 14674972116

(415)7707212489984(8020) 0000014674972116

5. Número de Identificación Tributaria (NIT):	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 1 1 9 5 6 1 0	2	Impuestos y Aduanas de Tuluá 2 1	

IDENTIFICACION

24. Tipo de contribuyente:	25. Tipo de documento:	26. Número de Identificación:	27. Fecha expedición:
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	3 1 1 9 5 6 1 0	1 9 7 8 1 2 0 4

Lugar de expedición	28. País:	29. Departamento:	30. Ciudad/Municipio:
COLOMBIA	1 6 9	Valle del Cauca 7 6	Tuluá 8 3 4

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
VELA	GOMEZ	MARISOL	

35. Razón social:

36. Nombre comercial:	37. Sigla:
MARISOL VELA GOMEZ	

UBICACION

38. País:	39. Departamento:	40. Ciudad/Municipio:
COLOMBIA 1 6 9	Valle del Cauca 7 6	Tuluá 8 3 4

41. Dirección principal: CL 37 47 45

42. Correo electrónico:	43. Código postal	44. Teléfono 1:	45. Teléfono 2:
macsolsas@yahoo.es	0	6534409	3798141

CLASIFICACION

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código:	47. Fecha inicio actividad:	48. Código:	49. Fecha inicio actividad:	50. Código: 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
5 6 1 1	1 9 9 8 1 2 1 1	5 6 1 9	1 9 9 8 1 2 1 1	5 6 2 9	4 6 3 1	1 2 3 3	2

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
	3	5	7	1	4	2	2	3	3	4	2	4	8													

03- Impuesto al patrimonio
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
22- Obligado a cumplir deberes formales a
33- Impuesto nacional al consumo
42- Obligado a llevar contabilidad

Obligados aduaneros

54. Código:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo

Servicio	1	2	3
57. Modo			
58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos: SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha: 2019 12 11

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre VELA GOMEZ MARISOL
985. Cargo: CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN® Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

Formulario del Registro Único Tributario

MUISCA Modelo Único de Ingresos, Servicio y Control Automatizado

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 14674972116

(415)7707212489984(8020) 000001467497211 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT):	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 1 1 9 5 6 1 0	2	Impuestos y Aduanas de Tuluá	2 1

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	63. Formas asociativas	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados
65. Fondos	66. Cooperativas	67. Sociedades y organismos extranjeros
68. Sin personería jurídica	69. Otras organizaciones no clasificadas	70. Beneficio

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase:	0 9	
72. Número:		
73. Fecha:	1 9 9 9 0 4 2 1 (Año Mes Día)	(Año Mes Día)
74. Número de Notaría:		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro:	1 9 9 9 0 4 2 1 (Año Mes Día)	(Año Mes Día)
77. No. Matrícula mercantil:	3 3 4 9 1 - 1	
78. Departamento:	7 6	
79. Ciudad/Municipio:	0 3 6	
Vigencia:		
80. Desde:	(Año Mes Día)	(Año Mes Día)
81. Hasta:	(Año Mes Día)	(Año Mes Día)

Composición del Capital

82. Nacional:	%
83. Nacional público:	%
84. Nacional privado:	%
85. Extranjero:	%
86. Extranjero público:	%
87. Extranjero privado:	%

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control:
Cámara de Comercio 3 2

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual:	90. Fecha cambio de estado:	91. Número de Identificación Tributaria (NIT):
1	4 7	2 0 1 3 0 1 0 1 (Año Mes Día)	-
2	8 0	2 0 1 6 0 1 0 1 (Año Mes Día)	-
3		(Año Mes Día)	-
4		(Año Mes Día)	-
5		(Año Mes Día)	-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante:	96. DV.
			-

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País:	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN® Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

MUISCA Modelo Único de Ingresos, Servicio y Control Automatizado

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14674972116

(415)7707212489984(8020) **000001467497211 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT):	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 1 1 9 5 6 1 0	2	Impuestos y Aduanas de Tuluá	2 1

Revisor Fiscal y Contador

Revisor Fiscal Principal

124. Tipo de documento:	125. Número de identificación:	126. DV	127. Número de tarjeta profesional:
		-	

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT):	133. DV	134. Sociedad o firma designada:
	-	

135. Fecha de nombramiento: Año / Mes / Día

Revisor Fiscal Suplente

136. Tipo de documento:	137. Número de identificación:	138. DV	139. Número de tarjeta profesional:
		-	

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT):	145. DV	146. Sociedad o firma designada:
	-	

147. Fecha de nombramiento: Año / Mes / Día

Contador

148. Tipo de documento:	149. Número de identificación:	150. DV	151. Número de tarjeta profesional:
Cédula de Ciudadanía 1 3	1 1 1 3 6 4 6 0 2 0	-	1 8 1 8 3 2 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
SALGADO	ARANA	JHON	SEBASTIAN

156. Número de Identificación Tributaria (NIT):	157. DV	158. Sociedad o firma designada:
	-	

159. Fecha de nombramiento: 2015 01 20

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Colombia, un compromiso que no podemos evadir.

DIAN® Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

MUISCA Modelo Único de Ingresos, Servicio y Control Automatizado

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14674972116

(415)7707212489984(8020) **000001467497211 6**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT):	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
3 1 1 9 5 6 1 0	2	Impuestos y Aduanas de Tuluá	2 1

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento:	161. Actividad económica:
Establecimiento de comerci 0 2	Expendio a la mesa de comidas p 5 6 1 1

162. Nombre del establecimiento: MARISOL VELA GOMEZ

163. Departamento:	164. Ciudad/Municipio:
Valle del Cauca 7 6	Tuluá 8 3 4

165. Dirección: CL 37 47 45

166. Número de matrícula mercantil:	167. Fecha de la matrícula mercantil;
0 3 3 4 9 2 - 2	1 9 9 9 0 4 2 1
168. Teléfono:	**169. Fecha de cierre**
2 2 5 5 1 6 6	AAAA MM DD

2

160. Tipo de establecimiento:	161. Actividad económica:

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento:	164. Ciudad/Municipio:

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil:	167. Fecha de la matrícula mercantil;
	AAAA MM DD
168. Teléfono:	**169. Fecha de cierre**
	AAAA MM DD

3

160. Tipo de establecimiento:	161. Actividad económica:

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento:	164. Ciudad/Municipio:

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil:	167. Fecha de la matrícula mercantil;
	AAAA MM DD
168. Teléfono:	**169. Fecha de cierre**
	AAAA MM DD

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Colombia, un compromiso que no podemos evadir.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL

REPUBLICA DE COLOMBIA

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **31.195.610**

VELA GOMEZ

APELLIDOS

MARISOL

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **31-JUL-1960**

TULUA
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.64	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

04-DIC-1978 TULUA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-3100100-00242488-F-0031195610-20100623 0022259400A 1 2730769004

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE PAGO DE APORTES DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA DE LAS OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL, PARAFISCALES (CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR)

LEY 828 DE JULIO 10 DE 2003

Ley 789 de 2002, artículo 50

MARISOL VELA GOMEZ identificada con NIT No. **31.195.610–2,** cumple con el total de los requisitos exigidos para acogerse al **Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 "Articulo 65. Exoneración de aportes. Estarán exoneradas del pago de los aportes parafiscales a favor del servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente considerados, hasta diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes.**

Así mismo las personas naturales empleadoras estarán exoneradas de la obligación de pago de los aportes parafiscales al SENA, al ICBF y al Sistema de Seguridad Social en Salud por los empleados que devenguen menos de diez (10) salarios mínimos legales mensuales vigentes. Lo anterior no aplicará para personas naturales que empleen menos de dos trabajadores los cuales seguirán obligados a efectuar los aportes que trata este inciso".

Las obligaciones laborales que incluyen salarios, prestaciones sociales, aportes de seguridad social, aportes parafiscales y cuota de aprendices, fueron pagadas en forma oportuna durante **los últimos seis meses**, en relación con todos sus trabajadores dependientes.

Para constancia de lo anterior se firma el presente a los dieciséis (16) días del mes de abril de dos mil veinte (2020).

MARISOL VELA GOMEZ
Représentante Légal

JHON SEBASTIAN SALGADO ARANA
Contador Publico

Calle 37 No47-45 Villa Campestre, Teléfono: 3798141
E-mail: marisolvelagomez@yahoo.es
Tuluá - Valle

COPIA PAGO DE APORTES

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2019-09	2019-10	503108862	8497601826	E	2019/10/03	2019/10/03	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$6,325,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: MARISOL VELA GOMEZ (33 Afiliados)																							$24,866,738	$3,980,100			$25,694,854	$1,083,300			$25,357,856	$997,100			$25,694,854	$265,100		$0	$0		$6,325,600
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (8 Afiliados)																							$481,248	$77,600			$481,248	$2,300			$481,248	$0			$481,248	$0		$0	$0		$79,900
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (4 Afiliados)																							$315,624	$50,700			$315,624	$0			$315,624	$0			$315,624	$0		$0	$0		$50,700
1	CC	1117013426	GAMBOA JUAN										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS005	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
2	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS010	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
3	CC	1007351621	MATALLANA JENSY										X								230201	3	$82,812	$13,300	EPS002	3	$82,812	$0	CCF24	3	$82,812	$0	14-11	3	$82,812	$0	3	$0	$0	Si	$13,300
4	CC	79296485	RODRIGUEZ JOSE										X								230301	3	$150,000	$24,000	EPS023	3	$150,000	$0	CCF24	3	$150,000	$0	14-11	3	$150,000	$0	3	$0	$0	Si	$24,000
Ciudad: CALI Depto: VALLE (4 Afiliados)																							$165,624	$26,900			$165,624	$2,300			$165,624	$0			$165,624	$0		$0	$0		$29,200
5	CC	38461919	CAICEDO ROSAURA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
6	CC	16360652	CRUZ ANGEL											X							25-14	2	$55,208	$8,900	EPS016	2	$55,208	$2,300	CCF57	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$11,200
7	CC	16360652	CRUZ ANGEL										X								25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
8	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
9	CC	67027431	PARRA JENIFER										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 1 (21 Afiliados)																							$19,341,265	$3,095,000			$19,341,265	$775,100			$19,832,383	$794,800			$19,341,265	$203,000		$0	$0		$4,867,900
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (7 Afiliados)																							$5,631,189	$901,000			$5,631,189	$225,700			$5,900,327	$236,500			$5,631,189	$59,200		$0	$0		$1,422,400
10	CC	35393710	JARAMILLO ALBA																		25-14	30	$828,116	$132,500	EPSC22	30	$828,116	$33,200	CCF24	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
11	CC	43679362	LOAIZA BEATRIZ		X							X									25-14	24	$662,493	$106,000	EPS016	24	$662,493	$26,500	CCF24	24	$931,631	$37,300	14-11	24	$662,493	$7,000	24	$0	$0	Si	$176,800
12	CC	45468547	MEZA DORIS																		230301	30	$828,116	$132,500	EPS008	30	$828,116	$33,200	CCF24	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
13	CC	1023866852	MORALES LAURA																		230301	30	$828,116	$132,500	EPS005	30	$828,116	$33,200	CCF24	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
14	CC	51896204	PARRA MARIBEL																		230201	30	$828,116	$132,500	EPS023	30	$828,116	$33,200	CCF24	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
15	CC	19444664	PATIÑO FABIO																		25-14	30	$828,116	$132,500	EPS002	30	$828,116	$33,200	CCF24	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
16	CC	1120357868	RAMIREZ JAIVER																		231001	30	$828,116	$132,500	EPSC34	30	$828,116	$33,200	CCF24	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
Ciudad: CALI Depto: VALLE (14 Afiliados)																							$13,710,076	$2,194,000			$13,710,076	$549,400			$13,932,056	$558,300			$13,710,076	$143,800		$0	$0		$3,445,500
17	CC	9930031	BERMUDEZ JHON																		230201	30	$828,116	$132,500	EPS016	30	$828,116	$33,200	CCF57	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
18	CC	94364725	BURITICA WILMAR																		230301	30	$909,300	$145,500	EPS016	30	$909,300	$36,400	CCF57	30	$909,300	$36,400	14-11	30	$909,300	$9,500	30	$0	$0	Si	$227,800
19	CC	38461919	CAICEDO ROSAURA	X						X		X									230301	27	$745,305	$119,300	EPS016	27	$745,305	$29,900	CCF57	27	$745,305	$29,900	14-11	27	$745,305	$7,800	27	$0	$0	Si	$186,900
20	CC	16360652	CRUZ ANGEL									X									25-14	27	$745,305	$119,300	EPS016	27	$745,305	$29,900	CCF57	27	$745,305	$29,900	14-11	27	$745,305	$7,800	27	$0	$0	Si	$186,900
21	CC	14801363	CRUZ VICTOR																		230301	30	$828,116	$132,500	EPS037	30	$828,116	$33,200	CCF57	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
22	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA									X									230301	29	$800,513	$128,100	EPS037	29	$800,513	$32,100	CCF57	29	$800,513	$32,100	14-11	29	$800,513	$8,400	29	$0	$0	Si	$200,700
23	CC	29503677	HURTADO LUZ																		230301	30	$828,116	$132,500	EPS018	30	$828,116	$33,200	CCF57	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
24	CC	1151941356	LENIS JOSE																		25-14	30	$1,754,100	$280,700	EPS016	30	$1,754,100	$70,200	CCF57	30	$1,754,100	$70,200	14-11	30	$1,754,100	$18,400	30	$0	$0	Si	$439,500
25	CC	38610216	PALACIOS MARTHA		X							X									230301	13	$358,851	$57,500	EPS016	13	$358,851	$14,400	CCF57	13	$580,831	$23,300	14-11	13	$358,851	$3,800	13	$0	$0	Si	$99,000
26	CC	67027431	PARRA JENIFER									X									230301	29	$800,513	$128,100	EPS037	29	$800,513	$32,100	CCF57	29	$800,513	$32,100	14-11	29	$800,513	$8,400	29	$0	$0	Si	$200,700
27	CC	1113312752	PARRA LEIDY																		25-14	30	$828,116	$132,500	EPS010	30	$828,116	$33,200	CCF57	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
28	CC	94151959	PEREZ JORGE																		25-14	30	$2,682,700	$429,300	EPS016	30	$2,682,700	$107,400	CCF57	30	$2,682,700	$107,400	14-11	30	$2,682,700	$28,100	30	$0	$0	Si	$672,200
29	CC	94393479	REYES JUAN																		230301	30	$828,116	$132,500	EPS037	30	$828,116	$33,200	CCF57	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600
30	CC	1065854625	RODRIGUEZ ROEL	X						X		X									230301	28	$772,909	$123,700	EPS037	28	$772,909	$31,000	CCF57	28	$772,909	$31,000	14-11	28	$772,909	$8,100	28	$0	$0	Si	$193,800

Planilla Resumen

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2019-09	2019-10	503108862	8497601826	E	2019/10/03	2019/10/03	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$6,325,600

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				32	$3,980,100	$0	$0	$3,980,100
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$265,000	$0	$0	$265,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	8	$1,478,700	$0	$0	$1,478,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	18	$1,865,300	$0	$0	$1,865,300
PROTECCION	230201	800,229,739	0	4	$371,100	$0	$0	$371,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				33	$265,100	$0	$0	$265,100
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	33	$265,100	$0	$0	$265,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 3)				32	$997,100	$0	$0	$997,100
CAJAMAG	CCF33	891,780,093	3	1	$33,200	$0	$0	$33,200
COMFANDI	CCF57	890,303,208	5	15	$567,200	$0	$0	$567,200
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	16	$396,700	$0	$0	$396,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 12)				33	$1,083,300	$0	$0	$1,083,300
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	2	$39,900	$0	$0	$39,900
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$33,200	$0	$0	$33,200
CONVIDA	EPSC22	899,999,107	9	1	$33,200	$0	$0	$33,200
COOMEVA	EPS016	805,000,427	1	10	$392,300	$0	$0	$392,300
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$103,600	$0	$0	$103,600
CRUZ BLANCA	EPS023	830,009,783	0	2	$57,200	$0	$0	$57,200
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	2	$47,600	$0	$0	$47,600
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$33,200	$0	$0	$33,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	5	$161,600	$0	$0	$161,600
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	3	$66,400	$0	$0	$66,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$66,400	$0	$0	$66,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$48,700	$0	$0	$48,700
TOTAL				**33**	**$6,325,600**	**$0**	**$0**	**$6,325,600**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2019-10	2019-11	517305295	8498869855	E	2019/11/06	2019/11/06	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$6,938,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: MARISOL VELA GOMEZ (35 Afiliados)																							$27,466,202	$4,396,600			$28,294,318	$1,173,900			$27,730,736	$1,079,500			$28,294,318	$288,800		$0	$0		$6,938,800
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (13 Afiliados)																							$795,307	$128,500			$795,307	$1,200			$795,307	$0			$795,307	$0		$0	$0		$129,700
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (7 Afiliados)																							$546,871	$88,000			$546,871	$1,200			$546,871	$0			$546,871	$0		$0	$0		$89,200
1	CC	66884805	CASTILLO TELSA										X								230301	11	$303,643	$48,600	EPS018	11	$303,643	$0	CCF24	11	$303,643	$0	14-11	11	$303,643	$0	11	$0	$0	Si	$48,600
2	CC	1116282539	FEIJOO ARLENSON										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS018	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
3	CC	43679362	LOAIZA BEATRIZ										X								25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
4	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS010	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
5	CC	1024566915	MONCADA KAREN										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS002	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
6	CC	1024566915	MONCADA KAREN											X							230301	1	$27,604	$4,500	EPS002	1	$27,604	$1,200	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$5,700
7	CC	80216441	PATIÑO FABIO										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS017	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
8	CC	79296485	RODRIGUEZ JOSE										X								230301	1	$50,000	$8,000	EPS017	1	$50,000	$0	CCF24	1	$50,000	$0	14-11	1	$50,000	$0	1	$0	$0	Si	$8,000
Ciudad: CALI Depto: VALLE (6 Afiliados)																							$248,436	$40,500			$248,436	$0			$248,436	$0			$248,436	$0		$0	$0		$40,500
9	CC	38461919	CAICEDO ROSAURA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
10	CC	38461919	CAICEDO ROSAURA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
11	CC	16360652	CRUZ ANGEL										X								25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
12	CC	16360652	CRUZ ANGEL										X								25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
13	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
14	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
15	CC	38657175	MOLINA VIVIANA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
16	CC	67027431	PARRA JENIFER										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
17	CC	1065854625	RODRIGUEZ ROEL										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500

Planilla Resumen

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2019-10	2019-11	517305295	8498869855	E	2019/11/06	2019/11/06	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$6,938,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				34	$4,396,600	$0	$0	$4,396,600
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	2	$150,200	$0	$0	$150,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	9	$1,496,500	$0	$0	$1,496,500
PORVENIR	230301	800,224,808	8	19	$2,334,700	$0	$0	$2,334,700
PROTECCION	230201	800,229,739	0	4	$415,200	$0	$0	$415,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				35	$288,800	$0	$0	$288,800
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	35	$288,800	$0	$0	$288,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 3)				34	$1,079,500	$0	$0	$1,079,500
CAJAMAG	CCF33	891,780,093	3	1	$33,200	$0	$0	$33,200
COMFANDI	CCF57	890,303,208	5	15	$570,400	$0	$0	$570,400
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	18	$475,900	$0	$0	$475,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 13)				35	$1,173,900	$0	$0	$1,173,900
AMBUQ	ESSC76	818,000,140	0	1	$17,700	$0	$0	$17,700
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	2	$37,700	$0	$0	$37,700
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	2	$66,400	$0	$0	$66,400
CONVIDA	EPSC22	899,999,107	9	1	$33,200	$0	$0	$33,200
COOMEVA	EPS016	805,000,427	1	9	$406,600	$0	$0	$406,600
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$103,600	$0	$0	$103,600
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	2	$36,600	$0	$0	$36,600
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$123,300	$0	$0	$123,300
MALLAMAS	EPSIC5	837,000,084	5	1	$26,500	$0	$0	$26,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	5	$161,600	$0	$0	$161,600
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	3	$65,300	$0	$0	$65,300
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	3	$59,900	$0	$0	$59,900
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$35,500	$0	$0	$35,500
TOTAL				**35**	**$6,938,800**	**$0**	**$0**	**$6,938,800**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2019-11	2019-12	530256628	9400517242	E	2019/12/04	2019/12/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$6,953,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: MARISOL VELA GOMEZ (32 Afiliados)																						$27,134,955	$4,344,900			$28,487,545	$1,207,900			$29,152,336	$1,115,900			$28,487,545	$284,600		$0	$0		$6,953,300
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (15 Afiliados)																						$1,367,838	$221,200			$1,367,838	$5,900			$1,367,838	$2,400			$1,367,838	$0		$0	$0		$229,500
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (7 Afiliados)																						$784,892	$126,700			$784,892	$3,500			$784,892	$0			$784,892	$0		$0	$0		$130,200
1	CC	66884805	CASTILLO TELSA										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS018	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
2	CC	66884805	CASTILLO TELSA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS018	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
3	CC	43679362	LOAIZA BEATRIZ										X								25-14	2	$55,208	$8,900	EPS016	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
4	CC	43679362	LOAIZA BEATRIZ										X								25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
5	CC	43679362	LOAIZA BEATRIZ										X								25-14	2	$55,208	$8,900	EPS016	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
6	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA											X							230301	2	$55,208	$8,900	EPS010	2	$55,208	$2,300	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$11,200
7	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA											X							230301	1	$27,604	$4,500	EPS010	1	$27,604	$1,200	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$5,700
8	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS010	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
9	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS010	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
10	CC	38557599	ORTIZ CLAUDIA										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS044	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
11	CC	38557599	ORTIZ CLAUDIA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS044	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
12	CC	80216441	PATIÑO FABIO										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS017	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
13	CC	80216441	PATIÑO FABIO										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS017	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
14	CC	79296485	RODRIGUEZ JOSE										X								230301	2	$100,000	$16,000	EPS017	2	$100,000	$0	CCF24	2	$100,000	$0	14-11	2	$100,000	$0	2	$0	$0	Si	$16,000
15	CC	79296485	RODRIGUEZ JOSE										X								230301	1	$50,000	$8,000	EPS017	1	$50,000	$0	CCF24	1	$50,000	$0	14-11	1	$50,000	$0	1	$0	$0	Si	$8,000
16	CC	1019059827	RODRIGUEZ WILLIAN										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS008	2	$55,208	$0	CCF24	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
17	CC	1019059827	RODRIGUEZ WILLIAN										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS008	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
Ciudad: CALI Depto: VALLE (8 Afiliados)																						$582,946	$94,500			$582,946	$2,400			$582,946	$2,400			$582,946	$0		$0	$0		$99,300
18	CC	38461919	CAICEDO ROSAURA										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS016	2	$55,208	$0	CCF57	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
19	CC	38461919	CAICEDO ROSAURA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
20	CC	16360652	CRUZ ANGEL										X								25-14	2	$55,208	$8,900	EPS016	2	$55,208	$0	CCF57	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
21	CC	16360652	CRUZ ANGEL										X								25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
22	CC	16360652	CRUZ ANGEL										X								25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
23	CC	14801363	CRUZ VICTOR										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS037	2	$55,208	$0	CCF57	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
24	CC	14801363	CRUZ VICTOR										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
25	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
26	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
27	CC	1151941356	LENIS JOSE													X					25-14	1	$58,470	$9,400	EPS016	1	$58,470	$2,400	CCF57	1	$58,470	$2,400	14-11	1	$58,470	$0	1	$0	$0	Si	$14,200
28	CC	38657175	MOLINA VIVIANA										X								230301	2	$55,208	$8,900	EPS016	2	$55,208	$0	CCF57	2	$55,208	$0	14-11	2	$55,208	$0	2	$0	$0	Si	$8,900
29	CC	38657175	MOLINA VIVIANA										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
30	CC	67027431	PARRA JENIFER										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
31	CC	67027431	PARRA JENIFER										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
32	CC	1065854625	RODRIGUEZ ROEL										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
33	CC	1065854625	RODRIGUEZ ROEL										X								230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500

aportes en línea

Planilla Resumen

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2019-11	2019-12	530256628	9400517242	E	2019/12/04	2019/12/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$6,953,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				30	$4,344,900	$0	$0	$4,344,900
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$132,500	$0	$0	$132,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	8	$1,505,700	$0	$0	$1,505,700
PORVENIR	230301	800,224,808	8	18	$2,375,400	$0	$0	$2,375,400
PROTECCION	230201	800,229,739	0	3	$331,300	$0	$0	$331,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				32	$284,600	$0	$0	$284,600
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	32	$284,600	$0	$0	$284,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 3)				30	$1,115,900	$0	$0	$1,115,900
CAJAMAG	CCF33	891,780,093	3	1	$33,200	$0	$0	$33,200
COMFANDI	CCF57	890,303,208	5	14	$562,300	$0	$0	$562,300
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	15	$520,400	$0	$0	$520,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 15)				32	$1,207,900	$0	$0	$1,207,900
AMBUQ	ESSC76	818,000,140	0	1	$16,600	$0	$0	$16,600
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$65,600	$0	$0	$65,600
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,298,372	9	1	$16,600	$0	$0	$16,600
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	3	$79,700	$0	$0	$79,700
CONVIDA	EPSC22	899,999,107	9	1	$33,200	$0	$0	$33,200
COOMEVA	EPS016	805,000,427	1	9	$396,800	$0	$0	$396,800
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$103,600	$0	$0	$103,600
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$30,000	$0	$0	$30,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$117,100	$0	$0	$117,100
MALLAMAS	EPSIC5	837,000,084	5	1	$33,200	$0	$0	$33,200
MEDIMAS EPS	EPS044	901,097,473	5	1	$29,900	$0	$0	$29,900
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	5	$156,100	$0	$0	$156,100
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	2	$63,100	$0	$0	$63,100
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$33,200	$0	$0	$33,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$33,200	$0	$0	$33,200
TOTAL				**32**	**$6,953,300**	**$0**	**$0**	**$6,953,300**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2019-12	2020-01	544974485	9401658575	E	2020/01/07	2020/01/07	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$4,535,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: MARISOL VELA GOMEZ (26 Afiliados)																							$16,937,145	$2,711,700			$18,593,377	$871,100			$19,761,090	$764,500			$18,593,377	$188,100		$0	$0		$4,535,400
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (14 Afiliados)																							$684,891	$110,700			$684,891	$12,300			$684,891	$0			$684,891	$0		$0	$0		$123,000
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (7 Afiliados)																							$215,624	$35,000			$215,624	$0			$215,624	$0			$215,624	$0		$0	$0		$35,000
1	CC	66884805	CASTILLO TELSA									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS018	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
2	CC	43679362	LOAIZA BEATRIZ									X									25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
3	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS010	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
4	CC	38557599	ORTIZ CLAUDIA									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS044	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
5	CC	80216441	PATIÑO FABIO									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS017	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
6	CC	79296485	RODRIGUEZ JOSE									X									230301	1	$50,000	$8,000	EPS017	1	$50,000	$0	CCF24	1	$50,000	$0	14-11	1	$50,000	$0	1	$0	$0	Si	$8,000
7	CC	1019059827	RODRIGUEZ WILLIAN									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS008	1	$27,604	$0	CCF24	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
Ciudad: CALI Depto: VALLE (7 Afiliados)																							$469,267	$75,700			$469,267	$12,300			$469,267	$0			$469,267	$0		$0	$0		$88,000
8	CC	9930031	BERMUDEZ JHON											X							230201	3	$82,812	$13,300	EPS016	3	$82,812	$3,400	CCF57	3	$82,812	$0	14-11	3	$82,812	$0	3	$0	$0	Si	$16,700
9	CC	9930031	BERMUDEZ JHON																X		230201	8	$220,831	$35,400	EPS016	8	$220,831	$8,900	CCF57	8	$220,831	$0	14-11	8	$220,831	$0	8	$0	$0	Si	$44,300
10	CC	38461919	CAICEDO ROSAURA									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
11	CC	16360652	CRUZ ANGEL									X									25-14	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
12	CC	14801363	CRUZ VICTOR									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
13	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
14	CC	38657175	MOLINA VIVIANA									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS016	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
15	CC	67027431	PARRA JENIFER									X									230301	1	$27,604	$4,500	EPS037	1	$27,604	$0	CCF57	1	$27,604	$0	14-11	1	$27,604	$0	1	$0	$0	Si	$4,500
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 1 (13 Afiliados)																							$11,391,352	$1,823,000			$11,391,352	$456,400			$13,466,237	$539,500			$11,391,352	$119,500		$0	$0		$2,938,400
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (2 Afiliados)																							$1,380,194	$220,900			$1,380,194	$55,300			$1,938,022	$77,700			$1,380,194	$14,500		$0	$0		$368,400
16	CC	35393710	JARAMILLO ALBA		X							X									25-14	20	$552,078	$88,400	EPSC22	20	$552,078	$22,100	CCF24	20	$730,353	$29,300	14-11	20	$552,078	$5,800	20	$0	$0	Si	$145,600
17	CC	19444664	PATIÑO FABIO		X																25-14	30	$828,116	$132,500	EPS002	30	$828,116	$33,200	CCF24	30	$1,207,669	$48,400	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$222,800
Ciudad: CALI Depto: VALLE (11 Afiliados)																							$10,011,158	$1,602,100			$10,011,158	$401,100			$11,528,215	$461,800			$10,011,158	$105,000		$0	$0		$2,570,000
18	CC	9930031	BERMUDEZ JHON									X									230201	19	$524,474	$84,000	EPS016	19	$524,474	$21,000	CCF57	19	$524,474	$21,000	14-11	19	$524,474	$5,500	19	$0	$0	Si	$131,500
19	CC	94364725	BURITICA WILMAR																		230301	30	$909,300	$145,500	EPS016	30	$909,300	$36,400	CCF57	30	$909,300	$36,400	14-11	30	$909,300	$9,500	30	$0	$0	Si	$227,800
20	CC	38461919	CAICEDO ROSAURA		X							X									230301	12	$331,247	$53,000	EPS016	12	$331,247	$13,300	CCF57	12	$439,361	$17,600	14-11	12	$331,247	$3,500	12	$0	$0	Si	$87,400
21	CC	16360652	CRUZ ANGEL		X							X									25-14	12	$331,247	$53,000	EPS016	12	$331,247	$13,300	CCF57	12	$654,441	$26,200	14-11	12	$331,247	$3,500	12	$0	$0	Si	$96,000
22	CC	14801363	CRUZ VICTOR									X									230301	29	$800,513	$128,100	EPS037	29	$800,513	$32,100	CCF57	29	$800,513	$32,100	14-11	29	$800,513	$8,400	29	$0	$0	Si	$200,700
23	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA		X							X									230301	12	$331,247	$53,000	EPS037	12	$331,247	$13,300	CCF57	12	$660,192	$26,500	14-11	12	$331,247	$3,500	12	$0	$0	Si	$96,300
24	CC	29503677	HURTADO LUZ		X							X									230301	29	$800,513	$128,100	EPS018	29	$800,513	$32,100	CCF57	29	$1,195,017	$47,900	14-11	29	$800,513	$8,400	29	$0	$0	Si	$216,500
25	CC	1151941356	LENIS JOSE																		25-14	30	$1,754,100	$280,700	EPS016	30	$1,754,100	$70,200	CCF57	30	$1,754,100	$70,200	14-11	30	$1,754,100	$18,400	30	$0	$0	Si	$439,500
26	CC	67027431	PARRA JENIFER		X							X									230301	26	$717,701	$114,900	EPS037	26	$717,701	$28,800	CCF57	26	$1,080,001	$43,300	14-11	26	$717,701	$7,500	26	$0	$0	Si	$194,500
27	CC	94151959	PEREZ JORGE																		25-14	30	$2,682,700	$429,300	EPS016	30	$2,682,700	$107,400	CCF57	30	$2,682,700	$107,400	14-11	30	$2,682,700	$28,100	30	$0	$0	Si	$672,200
28	CC	94393479	REYES JUAN																		230301	30	$828,116	$132,500	EPS037	30	$828,116	$33,200	CCF57	30	$828,116	$33,200	14-11	30	$828,116	$8,700	30	$0	$0	Si	$207,600

2020/01/28 07:58 PM

Planilla Resumen

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2019-12	2020-01	544974485	9401658575	E	2020/01/07	2020/01/07	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$4,535,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				24	$2,711,700	$0	$0	$2,711,700
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$132,500	$0	$0	$132,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	8	$1,271,200	$0	$0	$1,271,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	14	$1,175,300	$0	$0	$1,175,300
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$132,700	$0	$0	$132,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				26	$188,100	$0	$0	$188,100
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	26	$188,100	$0	$0	$188,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 3)				24	$764,500	$0	$0	$764,500
CAJAMAG	CCF33	891,780,093	3	1	$33,200	$0	$0	$33,200
COMFANDI	CCF57	890,303,208	5	13	$515,600	$0	$0	$515,600
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	10	$215,700	$0	$0	$215,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 12)				26	$871,100	$0	$0	$871,100
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$103,600	$0	$0	$103,600
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	1	$3,400	$0	$0	$3,400
CONVIDA	EPSC22	899,999,107	9	1	$22,100	$0	$0	$22,100
COOMEVA	EPS016	805,000,427	1	9	$323,800	$0	$0	$323,800
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$103,600	$0	$0	$103,600
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$3,400	$0	$0	$3,400
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$88,600	$0	$0	$88,600
MALLAMAS	EPSIC5	837,000,084	5	1	$33,200	$0	$0	$33,200
MEDIMAS EPS	EPS044	901,097,473	5	1	$3,400	$0	$0	$3,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	4	$107,400	$0	$0	$107,400
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	2	$45,400	$0	$0	$45,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$33,200	$0	$0	$33,200
TOTAL				**26**	**$4,535,400**	**$0**	**$0**	**$4,535,400**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2020-01	2020-02	558618065	9402549608	E	2020/02/05	2020/02/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$3,448,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: MARISOL VELA GOMEZ (17 Afiliados)																							$12,804,985	$2,049,700			$14,560,591	$732,900			$12,804,985	$513,300			$14,560,591	$152,800		$0	$0		$3,448,700
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 1 (6 Afiliados)																							$7,979,512	$1,277,000			$7,979,512	$319,600			$7,979,512	$319,600			$7,979,512	$83,600		$0	$0		$1,999,800
Ciudad: CALI Depto: VALLE (6 Afiliados)																							$7,979,512	$1,277,000			$7,979,512	$319,600			$7,979,512	$319,600			$7,979,512	$83,600		$0	$0		$1,999,800
1	CC	9930031	BERMUDEZ JHON								X		X								230201	30	$877,804	$140,500	EPS016	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
2	CC	94364725	BURITICA WILMAR																		230301	30	$909,300	$145,500	EPS016	30	$909,300	$36,400	CCF57	30	$909,300	$36,400	14-11	30	$909,300	$9,500	30	$0	$0	Si	$227,800
3	CC	14801363	CRUZ VICTOR								X		X								230301	30	$877,804	$140,500	EPS037	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
4	CC	1151941356	LENIS JOSE																		25-14	30	$1,754,100	$280,700	EPS016	30	$1,754,100	$70,200	CCF57	30	$1,754,100	$70,200	14-11	30	$1,754,100	$18,400	30	$0	$0	Si	$439,500
5	CC	94151959	PEREZ JORGE																		25-14	30	$2,682,700	$429,300	EPS016	30	$2,682,700	$107,400	CCF57	30	$2,682,700	$107,400	14-11	30	$2,682,700	$28,100	30	$0	$0	Si	$672,200
6	CC	94393479	REYES JUAN								X		X								230301	30	$877,804	$140,500	EPS037	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 2 (9 Afiliados)																							$4,825,473	$772,700			$4,825,473	$193,700			$4,825,473	$193,700			$4,825,473	$50,800		$0	$0		$1,210,900
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (6 Afiliados)																							$2,982,085	$477,600			$2,982,085	$119,800			$2,982,085	$119,800			$2,982,085	$31,400		$0	$0		$748,600
7	CC	29503677	HURTADO LUZ	X							X		X								230301	10	$292,601	$46,900	EPS018	10	$292,601	$11,800	CCF24	10	$292,601	$11,800	14-11	10	$292,601	$3,100	10	$0	$0	Si	$73,600
8	CC	43818424	LOAIZA GLORIA								X		X								25-14	30	$877,804	$140,500	EPS017	30	$877,804	$35,200	CCF24	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
9	CC	38557599	ORTIZ CLAUDIA	X							X		X								230301	10	$292,601	$46,900	EPS044	10	$292,601	$11,800	CCF24	10	$292,601	$11,800	14-11	10	$292,601	$3,100	10	$0	$0	Si	$73,600
10	CC	19444664	PATIÑO FABIO	X							X		X								25-14	26	$760,763	$121,800	EPS002	26	$760,763	$30,500	CCF24	26	$760,763	$30,500	14-11	26	$760,763	$8,000	26	$0	$0	Si	$190,800
11	CC	80216441	PATIÑO FABIO	X							X		X								230301	10	$292,601	$46,900	EPS017	10	$292,601	$11,800	CCF24	10	$292,601	$11,800	14-11	10	$292,601	$3,100	10	$0	$0	Si	$73,600
12	CC	79296485	RODRIGUEZ JOSE	X							X		X								230301	10	$465,715	$74,600	EPS017	10	$465,715	$18,700	CCF24	10	$465,715	$18,700	14-11	10	$465,715	$4,900	10	$0	$0	Si	$116,900
Ciudad: CALI Depto: VALLE (2 Afiliados)																							$965,584	$154,600			$965,584	$38,700			$965,584	$38,700			$965,584	$10,200		$0	$0		$242,200
13	CC	1003150005	MENZA YORLEIDI	X							X		X								25-14	29	$848,543	$135,800	EPSIC5	29	$848,543	$34,000	CCF57	29	$848,543	$34,000	14-11	29	$848,543	$8,900	29	$0	$0	Si	$212,700
14	CC	1130585692	TORRES SERGIO	X							X		X								230201	4	$117,041	$18,800	EPS005	4	$117,041	$4,700	CCF57	4	$117,041	$4,700	14-11	4	$117,041	$1,300	4	$0	$0	Si	$29,500
Ciudad: SANTA MARTA Depto: MAGDALENA (1 Afiliados)																							$877,804	$140,500			$877,804	$35,200			$877,804	$35,200			$877,804	$9,200		$0	$0		$220,100
15	CC	85458049	PEREZ JULIO								X		X								231001	30	$877,804	$140,500	EPS016	30	$877,804	$35,200	CCF33	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 3 (2 Afiliados)																							$0	$0			$1,755,606	$219,600			$0	$0			$1,755,606	$18,400		$0	$0		$238,000
Ciudad: CALI Depto: VALLE (2 Afiliados)																							$0	$0			$1,755,606	$219,600			$0	$0			$1,755,606	$18,400		$0	$0		$238,000
16	CC	1193415605	CARRACEDO LAURA		X						X											0	$0	$0	ESSC24	30	$877,803	$109,800		0	$0	$0	14-11	30	$877,803	$9,200	0	$0	$0	No	$119,000
17	CC	1061430296	LASSO MAYURY								X											0	$0	$0	ESSC62	30	$877,803	$109,800		0	$0	$0	14-11	30	$877,803	$9,200	0	$0	$0	No	$119,000
Total			**Afiliados(17)**																				$12,804,985	$2,049,700			$14,560,591	$732,900			$12,804,985	$513,300			$14,560,591	$152,800		$0	$0		$3,448,700

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2020-01	2020-02	558618065	9402549608	E	2020/02/05	2020/02/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$3,448,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				15	$2,049,700	$0	$0	$2,049,700
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$140,500	$0	$0	$140,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$1,108,100	$0	$0	$1,108,100
PORVENIR	230301	800,224,808	8	7	$641,800	$0	$0	$641,800
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$159,300	$0	$0	$159,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				17	$152,800	$0	$0	$152,800
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	17	$152,800	$0	$0	$152,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 3)				15	$513,300	$0	$0	$513,300
CAJAMAG	CCF33	891,780,093	3	1	$35,200	$0	$0	$35,200
COMFANDI	CCF57	890,303,208	5	8	$358,300	$0	$0	$358,300
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	6	$119,800	$0	$0	$119,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 10)				17	$732,900	$0	$0	$732,900
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$109,800	$0	$0	$109,800
COOMEVA	EPS016	805,000,427	1	5	$284,400	$0	$0	$284,400
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$109,800	$0	$0	$109,800
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$65,700	$0	$0	$65,700
MALLAMAS	EPSIC5	837,000,084	5	1	$34,000	$0	$0	$34,000
MEDIMAS EPS	EPS044	901,097,473	5	1	$11,800	$0	$0	$11,800
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$70,400	$0	$0	$70,400
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	1	$11,800	$0	$0	$11,800
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$30,500	$0	$0	$30,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$4,700	$0	$0	$4,700
TOTAL				**17**	**$3,448,700**	**$0**	**$0**	**$3,448,700**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2020-02	2020-03	573463724	9403602780	E	2020/03/04	2020/03/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$5,903,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: MARISOL VELA GOMEZ (26 Afiliados)																							$23,101,557	$3,697,300			$23,979,360	$1,032,400			$23,125,941	$923,500			$23,979,360	$250,600		$0	$0		$5,903,800
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (2 Afiliados)																							$75,833	$12,200			$75,833	$0			$75,833	$0			$75,833	$0		$0	$0		$12,200
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																							$46,572	$7,500			$46,572	$0			$46,572	$0			$46,572	$0		$0	$0		$7,500
1	CC	79296485	RODRIGUEZ JOSE									X									230301	1	$46,572	$7,500	EPS017	1	$46,572	$0	CCF24	1	$46,572	$0	14-11	1	$46,572	$0	1	$0	$0	Si	$7,500
Ciudad: CALI Depto: VALLE (1 Afiliados)																							$29,261	$4,700			$29,261	$0			$29,261	$0			$29,261	$0		$0	$0		$4,700
2	CC	14801363	CRUZ VICTOR									X									230301	1	$29,261	$4,700	EPS037	1	$29,261	$0	CCF57	1	$29,261	$0	14-11	1	$29,261	$0	1	$0	$0	Si	$4,700
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 1 (7 Afiliados)																							$8,829,955	$1,413,100			$8,829,955	$353,700			$8,829,955	$353,700			$8,829,955	$92,500		$0	$0		$2,213,000
Ciudad: CALI Depto: VALLE (7 Afiliados)																							$8,829,955	$1,413,100			$8,829,955	$353,700			$8,829,955	$353,700			$8,829,955	$92,500		$0	$0		$2,213,000
3	CC	9930031	BERMUDEZ JHON									X									230201	30	$877,804	$140,500	EPS016	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
4	CC	94364725	BURITICA WILMAR									X									230301	30	$909,300	$145,500	EPS016	30	$909,300	$36,400	CCF57	30	$909,300	$36,400	14-11	30	$909,300	$9,500	30	$0	$0	Si	$227,800
5	CC	14801363	CRUZ VICTOR									X									230301	29	$848,543	$135,800	EPS037	29	$848,543	$34,000	CCF57	29	$848,543	$34,000	14-11	29	$848,543	$8,900	29	$0	$0	Si	$212,700
6	CC	1151941356	LENIS JOSE							X											25-14	30	$1,756,000	$281,000	EPS016	30	$1,756,000	$70,300	CCF57	30	$1,756,000	$70,300	14-11	30	$1,756,000	$18,400	30	$0	$0	Si	$440,000
7	CC	94151959	PEREZ JORGE																		25-14	30	$2,682,700	$429,300	EPS016	30	$2,682,700	$107,400	CCF57	30	$2,682,700	$107,400	14-11	30	$2,682,700	$28,100	30	$0	$0	Si	$672,200
8	CC	94393479	REYES JUAN									X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS037	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
9	CC	1116278548	TENORIO JUAN	X						X		X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS018	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 2 (18 Afiliados)																							$14,195,769	$2,272,000			$14,195,769	$568,900			$14,220,153	$569,800			$14,195,769	$148,900		$0	$0		$3,559,600
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (7 Afiliados)																							$6,178,496	$988,900			$6,178,496	$247,700			$6,196,784	$248,400			$6,178,496	$64,700		$0	$0		$1,549,700
10	CC	29503677	HURTADO LUZ									X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS018	30	$877,804	$35,200	CCF24	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
11	CC	43818424	LOAIZA GLORIA									X									25-14	30	$877,804	$140,500	EPS017	30	$877,804	$35,200	CCF24	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
12	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA	X	X							X									230301	15	$438,902	$70,300	EPS010	15	$438,902	$17,600	CCF24	15	$457,190	$18,300	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$110,800
13	CC	38557599	ORTIZ CLAUDIA									X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS044	30	$877,804	$35,200	CCF24	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
14	CC	19444664	PATIÑO FABIO									X									25-14	30	$877,804	$140,500	EPS002	30	$877,804	$35,200	CCF24	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
15	CC	80216441	PATIÑO FABIO									X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS017	30	$877,804	$35,200	CCF24	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
16	CC	79296485	RODRIGUEZ JOSE									X									230301	29	$1,350,574	$216,100	EPS017	29	$1,350,574	$54,100	CCF24	29	$1,350,574	$54,100	14-11	29	$1,350,574	$14,100	29	$0	$0	Si	$338,400
Ciudad: CALI Depto: VALLE (10 Afiliados)																							$7,139,469	$1,142,600			$7,139,469	$286,000			$7,145,565	$286,200			$7,139,469	$75,000		$0	$0		$1,789,800
17	CC	1151963440	AGUDELO IVONNE	X	X							X									230301	5	$146,301	$23,500	ESSC18	5	$146,301	$5,900	CCF57	5	$152,397	$6,100	14-11	5	$146,301	$1,600	5	$0	$0	Si	$37,100
18	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA	X						X		X									230301	28	$819,283	$131,100	EPS037	28	$819,283	$32,800	CCF57	28	$819,283	$32,800	14-11	28	$819,283	$8,600	28	$0	$0	Si	$205,300
19	CC	1144048126	HUAZA LEIDY	X						X		X									230301	28	$819,283	$131,100	ESSC18	28	$819,283	$32,800	CCF57	28	$819,283	$32,800	14-11	28	$819,283	$8,600	28	$0	$0	Si	$205,300
20	CC	38557778	JIMENEZ NINI	X						X		X									230301	28	$819,283	$131,100	ESSC18	28	$819,283	$32,800	CCF57	28	$819,283	$32,800	14-11	28	$819,283	$8,600	28	$0	$0	Si	$205,300
21	CC	1003150005	MENZA YORLEIDI									X									25-14	30	$877,804	$140,500	EPSIC5	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
22	CC	38657175	MOLINA VIVIANA	X						X		X									230301	11	$321,862	$51,500	EPS016	11	$321,862	$12,900	CCF57	11	$321,862	$12,900	14-11	11	$321,862	$3,400	11	$0	$0	Si	$80,700
23	CC	67027431	PARRA JENIFER	X						X		X									230301	28	$819,283	$131,100	EPS037	28	$819,283	$32,800	CCF57	28	$819,283	$32,800	14-11	28	$819,283	$8,600	28	$0	$0	Si	$205,300
24	CC	1130585692	TORRES SERGIO									X									230201	30	$877,804	$140,500	EPS005	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
25	CC	1010078835	TREJOS MAURICIO	X						X		X									230301	28	$819,283	$131,100	EPS037	28	$819,283	$32,800	CCF57	28	$819,283	$32,800	14-11	28	$819,283	$8,600	28	$0	$0	Si	$205,300
26	CC	66830977	ZAPATA ROSA	X						X		X									230301	28	$819,283	$131,100	ESSC18	28	$819,283	$32,800	CCF57	28	$819,283	$32,800	14-11	28	$819,283	$8,600	28	$0	$0	Si	$205,300
Ciudad: SANTA MARTA Depto: MAGDALENA (1 Afiliados)																							$877,804	$140,500			$877,804	$35,200			$877,804	$35,200			$877,804	$9,200		$0	$0		$220,100
27	CC	85458049	PEREZ JULIO									X									231001	30	$877,804	$140,500	EPS016	30	$877,804	$35,200	CCF33	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 3 (1 Afiliados)																							$0	$0			$877,803	$109,800			$0	$0			$877,803	$9,200		$0	$0		$119,000
Ciudad: CALI Depto: VALLE (1 Afiliados)																							$0	$0			$877,803	$109,800			$0	$0			$877,803	$9,200		$0	$0		$119,000
28	CC	1061430296	LASSO MAYURY																			0	$0	$0	ESSC62	30	$877,803	$109,800		0	$0	$0	14-11	30	$877,803	$9,200	0	$0	$0	No	$119,000
Total			**Afiliados(26)**																				$23,101,557	$3,697,300			$23,979,360	$1,032,400			$23,125,941	$923,500			$23,979,360	$250,600		$0	$0		$5,903,800

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MARISOL VELA GOMEZ	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2020-02	2020-03	573463724	9403602780	E	2020/03/04	2020/03/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$5,903,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				25	$3,697,300	$0	$0	$3,697,300
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$140,500	$0	$0	$140,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	5	$1,131,800	$0	$0	$1,131,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	17	$2,144,000	$0	$0	$2,144,000
PROTECCION	230201	800,229,739	0	2	$281,000	$0	$0	$281,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				26	$250,600	$0	$0	$250,600
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	26	$250,600	$0	$0	$250,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 3)				25	$923,500	$0	$0	$923,500
CAJAMAG	CCF33	891,780,093	3	1	$35,200	$0	$0	$35,200
COMFANDI	CCF57	890,303,208	5	17	$639,900	$0	$0	$639,900
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	7	$248,400	$0	$0	$248,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 11)				26	$1,032,400	$0	$0	$1,032,400
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	1	$109,800	$0	$0	$109,800
COOMEVA	EPS016	805,000,427	1	6	$297,400	$0	$0	$297,400
EMSSANAR	ESSC18	901,021,565	8	4	$104,300	$0	$0	$104,300
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$17,600	$0	$0	$17,600
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	3	$124,500	$0	$0	$124,500
MALLAMAS	EPSIC5	837,000,084	5	1	$35,200	$0	$0	$35,200
MEDIMAS EPS	EPS044	901,097,473	5	1	$35,200	$0	$0	$35,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	5	$167,600	$0	$0	$167,600
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	2	$70,400	$0	$0	$70,400
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$35,200	$0	$0	$35,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$35,200	$0	$0	$35,200
TOTAL				**26**	**$5,903,800**	**$0**	**$0**	**$5,903,800**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 31195610	2	MARISOL VELA GOMEZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	COMFANDI	CLL 15 NORTE 6N 34 OF 1002 EDIF ALCAZAR	CALI-VALLE	6534409	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2020-03	2020-04	591883385	9404688563	E	2020/04/03	2020/04/03	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$5,042,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: COMFANDI (29 Afiliados)																							$19,598,737	$3,137,700			$20,476,540	$895,800			$20,148,580	$801,900			$20,476,540	$207,400		$0	$0		$5,042,800
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 0 (3 Afiliados)																							$722,192	$115,700			$722,192	$29,100			$722,190	$23,100			$722,192	$0		$0	$0		$167,900
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (1 Afiliados)																							$87,781	$14,100			$87,781	$3,600			$87,780	$0			$87,781	$0		$0	$0		$17,700
1	CC	29503677	HURTADO LUZ											X							230301	3	$87,781	$14,100	EPS018	3	$87,781	$3,600	CCF24	3	$87,780	$0	14-11	3	$87,781	$0	3	$0	$0	Si	$17,700
Ciudad: CALI Depto: VALLE (2 Afiliados)																							$634,411	$101,600			$634,411	$25,500			$634,410	$23,100			$634,411	$0		$0	$0		$150,200
2	CC	94364725	BURITICA WILMAR													X					230301	19	$575,890	$92,200	EPS016	19	$575,890	$23,100	CCF57	19	$575,890	$23,100	14-11	19	$575,890	$0	19	$0	$0	Si	$138,400
3	CC	1010078835	TREJOS MAURICIO											X							230301	2	$58,521	$9,400	EPS037	2	$58,521	$2,400	CCF57	2	$58,520	$0	14-11	2	$58,521	$0	2	$0	$0	Si	$11,800
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 1 (7 Afiliados)																							$8,313,636	$1,330,500			$8,313,636	$333,100			$8,313,636	$333,100			$8,313,636	$87,100		$0	$0		$2,083,800
Ciudad: CALI Depto: VALLE (7 Afiliados)																							$8,313,636	$1,330,500			$8,313,636	$333,100			$8,313,636	$333,100			$8,313,636	$87,100		$0	$0		$2,083,800
4	CC	9930031	BERMUDEZ JHON									X									230201	30	$877,804	$140,500	EPS016	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
5	CC	94364725	BURITICA WILMAR									X									230301	11	$363,720	$58,200	EPS016	11	$363,720	$14,600	CCF57	11	$363,720	$14,600	14-11	11	$363,720	$3,800	11	$0	$0	Si	$91,200
6	CC	14801363	CRUZ VICTOR									X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS037	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
7	CC	1151941356	LENIS JOSE									X									25-14	30	$1,756,000	$281,000	EPS016	30	$1,756,000	$70,300	CCF57	30	$1,756,000	$70,300	14-11	30	$1,756,000	$18,400	30	$0	$0	Si	$440,000
8	CC	94151959	PEREZ JORGE									X									25-14	30	$2,682,700	$429,300	EPS016	30	$2,682,700	$107,400	CCF57	30	$2,682,700	$107,400	14-11	30	$2,682,700	$28,100	30	$0	$0	Si	$672,200
9	CC	94393479	REYES JUAN									X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS037	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
10	CC	1116278548	TENORIO JUAN									X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS018	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
Centro de Trabajo: CENTRO TRABAJO 2 (21 Afiliados)																							$10,562,909	$1,691,500			$10,562,909	$423,800			$11,112,754	$445,700			$10,562,909	$111,100		$0	$0		$2,672,100
Ciudad: AGUA DE DIOS Depto: CUNDINAMARCA (11 Afiliados)																							$4,915,703	$787,300			$4,915,703	$197,300			$5,111,990	$205,000			$4,915,703	$51,800		$0	$0		$1,241,400
11	CC	1090427935	CORREA DANIELA	X	X							X									230301	5	$146,301	$23,500	EPS016	5	$146,301	$5,900	CCF24	5	$152,397	$6,100	14-11	5	$146,301	$1,600	5	$0	$0	Si	$37,100
12	CC	29503677	HURTADO LUZ									X									230301	27	$790,023	$126,500	EPS018	27	$790,023	$31,700	CCF24	27	$790,023	$31,700	14-11	27	$790,023	$8,300	27	$0	$0	Si	$198,200
13	CC	43818424	LOAIZA GLORIA									X									25-14	30	$877,804	$140,500	EPS017	30	$877,804	$35,200	CCF24	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
14	CC	1014292710	LONDOÑO LAURA	X	X							X									230301	15	$438,902	$70,300	EPS010	15	$438,902	$17,600	CCF24	15	$457,190	$18,300	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$110,800
15	CC	1114899762	MARTINEZ JHAN	X	X							X									230301	15	$438,902	$70,300	ESSC18	15	$438,902	$17,600	CCF24	15	$457,190	$18,300	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$110,800
16	CC	1010231258	MARTINEZ YESICA	X	X							X									230301	5	$146,301	$23,500	EPS001	5	$146,301	$5,900	CCF24	5	$152,397	$6,100	14-11	5	$146,301	$1,600	5	$0	$0	Si	$37,100
17	CC	1114898728	MINA INGRID	X	X							X									230201	6	$175,561	$28,100	EPS018	6	$175,561	$7,100	CCF24	6	$182,876	$7,400	14-11	6	$175,561	$1,900	6	$0	$0	Si	$44,500
18	CC	38557599	ORTIZ CLAUDIA		X							X									230301	15	$438,902	$70,300	EPS044	15	$438,902	$17,600	CCF24	15	$505,956	$20,300	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$112,800
19	CC	19444664	PATIÑO FABIO									X									25-14	30	$877,804	$140,500	EPS002	30	$877,804	$35,200	CCF24	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
20	CC	80216441	PATIÑO FABIO		X							X									230301	15	$438,902	$70,300	EPS017	15	$438,902	$17,600	CCF24	15	$505,956	$20,300	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$112,800
21	CC	1026300318	QUICENO MARIA	X	X							X									230201	5	$146,301	$23,500	EPS002	5	$146,301	$5,900	CCF24	5	$152,397	$6,100	14-11	5	$146,301	$1,600	5	$0	$0	Si	$37,100
Ciudad: CALI Depto: VALLE (9 Afiliados)																							$4,769,402	$763,700			$4,769,402	$191,300			$5,122,960	$205,500			$4,769,402	$50,100		$0	$0		$1,210,600
22	PE	930667215121995	GUZMAN VALERIA		X							X									230301	15	$438,902	$70,300	EPS037	15	$438,902	$17,600	CCF57	15	$491,326	$19,700	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$112,200
23	CC	1144048126	HUAZA LEIDY		X							X									230301	15	$438,902	$70,300	ESSC18	15	$438,902	$17,600	CCF57	15	$491,326	$19,700	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$112,200
24	CC	38557778	JIMENEZ NINI		X							X									230301	15	$438,902	$70,300	ESSC18	15	$438,902	$17,600	CCF57	15	$491,326	$19,700	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$112,200
25	CC	1003150005	MENZA YORLEIDI									X									25-14	30	$877,804	$140,500	EPSIC5	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
26	CC	38657175	MOLINA VIVIANA		X							X									230301	15	$438,902	$70,300	EPS016	15	$438,902	$17,600	CCF57	15	$470,600	$18,900	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$111,400
27	CC	67027431	PARRA JENIFER									X									230301	30	$877,804	$140,500	EPS037	30	$877,804	$35,200	CCF57	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100
28	CC	1130585692	TORRES SERGIO		X							X									230201	20	$585,203	$93,700	EPS005	20	$585,203	$23,500	CCF57	20	$651,038	$26,100	14-11	20	$585,203	$6,200	20	$0	$0	Si	$149,500
29	CC	1010078835	TREJOS MAURICIO		X							X									230301	8	$234,081	$37,500	EPS037	8	$234,081	$9,400	CCF57	8	$280,410	$11,300	14-11	8	$234,081	$2,500	8	$0	$0	Si	$60,700
30	CC	66830977	ZAPATA ROSA		X							X									230301	15	$438,902	$70,300	ESSC18	15	$438,902	$17,600	CCF57	15	$491,326	$19,700	14-11	15	$438,902	$4,600	15	$0	$0	Si	$112,200
Ciudad: SANTA MARTA Depto: MAGDALENA (1 Afiliados)																							$877,804	$140,500			$877,804	$35,200			$877,804	$35,200			$877,804	$9,200		$0	$0		$220,100
31	CC	85458049	PEREZ JULIO									X									231001	30	$877,804	$140,500	EPS016	30	$877,804	$35,200	CCF33	30	$877,804	$35,200	14-11	30	$877,804	$9,200	30	$0	$0	Si	$220,100

aportes en línea

Planilla Resumen

| | | |

DECLARACIÓN JURAMENTADA

DECLARACIÓN JURAMENTADA
(PERSONA NATURAL)

Santiago de Cali, Abril 30 de 2020

Doctor
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad

Asunto. Declaración Juramentada

Yo, **MARISOL VELA GOMEZ**, identificada como aparece al pie de mi firma, declaro bajo la gravedad de juramento, no encontrarme inhabilitada o incompatible para contratar con el SENA, de conformidad con la ley 80 de 1993 y normas especiales, ni de encontrarme en situación de deudor moroso del estado colombiano ni he sido declarado responsable fiscal mediante fallo ejecutoriado, tal y como consta en el certificado de responsabilidad fiscal expedido por la Contraloría General de la República.

Igualmente, no presento sanciones disciplinarias, hecho que acredito con certificado expedido por la Procuraduría General de la Nación.

Cordialmente,

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá-Valle
Nit. 31.195.610-2

CERTIFICACIÓN DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 144232956

WEB
20:16:06

Bogotá DC, 07 de abril del 2020

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MARISOL VELA GOMEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 31195610:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de providencias ejecutoriadas dentro de los cinco (5) años anteriores a su expedición y, en todo caso, aquellas que se refieren a sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes en dicho momento.Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 174 Ley 734 de 2002).

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

MARIO ENRIQUE CASTRO GONZALEZ
Jefe División Centro de Atención al Público (CAP)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 07 de abril de 2020, a las 20:14:09, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	CC
No. Identificación	31195610
Código de Verificación	311956102004072014O9

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

SORAYA VARGAS PULIDO
CONTRALORA DELEGADA

Digitó y Revisó: WEB

CERTIFICADO ANTECEDENTES PENALES Y REQUERIMIENTOS JUDICIALES POLICIA NACIONAL

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 20:17:46 horas del 07/04/2020, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **31195610**
Apellidos y Nombres: **VELA GOMEZ MARISOL**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Calle 18A # 69F–45
Zona Industrial, barrio Montevideo. Bogotá D.C.
Atención administrativa: lunes a viernes 7:00 am a 1:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: lineadirecta@policia.gov.co

Todos los derechos reservados.

CERTIFICACIÓN SISTEMA REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS RNMC DE LA POLICIA NACIONAL



La Policía Nacional de Colombia hace constar

Que el número de identificación No. 31195610 de del señor(a) MARISOL VELA GOMEZ consultado en la fecha y hora 07/04/2020 08:28:22 p. m., no se encuentra vinculado en el sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia. Registro Interno de Validación No. 11923192

Aceptar

CERTIFICACIÓN BANCARIA

BBVA

BBVA COLOMBIA
NIT 860.003.020-1

CERTIFICA

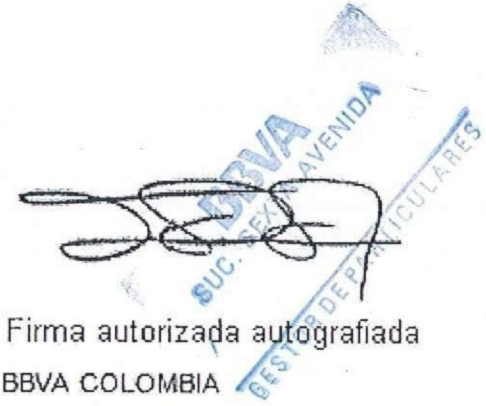
Que **MARISOL VELA GOMEZ** identificado(a) con **cédula de ciudadanía número 31.195.610** se encuentra vinculado(a) a nuestra entidad a través de la **Cuenta De Ahorros Libreton No 00130959000200031634** aperturada el **20 de octubre de 2017**, cuenta **activa** y que a la fecha ha presentado un manejo conforme a lo establecido contractualmente.

El número de cuenta podrá ser utilizada en nuestros canales como se indica a continuación:

9 dígitos: **959031634**
10 dígitos: **0959031634**
16 dígitos: **0959000200031634**

Recuerde que para pago en nómina a través de Net Cash, el formato a utilizar es de 16 dígitos.

Esta certificación se expide a solicitud del titular el día 16 de Marzo de 2020 a las 9:45, con destino a **Quien Interese.**



Firma autorizada autografiada
BBVA COLOMBIA

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

BBVA COLOMBIA ESTABLECIMIENTO BANCARIO

FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA PARA PERSONA NATURAL

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

ENTIDAD RECEPTORA

1 DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO	*SEGUNDO APELLIDO (O DE CASADA)*	*NOMBRES*
VELA	GOMEZ	MARISOL

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C (X) C.E ( ) PAS ( ) No. 31.195.610 — *SEXO*: F (X) M ( ) — *NACIONALIDAD*: COL. (X) EXTRANJERO ( ) — *PAÍS*:

LIBRETA MILITAR: PRIMERA CLASE ( ) SEGUNDA CLASE ( ) NÚMERO _____ D.M _____

FECHA Y LUGAR DE NACIMIENTO

FECHA PAÍS DÍA 31 MES 07 AÑO 1960

DEPTO VALLE DEL CAUCA

MUNICIPIO TULUA

DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA

AVE 15 N No. 6N-34 OF. 1002 EDIFICIO ALCAZAR

PAÍS COLOMBIA DEPTO VALLE DEL CAUCA

MUNICIPIO CALI

TELÉFONO 6534409 EMAIL marisolvelagomez@yahoo.es

2 FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS DE 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o. DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA)

EDUCACIÓN BÁSICA											*TÍTULO OBTENIDO:* BACHILLER ACADEMICO
PRIMARIA					*SECUNDARIA*				*MEDIA*		*FECHA DE GRADO*
1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10	11	MES 09 AÑO 1995
										X	

EDUCACION SUPERIOR (PREGRADO Y POSTGRADO)

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO, EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA), **TL** (TECNOLÓGICA), **TE** (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA), **UN** (UNIVERSITARIA),
ES (ESPECIALIZACIÓN), **MG** (MAESTRÍA O MAGISTER), **DOC** (DOCTORADO O PHD),
RELACIONE AL FRENTE EL NÚMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ÉSTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY).

MODALIDAD ACADÉMICA	*No.SEMESTRES APROBADOS*	*GRADUADO SI*	*GRADUADO NO*	*NOMBRE DE LOS ESTUDIOS O TÍTULO OBTENIDO*	*TERMINACIÓN MES*	*TERMINACIÓN AÑO*	*No. DE TARJETA PROFESIONAL*
TC	3	X		ASISTENTE TECNICO COMERCIAL	04	1986	

ESPECÍFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA, REGULAR (**R**), BIEN (**B**) O MUY BIEN (**MB**)

IDIOMA	*LO HABLA*			*LO LEE*			*LO ESCRIBE*		
	R	B	MB	R	B	MB	R	B	MB

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL.

EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
U. T. ALIMENTOS MACSOL S.A.S.		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
VALLE DEL CAUCA	CALI	macsolsas@yahoo.es

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
6534409	DÍA 28 MES 12 AÑO 2015	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO ACTUAL	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
GERENTE - PROPIETARIA		AVE 15N No. 6N-34 OF 1002

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
LE & VE ALIMENTOS MACSOL S.A.S.		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
VALLE DEL CAUCA	CALI	macsolsas@yahoo.es

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
6534409	DÍA 01 MES 11 AÑO 2011	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
GERENTE - PROPIETARIA		AVE 15N No. 6N-34 OF 1002

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
MARISOL VELA GOMEZ		X	COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
VALLE DEL CAUCA	TULUA	marisolvelagomez@yahoo.es

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
3724343	DÍA 21 MES 04 AÑO 1999	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
GERENTE - PROPIETARIA		CARRERA 38 No. 18-29

EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR

EMPRESA O ENTIDAD	*PÚBLICA*	*PRIVADA*	*PAÍS*
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA	X		COLOMBIA

DEPARTAMENTO	*MUNICIPIO*	*CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD*
VALLE DEL CAUCA	CALI	rosania@sena.edu.co

TELÉFONOS	*FECHA DE INGRESO*	*FECHA DE RETIRO*
4315200	DÍA 03 MES 07 AÑO 2014	DÍA MES AÑO

CARGO O CONTRATO	*DEPENDENCIA*	*DIRECCIÓN*
CONTRATISTA		CALLE 52 No. 2BIS - 15

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA .

FORMATO ÚNICO

HOJA DE VIDA

Persona Natural

(Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN NÚMERO DE AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	*TIEMPO DE EXPERIENCIA*	
	AÑOS	*MESES*
SERVIDOR PUBLICO		
EMPLEADO DEL SECTOR PRIVADO		
TRABAJADOR INDEPENDIENTE	20	11
TOTAL TIEMPO DE EXPERIENCIA	20	11

5 FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ◯ NO ⓧ ME ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTÍCULO 5o. DE LA LEY 190/95).



FIRMA DEL SERVIDOR PÚBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

CAPACIDAD FINANCIERA

INFORMACIÓN FINANCIERA Y DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL
(En pesos colombianos)

Oferente: MARISOL VELA GOMEZ

Fecha de corte de los últimos Estados Financieros: 31 de diciembre de 2018

1. Resumen de cuentas de Balance General y Estado de Resultados al último corte contable del país de origen.

CUENTAS	MARISOL VELA GOMEZ
Inventarios	$ 451.296.726,77
Activo Corriente	$ 4.222.078.535,22
Pasivo Corriente	$ 306.647.810,91
Total Activos	$ 8.970.242.813,60
Total Pasivos	$ 3.468.347.677,80
Patrimonio Neto	$ 5.501.895.135,80
Gasto de Interes	$ 7.692.686,42
Utilidad Operacional	$ 1.153.459.410,02

2. Capacidad Financiera

INDICADOR	MARISOL VELA GOMEZ
INDICE DE LIQUIDEZ	13,77
INDICE DE ENDEUDAMIENTO	38,67%
PRUEBA ACIDA	12.30
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	149,94
CAPITAL DE TRABAJO	$ 3.915.430.724,31

3. Capacidad Organizacional

INDICADOR	MARISOL VELA GOMEZ
Rentabilidad sobre el patrimonio, - ROE (utilidad operativa sobre patrimonio.)	20,96%
Rentabilidad sobre el activos, - ROA (utilidad operativa sobre activo total.)	12,86%

Los abajo firmantes manifiestan que los datos consignados en los Estados financieros y en el presente formato son verídicos por cuanto la empresa y/o persona natural cumple con lo dispuesto en las normas contables que la regulan y nos sometemos a lo establecido en el artículo 43 de la Ley 222 de 1995, sin perjuicio de las sanciones penales a que haya lugar

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá.

JHON SEBASTIAN SALGADO A.
Contador Público
C.C. 1.113.646.020 de Palmira
T.P No. 181.832-T

OFERTA ECONÓMICA

OFERTA ECONÓMICA

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS, DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2020.	UNIDAD	7.839	$5.905,56	46.293.650,00
SUBTOTAL					**46.293.650,00**
INC 8%					**3.703.492,00**
VALOR TOTAL INCLUIDO IMPOCONSUMO					**49.997.142,00**

El suscrito, obrando en mi propio nombre, ofrezco contratar con el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, el suministro de subsidio de alimentación para los aprendices del SENA Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI donde el centro imparte formación profesional para la vigencia 2020.

La oferta económica propuesta contempla todos los costos directos, indirectos, imprevistos, utilidades impuestos, tasas y contribuciones y cualquier otra erogación necesaria para la ejecución del Contrato y la entrega en los sitios señalados en el presente pliego.

Atentamente,

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá-Valle

COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS DE LA PROPUESTA ECONOMICA

La empresa deja expresa constancia que en la fijación del precio unitario para el suministro de subsidio de alimentación para los aprendices del SENA Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI para la vigencia 2020, ha tomado en consideración todos los costos directos e indirectos, así como los impuestos, tasas, contribuciones, derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización del contrato, incluido el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

Estructura de costos

En el siguiente cuadro se discrimina porcentualmente los costos directos e indirectos y demás rubros que indican sobre el costo final.

Propuesta para sede Salomia:

Materia Prima	75,00%	$ 4.783,50
Mano de obra directa	11,00%	$ 701,58
Costos indirectos de fabricación	2,10%	$ 133,94
Imprevistos	1,00%	$ 63,78
U.A.I.	0,90%	$ 57,40
Utilidad	10,00%	$ 637,80
Precio de venta incluido INC	100,00%	$ 6.378,00

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá-Valle

OFERTA TECNICA

DECLARACION JURAMENTADA EXPERIENCIA

DECLARACIÓN JURAMENTADA
(EXPERIENCIA)

Santiago de Cali, Abril 30 de 2020

Doctor
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad

Asunto. Declaración juramentada experiencia

Yo, **MARISOL VELA GOMEZ**, identificada como aparece al pie de mi firma, declaro bajo la gravedad de juramento, que la información consignada en las certificaciones de Experiencia del proponente, es totalmente cierta.

Cordialmente,

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá-Valle
Nit. 31.195.610-2

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE- INFORMACION SOBRE CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS

	ENTIDAD CONTRATANTE	CONTRATO		FECHA INICIACIÓN			FECHA TERMINACIÓN			VALOR
		No.	OBJETO	Año	Mes	Día	Año	Mes	Día	
1	SENA	2197	Contratar el suministro de subsidio de alimentacion para los aprendices del centro astin que pertenecen a los programas regulares y que no tengan patrocinio.	2018	03	08	2018	12	31	$ 19.996.784
2	SENA	2218	Contratar el suministro de subsidio de alimentacion para los aprendices del centro de electricidad y automatizacion industrial y sus sedes alternas	2018	04	03	2018	12	31	$ 69.992.505
3	SENA	2220	Contratar el suministro de subsidio de alimentacion del 50% para los aprendices de programas regulares de formacion titulada del CDTI.	2018	03	23	2018	12	31	$ 50.000.135
							TOTAL			$ 139.989.424

FIRMA



NOMBRE DEL PROPONENTE: MARISOL VELA GOMEZ
NUMERO DE CEDULA: 31,195,610 de Cali. Valle del cauca

COPIA DE CONTRATOS DONDE SE CERTIFICA LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

ACEPTACION DE OFERTA No. 0002197 **DE 2018**
DE LA INVITACION PUBLICA No. CDT-ASTIN 003 DE 2018

Aura Elvira Narváez Agudelo domiciliada en Cali, e identificado con la cédula de ciudadanía número 31.982.003 de Cali, actuando en nombre y representación legal del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, en calidad de Subdirectora del Centro Nacional de Asistencia Técnica a La Industria de la Regional Valle del Cauca con NIT: 899.999.034-1, establecimiento público descentralizado del orden nacional, regulado por lo dispuesto en el Decreto 249 de 2004 y en la delegación conferida en la Resolución número 000069 del 21 de enero de 2014; por la cual se nombra al Subdirector de Centro y quien para los fines de esta contratación se denominará el SENA, de conformidad con lo previsto numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 comunico la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por la señora **MARISOL VELA GOMEZ**, identificada con C.C. No. **31.195.610 de Tuluá,** actuando en nombre propio, con domicilio en la ciudad de Cali, en las condiciones de la oferta y las que se indican a continuación:

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO ASTIN QUE PERTENEZCAN A LOS PROGRAMAS REGULARES Y QUE NO TENGAN PATROCINIO, NI APOYO DE SOSTENIMIENTO, PARA LA VIGENCIA 2018.

DATOS DEL CONTRATISTA:

Nombre: MARISOL VELA GOMEZ

Identificación: 31.195.610-4

Dirección: Calle 15 Norte # 6N-34 Oficina 1002

Teléfonos 653 4409

Correo electrónico: marisolvelagomez@yahoo.es

CONDICIONES DE EJECUCION:

Para efectos de iniciar la ejecución del contrato, usted debe cumplir con los requisitos de ejecución que le corresponden de conformidad con lo establecido en la invitación a cotizar. El Centro de la ASTIN de acuerdo con la propuesta que cumple técnica y económicamente, adjudica de la siguiente manera:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR: ARROZ, PRINCIPIO, PROTEÍNA ANIMAL Y BEBIDA PARA EL CENTRO ASTIN	UNIDAD	3669	$ 4.580	**$ 16.804.020**
	SUBTOTAL				**$ 16.804.020**
	IVA				**$ 3.192.764**
	GRAN TOTAL				**$ 19.996.784**

VALOR DEL CONTRATO: DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA (19.996.784) Incluido IVA.

El suministro del subsidio de alimentación se llevará a cabo en las siguientes sedes:

Centro ASTIN ubicado en la calle 52 2BIS – 15, Barrio Salomia

a. **CONDICIONES DE ENTREGA:** El proponente deberá incluir en el precio de su oferta, la totalidad de los costos del servicio. El suministro comprende la entrega del complemento alimenticio en el

12 MAR 2018

Centro ASTIN, en las horas determinadas y acordadas por las partes. Asimismo, estará a su cargo el transporte del subsidio de alimentación hasta el complejo Salomia y el suministro de recipientes (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros). En consideración con la Resolución 668 del 28 de abril de 2016 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible por la cual se reglamenta el uso de empaques a nivel nacional y el Subsistema de Gestión Ambiental del Centro ASTIN, y de acuerdo a su Política Ambiental a través del Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos, se exigen que los empaques utilizados para la entrega del Subsidio de alimentación, deben cumplir con los siguientes requerimientos ambientales:

- Los alimentos deben ser en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.
- Empaques plásticos deberán ser 100% reciclables.
- No incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de Tereftalato de Polietileno (PET).
- No incluir bolsas plásticas no biodegradables.
- No incluir empaques de icopor.
- No incluir cubiertos (Cuchara, cuchillo y/o tenedor) que no sean reciclables.
- No incluir empaques Tetra Pack.
- No incluir pitillos para las bebidas.
- Deberá presentar la ficha técnica de las bolsas utilizadas y garantizar así este requerimiento ambiental.
- El supervisor del contrato en cualquier momento podrá inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.
- Presentar Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos.

El proveedor deberá cumplir con los siguientes requisitos de Normatividad Ambiental Colombiana:

CRITERIO AMBIENTAL/TÉCNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE/ EVIDENCIA	ETAPA
- El proveedor deberá allegar licencia sanitaria de funcionamiento expedida por la autoridad competente.	Ley 9 de 1979 Art 567	Copia de Licencia Sanitaria de funcionamiento	Precontractual
- El proveedor deberá allegar los soportes de capacitación vigente del personal que manipule alimentos.	Resolución 2674 de 2013. Art 12	Copia de soportes de capacitación mínimo 10 horas anuales	Precontractual
- En relación a la generación de residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el proveedor deberá garantizar un manejo ambientalmente adecuado.	Decreto 1076 de 2015. Título 3. Capítulo 3. Sección 5	Declaración juramentada del proveedor	Precontractual

Con el fin de construir un buen análisis de sector y determinar óptimamente el presupuesto oficial del proceso de selección a desarrollarse en el futuro, la cotización debe hacerse claramente discriminando el valor neto de cada ración e incluyendo dentro de éste toda clase de los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del futuro contrato, como impuestos, retenciones, gravámenes, publicaciones, constitución garantías, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones

necesarias para la puesta de las raciones en el lugar de ejecución del contrato. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, con ocasión del aumento de la materia prima necesaria para su preparación ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste no sean incorporados en la respectiva propuesta

- **CONSUMO DE RACIÓN**

El consumo promedio está sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación de los horarios

- **HORARIO DE SUMINISTRO**

El Contratista deberá entregar el Subsidio de Alimentación en las sedes estipuladas anteriormente en el horario normalmente establecido para almorzar (12:00 m y 1:00 p.m.).

- **RELACIÓN DE NECESIDAD NUTRICIONAL**

La población a atender en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 25 años, que se encuentren en proceso de capacitación en las distinta acciones de formación del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA, en una jornada diaria de 8 horas.

- **REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO**

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario del Subsidio de Alimentación en cuanto a kilocalorías y macro nutrientes, es el siguiente:

Alimento	Gramos
Proteína animal (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado o embutido (salchicha, salchichón, chorizo)	70 gramos
Cereal (arroz)	100 gramos
Principio: Energético o regulador (1 de las 4 opciones)	30 gramos de pasta
	30 gramos leguminosa (Fríjol, lenteja, garbanzo o arveja)
	70 gramos (papa, yuca y plátano)
	60 gramos verdura
Liquido Jugo de fruta o agua de panela	220 CC de jugo de fruta de la temporada y/o aguapanela con limón

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla y a las guías citadas anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los quince (15) menús con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

- **LISTADO DE MINUTAS**

Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar.

- **VARIEDAD DEL MENÚ DIARIO**

Se debe presentar como mínimo un ciclo de rotación de QUINCE (15) menús para un mes y éste menú semanal deberá ser publicado dentro de las instalaciones del Centro, en un espacio visible a los usuarios del Subsidio de Alimentación.

El ciclo de variedad de menú aprobado para la empresa seleccionada debe cumplirse y su incumplimiento periódico es causal de sanción o suspensión del contrato con base en lo estipulado por el SENA.

Periódicamente se realizaran encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y cuando se requieran cambios serán previamente autorizados por el supervisor del contrato.

- **CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO**

El proponente debe presentar, una vez suscriba el contrato lo siguiente:

- Condición higiénica del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos.

- Cualidades médicas y demás exigencias establecidas para el manipulador de alimentos, para lo cual se deberá incluir los exámenes médicos respectivos.

Observando que entre el personal contratado por el Contratista para el suministro del Subsidio de Alimentación y el SENA – Centro ASTIN no surgirá ninguna relación de carácter laboral o contractual, es responsabilidad exclusiva del Contratista la contratación de dicho personal.

El Personal de la firma contratada al momento de la legalización del contrato, deberá presentar ante el SENA – Centro ASTIN, lo siguiente:

- **EXÁMENES DE LABORATORIO:**

La empresa contratista debe presentar al iniciar el contrato y al 50% de la ejecución del contrato los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: Frotis de uña, fosas nasales, garganta coprológico y serología; Estos resultados deberán tener consulta y demostrar que han sido tratados si es del caso.

- **El PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**:

El personal Requerido por el Contratista, debe estar capacitado y Certificado por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA. Además el contratista debe cumplir con las obligaciones de seguridad social.

Además deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis, la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

Con el fin de garantizar la calidad del menú, se deberá evitar la rotación de personal. No obstante lo anterior, el SENA – Centro ASTIN se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello.

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

- Certificado de aptitud médica: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado aptitud médica laboral luego de la realización de un examen físico general con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indique que la persona es apto para manipular alimentos.

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

- Certificado de capacitación: los operarios deben tener capacitación manejo adecuado de alimentos y contar con la constancia de asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la formación podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria e Salud departamental o municipal.

Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización por parte de la Secretaria de Salud del Departamento o Distrital y la solicitud de supervisión del curso al respectivo ente.

Formato de revisión diaria de operarios: La presentación diaria del recurso humano ofrecido (preparación y distribución del alimento) debe ser en completo estado de aseo e higiene, estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013. Tal como lo estipula la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario Regional del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente:

http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

- **DOTACIÓN DEL PERSONAL**

La dotación mínima que debe tener el personal que suministrará los complementos alimenticios deberá ser:

Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, en color blanco.
Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco
Un (1) tapabocas, en color blanco
Un (1) par de zapatos de suela antideslizante

Los empleados a cargo del contratista para efectos de la ejecución del contrato, deberán estar debidamente carnetizados y permanecer actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

- **NUTRICIONISTA**

El contratista deberá contar en el suministro del Subsidio de Alimentación, con un Nutricionista Dietista con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años y con las siguientes responsabilidades en el suministro del Subsidio de Alimentación.

- Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y despacho en el servicio de alimentación.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.
- Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

- **PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO**

El proponente, una vez suscriba el respectivo contrato, deberá cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013).), y para tal efecto deberá presentar con la propuesta, debidamente documentados los siguientes programas:

- Programas de capacitación básica en protección de alimentos
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Manual de conservación de alimentos.

El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997).

FORMA DE PAGO:

El SENA cancelará al contratista pagos parciales, previa presentación de facturas y demás trámites administrativos legales y fiscales y de certificación expedida por el Supervisor del Contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como, los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996, y a la verificación de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

LUGAR DE EJECUCION Y/O ENTREGA DE LOS BIENES:

El lugar de ejecución se llevará a cabo en el Centro ASTIN, complejo Salomia, ubicado en la Calle 52 2BIS – 15.

El contrato a suscribir será en la ciudad de Santiago de Cali en el Departamento del Valle del Cauca

PLAZO DE EJECUCIÒN:

El plazo de ejecución del contrato será de nueve (09) meses, sin excederse del 30 de diciembre de 2018; contado a partir de la expedición del registro presupuestal, la aprobación de la garantía única y acta de inicio firmada por las (2) partes.

REQUISITOS DE EJECUCIÒN:

GARANTÌA UNICA: EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor de EL SENA con una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y aprobada por la Superintendencia Financiera una garantía única según lo establece el Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015, el cual deberá cubrir los siguientes riesgos:

Cumplimiento: Por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato.

Calidad del servicio: Equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y seis (6) meses más, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única por el ordenador del gasto.

Pago de Salarios y Prestaciones: Por el 10% del valor del contrato y con una vigencia del término de ejecución del Contrato y tres (3) años más.

Rresponsabilidad Civil: En cuantía equivalente a 200 SMLMV y con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato.

PLAZO OTORGAMIENTO DE LA GARANTÌA: El plazo de otorgamiento de la garantía es de tres (3) días hábiles una vez registrada presupuestalmente la Aceptación de Oferta.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- Cumplir a cabalidad el objeto del contrato

- Mantener los precios presentados en la propuesta
- Remitir en las fechas estipuladas por la entidad las facturas de los servicios realizados.
- Suministrar todos los elementos solicitados en la invitación y ofertadas en la propuesta

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes:

A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para la prestación del servicio.
B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

DOCUMENTOS :

Anexo: 1: Registro presupuestal
Anexo: 2: Oferta presentada por VELA GOMEZ MARISOL
Anexo: 3: Invitación pública No. CDT-ASTIN 003

CORRECCIONES:

El SENA se reserva la facultad de corregir y adicionar este documento, en caso de incurrir en errores de transcripción o de copia, de lo cual se informara al contratista previamente y por escrito.

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las diferencias que por razón de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, se solucionaran principalmente por arreglo directo entre las partes a través del mecanismo de conciliación o transacción. En caso de no llegar a ninguna arreglo se solucionara el conflicto ante la Jurisdicción Contenciosa Administrativa.

IMPUTACION PRESUPUESTAL:

El gasto que ocasione el presente contrato se pagará con cargo al presupuesto propio del SENA y respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **4018 del 07 de febrero de 2018.**

SUPERVISION:

De conformidad con lo determinado en la Resolución 000202 de 2014, proferida por la Directora General del SENA, se designan para ejercer la supervisión del presente contrato a **PAULO CESAR RAMIREZ QUINTERO** o quien haga sus veces, quienes tendrán las siguientes funciones y responsabilidades: **a.** Certificar el cumplimiento del contrato**. b.** Tramitar y hacer seguimiento a las entregas y recibos conforme a los pedidos y órdenes de suministro que integran el contrato. c. Verificar y controlar cantidades, calidades y demás condiciones y características de los elementos, bienes y/o servicios contratados y que sean entregados. d. Vigilar, controlar y verificar con las diferentes dependencias del SENA el desarrollo de los compromisos adquiridos, que deben ejecutarse de acuerdo con la programación establecida y con el cumplimiento del objeto contractual. e. Verificar cada vez que corresponda la calidad de los servicios que se estipule en el contrato. f. Velar por que se cumplan las normas, especificaciones técnicas y procedimientos respecto del objeto contractual. g. Impartir órdenes al contratista, señalando un término dentro del cual deberá realizar la entrega de elementos que se requieran de manera urgente por parte del SENA de acuerdo con lo señalado en el pliego de condiciones. h. En caso de recibir bienes defectuosos o de mala calidad, proceder dejando constancia escrita de la devolución de los mismos, informando en qué consisten las fallas encontradas y otorgando al contratista un término

dentro del cual deberá hacer la entrega de los elementos con la calidad y cantidad indicadas en el contrato. La recepción y entrega de los nuevos elementos correrán por cuenta del CONTRATISTA. i. Realizar de forma aleatoria control de calidad de los bienes suministrados, constatando que los mismos correspondan a las características de los estipulados en el contrato **j.** Las demás que establezca la Ley. **PARÁGRAFO I.** Serán funciones del supervisor las determinadas por la Resolución número 000202 de 2014, el cual hace parte integral del presente contrato. **PARAGRAFO II:** El servidor público que ejerza vigilancia y control, no tendrá autorización para exonerar al contratista de ninguna de sus obligaciones o deberes y responsabilidades que emanen del presente contrato, ni imponer obligaciones distintas a las estipuladas en él, por lo tanto no podrá impartir instrucciones al contratistas que impliquen modificaciones a los términos de este contrato. **PARAGRAFO III:** De las órdenes e instrucciones que imparta al Contratista el servidor público que ejerza la vigilancia y control del contrato, deberá dejar registro.

La supervisión de la presente contratación estará a cargo de la siguiente persona:

NOMBRE: PAULO CESAR RAMIREZ QUINTERO
CARGO: Instructor
CORREO ELECTRONICO: pcramirez@sena.edu.co

Para constancia se firma en Santiago de Cali, el 08 MAR 2018

AURA ELVIRA NARVAEZ AGUDELO
C.C. 31.982.003 de Cali
Subdirectora Centro ASTIN

Proyectó y elaboró: Angélica Rodríguez Zuleta
Revisión jurídica: Carlos Eduardo Calderon
Revisión Técnica: Paola Rodríguez Moreno

Regional Valle

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 002197 DEL 2018 SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y MARISOL VELA GOMEZ

CONTRATANTE: **CENTRO NACIONAL DE ASISTENCIA TECNICA A LA INDUSTRIA ASTIN - SENA REGIONAL VALLE**

CONTRATISTA: **MARISOL VELA GOMEZ**

OBJETO: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DEL SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO ASTIN PERTENEZCAN A LOS PROGRAMAS Y QUE NO TENGAN PATROCINIO, NI APOYO DE SOSTENIMIENTO, PARA LA VIGENCIA 2018.**

VALOR INICIAL: **DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS MONEDA LEGAL COLOMBIANA (19.996.784) Incluido IVA.**

PLAZO: **NUEVE (09) MESES Y DOCE (12) DÍAS, ESTE TIEMPO SE EMPIEZA A CONTAR A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA PÓLIZA O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO.**

INICIO: **ABRIL 02 DE 2018**

GARANTIAS: **Póliza No. 03 GU073467 COMPAÑÍA ASEGURADA DE FIANZAS S.A.**

Entre los suscritos a saber **AURA ELVIRA NARVÁEZ AGUDELO,** mayor de edad con domicilio en la ciudad de Cali, identificada con cédula de ciudadanía No. 31.982.003 expedida en Cali, actuando en nombre y representación legal del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, dada su calidad de Subdirectora del Centro Nacional de Asistencia Técnica a La Industria de la Regional Valle del Cauca, en virtud de la delegación conferida en la Resolución número 000069 del 21 de enero de 2014, quien para los efectos de este documento se denominará **EL SENA,** por una parte y por la otra **MARISOL VELA GOMEZ,** mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. **31.195.610 de Tuluá,** quien actúa como representante legal del establecimiento de comercio **MARISOL VELA GOMEZ**, con matricula mercantil No.33491, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, procedemos a liquidar de común acuerdo el Contrato de Mínima Cuantía, No. **002197 de 2018**, de conformidad con las siguientes cláusulas: **PRIMERA**: Que se suscribió el Contrato de Mínima Cuantía, No. **002197 de 2018**, cuyo **objeto** es: Contratar el suministro del subsidio de alimentación para los aprendices del Centro ASTIN que pertenezcan a los programas regulares y que no tengan patrocinio, ni apoyo de sostenimiento, para la vigencia 2018. **SEGUNDA**: Que el compromiso que realizó el SENA en desarrollo de este contrato se hizo con el respaldo del **CDP No. 4018 del 07 de febrero de 2018. TERCERA**: Que el contratista anexó los siguientes documentos como soporte legal: Oferta Económica, Certificado de Existencia y Representación Legal, RUT, Certificado de pago de aportes Parafiscales y de seguridad Social, Fotocopia de la cédula de Ciudadanía y la entidad verificó los Antecedentes disciplinarios en la página de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes fiscales en la página de la contraloría General de la República y los antecedentes penales. **CUARTA**: Que el contratista anexó la póliza única de Cumplimiento y Calidad de los suministros **No. 03 GU073467 de COMPAÑÍA ASEGURADORA DE FIANZAS S.A. QUINTA**: Que de acuerdo con las condiciones del contrato se estipuló como plazo para la ejecución del objeto el término de nueve (09) meses, contados a partir de la fecha de aprobación de las garantías.

EJECUCIÓN FINANCIERA Y CONTABLE DEL CONTRATO No. 002197 de 2018

Concepto	Valor ($)
Valor contrato inicial	$19.996.784
Valor Adiciones	0
Valor Total del contrato	$19.996.784
Valor pagado al contratista	$19.996.780
Saldo a Reversar del contrato	$ 4

EJECUCIÓN TÉCNICA DEL CONTRATO No. 002197 de 2018

Regional Valle	**ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 002197 DEL 2018 SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y MARISOL VELA GOMEZ**

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR: ARROZ, PRINCIPIO, PROTEÍNA ANIMAL Y BEBIDA PARA EL CENTRO ASTIN	UNIDAD	4.700

El contratista cumplió con las características mínimas obligatorias pactadas:

EJECUCIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO No. 002197 de 2018

Entregable (Actividades desarrolladas)	Cantidad
Elaboración del informe de supervisión	7

SEXTA: Que forman parte de la presente acta de liquidación, los siguientes documentos:

1) Respaldado por el **CDP No. 4018 del 07 de febrero de 2018.**
2) Acta de recibo a satisfacción.
3) Autoliquidación Integrada.
4) Facturas de venta.
5) Certificación de cumplimiento de parafiscales y seguridad social.

SEPTIMA: Que de acuerdo con lo anterior, las partes: **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA** y **MARISOL VELA GOMEZ**, expresan que aprueban la liquidación descrita en la presente acta, a partir de la fecha de suscripción de la misma. **OCTAVA:** Las partes **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA** y **MARISOL VELA GOMEZ,** se declaran mutuamente a paz y salvo y renuncian a cualquier reclamación por la vía jurisdiccional.

Se suscribe en Santiago de Cali, a los 19 DIC 2018

EL SENA

AURA ELVIRA NARVAEZ AGUDELO
C. C. No. 31.982.003 de Cali

SUPERVISOR / CONTRATO

PAULO CESAR RAMIREZ QUINTERO
C.C. No. 94.316.176 de Palmira

CONTRATISTA

MARISOL VELA GOMEZ
C. C. No. 31.195.610 de Tuluá

Proyectó y Elaboró: Angélica Rodríguez
Serie: 40-01

BlackBox

Repositorio de Datos de la Contratación

MINTRABAJO

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

4418

Certificado

BlackBox certifica que el contrato 2218 de 2018 del Centro de Electricidad y Automatización Industrial - CEAI - Valle, ha sido guardado correctamente y se encuentra listo para recibir el número de Registro Presupuestal (RP).

MÍNIMA CUANTÍA 2218 DE 2018

CONTRATAR SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL SENA CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2018

Compraventa y/o suministro
$ 49.993.844
(cuarenta y nueve millones novecientos noventa y tres mil ochocientos cuarenta y cuatro pesos)
Fecha de suscripción: 23/03/2018

Contratista: MARISOL VELA GOMEZ (Cédula de ciudadanía 31.195.610)

Este contrato puede verificarse en BlackBox con el código *13246*.

Este certificado ha sido generado por John Fernando Espinosa Ramírez, el día 23/03/2018 a las 10:37 am.

Jhon Fernando Espinosa Ramírez
C.C. 1.130.640.954
Líder del proceso de contratación

ACEPTACION DE OFERTA No. 0002218 DE 2018
DE LA INVITACION PUBLICA No. CEAI-004 DE 2018

Entre los suscritos, **DIANA ALEJANDRINA MORENO FERRIN**, domiciliado (a) en la ciudad de Buenaventura, identificado (a) con la C. de C. 66.741.710 de Buenaventura, quien en su calidad de Subdirectora (E) del Centro De Electricidad Y Automatización Industrial , cargo en el que fue nombrado (a) mediante la Resolución No. 0039 del 12 de enero del 2018 y del cual tomó posesión mediante Acta No. 002 del 15 de enero del 2018, actuando en nombre y representación del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**, Establecimiento Público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, en virtud de la delegación de funciones otorgada en la Resolución 2331 de 2013 y la Resolución 69 de 2014 o la que la modifique y quien para los fines de esta contratación se denominara el SENA, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1082 del 2015 comunico la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por la señora **MARISOL VELA GOMEZ**, quien se identifica con la cédula de ciudadanía No. **31.195.610**, con Establecimiento de Comercio registrado en la Cámara de Comercio de Tuluá, con Matrícula Mercantil No.33491-1, con domicilio Principal en la ciudad de Cali, por cumplir con las condiciones de la oferta y las que se indican a continuación:

OBJETO: CONTRATAR SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL SENA CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2018

DATOS DEL CONTRATISTA:

Nombre:	**MARISOL VELA GOMEZ**
Identificación:	**31.195.610**
Dirección:	CLL 15 Norte # 6N – 34 Oficina 10-02
Teléfonos	6534409 – 660 49 12
Correo electrónico:	marisolvelagomez@yahoo.es

CONDICIONES DE EJECUCION:

Para efectos de iniciar la ejecución del contrato, usted debe cumplir con los requisitos de ejecución que le corresponden de conformidad con lo establecido en la invitación a cotizar. El Centro de Electricidad y automatización Industrial de acuerdo con la propuesta que cumple técnica y económicamente se adjudica de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR SUMINISTRO DE ALIMENTO QUE INCLUYA PRINCIPIO PROTEICO, CEREAL, PRINCIPIO ENERGETICO O REGULAR Y BEBIDA.	UNIDAD	8.897	$ 4.722	$ 42.011.634
				SUBTOTAL	**$ 42.011.634**
				IVA	**$ 7.982.210**
				TOTAL	**$ 49.993.844**

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del contrato es de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS MCTE ($49.993.844)** incluido el IVA.

FORMA DE PAGO:

El valor del Contrato será cancelado por el SENA mensualmente y dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de la facturas en el Almacén del Centro de Electricidad y Automatización Industrial , con los documentos soporte, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del art. 23 de la ley 1150 de 2007 y previo cumplimiento de las exigencias del Sistema de Integración de Información Financiera del Ministerio de Hacienda (SIIF).

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996, y a la verificación de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002).

23 MAR 2018 2:54pm

ACEPTACION DE OFERTA No. DE 2018
DE LA INVITACION PUBLICA No. CEAI-004 DE 2018

LUGAR DE EJECUCION Y/O ENTREGA DE LOS BIENES:

La ejecución se realizará en el Centro de Electricidad y Automatización Industrial ubicado en la calle 52 # 2Bis – 15 en el barrio Salomia y sus sedes alternas donde se imparte formación profesional para la vigencia 2018.

PLAZO: El plazo de ejecución será de nueve (9) meses y/o hasta agotar presupuesto, contado a partir de la aprobación de la garantía única por parte del SENA, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

REQUISITOS DE EJECUCIÒN:

GARANTÌA UNICA: EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor de EL SENA con una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y aprobada por la Superintendencia Financiera una garantía única según lo establece el Decreto 1082 de 2015, el cual deberá cubrir los siguientes riesgos:

- **Cumplimiento:** Por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato.
- **Calidad del servicio:** Equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y seis (6) meses más, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única por el ordenador del gasto.
- **Pago de Salarios y Prestaciones:** Por el 10% del valor del contrato y con una vigencia del término de ejecución del Contrato y tres (3) años más.
- **Responsabilidad Civil:** En cuantía equivalente a 200 SMLMV y con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato

PLAZO OTORGAMIENTO DE LA GARANTÌA:

El plazo de otorgamiento de la garantía es de tres (3) días hábiles una vez registrada presupuestalmente la Aceptación de Oferta.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
- Mantener los precios presentados en la propuesta.
- Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
- Remitir en las fechas estipuladas las factura de los bienes entregados
- Presentar exámenes médicos del personal contratado al inicio de la ejecución del contrato y seguimiento constante del estado de salud del personal que hace manipulación de alimentos.
- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para el suministro del objeto a contratar.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El incumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- El transporte a utilizar para el suministro de subsidios de alimentación deberá cumplir con las condiciones para transportar alimentos, acorde a la Resolución 2674 de 2013 y a la normatividad vigente.
- Cumplir con lo estipulado en la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Núñez Paz Secretario General del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente: http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275

ACEPTACION DE OFERTA No. 0002218 DE 2018
DE LA INVITACION PUBLICA No. CEAI-004 DE 2018

- Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, de conformidad con los Estudios y Documentos previos, invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- El proveedor aplicara una encuesta de satisfacción mensual a los aprendices de las sedes que imparte formación el centro. La cual debe estar aprobada por el supervisor del contrato. Los resultados de la encuesta deben ser tabulados y presentados en cada informe de pago.
- El proveedor debe contar con un Stand para garantizar la entrega del complemento nutricional en las diferentes sedes del Centro y en el horario establecido para la entrega de éste.
- El complemento nutricional será entregado a los aprendices beneficiarios de éste, cuyos listados será suministrado por el Centro de Formación. Así mismo, deberá recoger las firmas de los aprendices que reciben dicho complemento.
- El complemento nutricional se pagará de acuerdo a las listas y registros de firmas de los aprendices, cuyo complemento haya sido efectivamente entregado.
- El proveedor debe contar con un Stand para garantizar la entrega del Subsidio de alimentación en las diferentes sedes del Centro y en el horario establecido para la entrega de éste.
- El Subsidio de Alimentación será entregado a los aprendices beneficiarios de éste, cuyos listados será suministrado por el Centro de Formación. Así mismo, deberá recoger las firmas de los aprendices que reciben dicho complemento.
- El Subsidio de Alimentación se pagará de acuerdo a las listas y registros de firmas de los aprendices, cuyo complemento haya sido efectivamente entregado.
- El proveedor debe dar cumplimiento a las la Resoluciones No. 002505 de 2004 y 2674 de 2013.

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes:

A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para la prestación del servicio.
B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

OBLIGACIONES DEL SENA:

- Prestar la mayor colaboración a EL CONTRATISTA, para la correcta ejecución del objeto contratado.
- Realizar periódicamente la verificación de los registros que evidencien el cumplimiento de los planes documentados y de las exigencias establecidas en la normatividad vigente (Decreto 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013).
- Realizar seguimiento al contratista con el fin de verificar el cumplimiento de lo estipulado en la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Núñez Paz Secretario General del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente: http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275
- Realizar el pago oportunamente previo el cumplimiento de los requisitos legales y fiscales por parte del CONTRATISTA

DOCUMENTOS :

Anexo: 1: Registro presupuestal
Anexo: 2: Oferta presentada por MARISOL VELA GOMEZ.
Anexo: 3: Invitación pública No. CEAI 004

CORRECCIONES:

El SENA se reserva la facultad de corregir y adicionar este documento, en caso de incurrir en errores de transcripción o de copia, de lo cual se informara al contratista previamente y por escrito.

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Las diferencias que por razón de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, se solucionaran principalmente por arreglo directo entre las partes a través del mecanismo de conciliación o transacción. En caso de no llegar a ninguna arreglo se solucionara el conflicto ante la Jurisdicción Contenciosa Administrativa.

ACEPTACION DE OFERTA No. Nº 0002218 DE 2018
DE LA INVITACION PUBLICA No. CEAI-004 DE 2018

IMPUTACION PRESUPUESTAL:

El gasto que ocasione el presente contrato se pagará con cargo al presupuesto propio del SENA y respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4418 del 09 de febrero de 2018 Expedido por la Coordinadora Administrativa del Grupo Mixto.

SUPERVISION:

Según Resolución 0202 del 10 de febrero de 2014, la supervisión de la presente contratación estará a cargo de la siguiente persona:

NOMBRE:	Merlin Yasmina Urrutia Benitez
CARGO:	Coordinador
CORREO ELECTRONICO	myurrutia@sena.edu.co

Para constancia se firma en Santiago de Cali, el 23 MAR 2018

DIANA MORENO FERRIN
SUBDIRECTORA (E)
Centro de Electricidad y Automatización
Industrial CEAI

Proyecto y elaboró: Jhon Fernando Espinosa Ramirez.
Revisó: Rocio Fernandez Cifuentes

SIIF Nación

Reporte Compromiso Presupuestal de Gasto Comprobante

Usuario Solicitante:	MHvlenis	VICTOR MANUEL LENIS LONDONO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL – CEAI-
Fecha y Hora Sistema:	2018-03-23-4:05 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 4418 de fecha 2018-02-09. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Numero:	51518	**Fecha Registro:**	2018-03-23	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-076-922710 CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL – CEAI-VALLE			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	49.993.844,00	**Valor Total Operaciones:**			**Valor Actual:**	49.993.844,00	**Saldo x Obligar:**	49.993.844,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadania	31195610	**Razon Social:**	MARISOL VELA GOMEZ	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Numero:	110567134671	**Banco:**	BANCO POPULAR S. A.	**Tipo:**	Corriente	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	66741710	**Nombre:**	DIANA ALEJANDRINA MORENO FERRIN	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL - CEAI - VALLE

CAJA MENOR				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificacion:		**Fecha de Registro:**		**Numero:**	2218	**Tipo:**	ACEPTACION DE OFERTAS	**Fecha:**	2018-03-23

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
922710 CENTRO DE ELECTICIDAD Y AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL-CEAI-VALLE	C-3603-1300-1-0-2042186 GASTOS BIENESTAR ALUMNOS	Nación	10	CSF		49.993.844,00			
					Total:	49.993.844,00		49.993.844,00	49.993.844,00

Objeto:	CONTRATAR SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL SENA CEAI Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2018.

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-04-30	5.554.872,00	5.554.872,00	NINGUNO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-05-31	5.554.872,00	5.554.872,00	NINGUNO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-06-30	5.554.872,00	5.554.872,00	NINGUNO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-07-31	5.554.872,00	5.554.872,00	NINGUNO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-08-31	5.554.872,00	5.554.872,00	NINGUNO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-09-30	5.554.872,00	5.554.872,00	NINGUNO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-10-31	5.554.872,00	5.554.872,00	NINGUNO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-11-30	5.554.872,00	5.554.872,00	NINGUNO
36-02-00-076-922710	CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL – CEAI-VALLE	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2018-12-31	5.554.868,00	5.554.868,00	NINGUNO

OLGA LUCIA ORTIZ BARREIRO

COORDINADORA GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO

Regional Valle	**ACTA DE LIQUIDACIÓN Y REVERSIÓN DE SALDO DEL CONTRATO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 002218 23 de marzo de 2018 SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA Y MARISOL VELA GOMEZ.**

CONTRATANTE: CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL CEAI - SENA REGIONAL VALLE.

CONTRATISTA: **MARISOL VELA GOMEZ**

OBJETO: CONTRATAR SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL SENA CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2018 .

VALOR INICIAL: **CUARENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS MCTE (49.993.844)** incluido el IVA.

VALOR ADICION: **DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS MCTE ($19.998.561)** incluido el IVA.

PLAZO: *PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO SE HA ESTIMADO EN 9 Meses, CONTADO A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA POR PARTE DEL SENA, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO.*

INICIO: 3 de abril de 2018

GARANTIAS: POLIZAS Nos: GU073529 DE LA COMPAÑÍA ASEGURADORA "CONFIANZA"

Entre los suscritos a saber ÁNGELA PATRICIA IBARRA QUIROGA domiciliada en Cali, e identificada con la cédula de ciudadanía número 25.289.471 de Popayán, actuando en nombre y representación legal del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, en calidad de Subdirectora del Centro de Electricidad y Automatización Industrial CEAI Regional Valle del Cauca con NIT: 899.999.034-1, establecimiento público descentralizado del orden nacional, regulado por lo dispuesto en el Decreto 249 de 2004 y en la delegación conferida en la Resolución número 1720 del 05 de octubre de 2018 y acta de posesión número 216 del 08 de octubre de 2018; por la cual se nombra al Subdirector de Centro y quien para los fines de esta contratación se denominará el SENA, por una parte y por la otra el señor **MARISOL VELA GOMEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **31.195.610**, actuando como representante legal de la empresa **MARISOL VELA GOMEZ con Nit 31.195.610,** quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, procedemos a liquidar de común acuerdo el Contrato, No. **002218 del 23 de marzo de 2018**, en cumplimiento de la Resolución No. 0202 de 2014 y de conformidad con las siguientes cláusulas: **PRIMERA**: Que se suscribió el Contrato, No. **002218 del 23 de marzo de 2018**, cuyo **objeto** es: CONTRATAR SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES DEL SENA CENTRO DE ELECTRICIDAD Y AUTOMATIZACION INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2018 ,. **SEGUNDA**: Que el compromiso que realizó el SENA en desarrollo de este contrato fue el **CRP No. 51518 del 23 de marzo de 2018 y** se hizo con el respaldo del **CDP No. 4418 del 09 de febrero de 2018. TERCERA**: Que el contratista anexó los siguientes documentos como soporte legal: Oferta Económica, Certificado de Existencia y Representación Legal, RUT, Certificado de pago de aportes Parafiscales y de seguridad Social, Fotocopia de la cédula de Ciudadanía y la entidad verificó los Antecedentes disciplinarios en la página de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes fiscales en la página de la contraloría General de la República y los antecedentes penales. **CUARTA**: Que el contratista anexo la póliza única de Cumplimiento, Calidad, Pago de salarios y prestaciones y Responsabilidad civil extracontractual: POLIZAS Nos: GU073529 DE LA COMPAÑÍA ASEGURADORA "CONFIANZA." **QUINTA**: Que de acuerdo con las condiciones del contrato se estipuló como plazo para la ejecución PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO SE HA ESTIMADO EN 9 Meses, CONTADO A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA ÚNICA POR PARTE DEL SENA, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

EJECUCIÓN FINANCIERA Y CONTABLE CONTRATO No. 002218 DEL 23 de marzo de 2018	
Concepto	**Valor ($$69.992.405)**
Valor contrato inicial	$49.993.844
Valor adición	$19.998.561
Valor Total del contrato	$69.992.405
Valor por pagar al contratista	$69.992.403
Saldo a reversar del contrato	$2

EJECUCIÓN TÉCNICA DEL CONTRATO No. **002218 DEL 23 de marzo de 2018**

CONTRATO INICIAL:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR SUMINISTRO DE ALIMENTO QUE INCLUYA PRINCIPIO PROTEICO, CEREAL, PRINCIPIO ENERGETICO O REGULAR Y BEBIDA.	UNIDAD	8.897	$ 4.722	$ 42.011.634
				SUBTOTAL	**$ 42.011.634**
				IVA	**$ 7.982.210**
				TOTAL	**$ 49.993.844**

ADICION:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR SUMINISTRO DE ALIMENTO QUE INCLUYA PRINCIPIO PROTEICO, CEREAL, PRINCIPIO ENERGETICO O REGULAR Y BEBIDA.	UNIDAD	3.559	$ 4.722	$ 16.805.597
				SUBTOTAL	**$ 16.805.597**
				IVA	**$ 3.193.064**
				TOTAL	**$ 19.998.561**

VALOR DEL CONTRATO: SESENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CINCO PESOS MCTE ($69.992.505) incluido el IVA.

El contratista cumplió con las características mínimas obligatorias pactadas:

EJECUCIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO No. **002218 DEL 23 de marzo de 2018**

Entregable (Actividades desarrolladas)
Elaboración el acta de recibo a satisfacción
Elaboración del informe de supervisión
Elaboración de comunicación para cobro del contratista

SEXTA: Que forman parte de la presente acta de liquidación, los siguientes documentos:

1) Certificación de cumplimiento a satisfacción del objeto contractual por parte del contratista, suscrito por el Supervisor del contrato.
2) Respaldado por el **CDP No. 4418 del 09 de febrero de 2018.**
3) Acta de recibo a satisfacción.
4) Autoliquidación Integrada.
5) Facturas de venta.
6) Certificación de cumplimiento de parafiscales y seguridad social.

SÉPTIMA: Reversar del contrato número 2218 de 23 de marzo de 2018, el valor de $2 (**DOS**) pesos m/cte.

OCTAVA: Que, de acuerdo con lo anterior, las partes **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA** Y **MARISOL VELA GOMEZ,** expresan que aprueban la liquidación descrita en la presente acta, a partir de la fecha de suscripción de la misma.

NOVENA: Las partes **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA** Y **EMERMEDICA S.A. SERVICIOS DE AMBULANCIA PREPAGADOS,** se declaran mutuamente a paz y salvo y renuncian a cualquier reclamación por la vía jurisdiccional.

Se suscribe en Santiago de Cali, 28 DIC 2018

EL SENA

ÁNGELA PATRICIA IBARRA QUIROGA
C. C. No. 25.289.471 de Popayán

CONTRATISTA

MARISOL VELA GOMEZ
C. C. No. 79.558.293

SUPERVISOR/ CONTRATO

MERLIN YASMINA URRUTIA BENITEZ
C.C 26.329.109 de Istmina Choco

Revisión Jurídica: Rocío Fernandez Cifuentes
Proyecto y Elaboró: José Luis Quintero

ACEPTACION DE OFERTA No. 0002220 **DE 2018**
DE LA INVITACION PUBLICA No. CDTI 011 DE 2018

ANA LUCIA VELA VILLAMIL domiciliada en Cali, e identificada con la cédula de ciudadanía número 30.310.315, expedida en Manizales, quien ha sido nombrada como subdirectora encargada del Centro de Diseño Tecnológico Industrial de la Regional Valle del Cauca, mediante acta de posesión No 041 del 21 de Marzo de 2017 y actuando en nombre y representación legal del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA** con NIT: 899.999.034-1, establecimiento público descentralizado del orden nacional y en virtud de la delegación de funciones otorgada en la Resolución número 000069 del 21 de enero de 2014, quien para los fines de esta contratación se denominará el SENA, de conformidad con lo previsto numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de Mayo del 2015 comunico la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por la señora **VELA GOMEZ MARISOL**, identificado con la cédula de ciudadanía No 31.195.610 de Tuluá, propietaria del establecimiento de comercio, con matricula mercantil No 33491-1 en las condiciones de la oferta y las que se indican a continuación:

OBJETO: CONTRATAR POR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACION DEL 50% PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTRAN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIECONOMICA.

DATOS DEL CONTRATISTA:

Nombre: **VELA GOMEZ MARISOL**

Identificación: 31.195.610-2

Dirección: Calle 15N # 6N – 34 Oficina 1002

Teléfonos 6534409

Correo electrónico: mavegom@latinmail.com

CONDICIONES DE EJECUCION:
Para efectos de iniciar la ejecución del contrato, **VELA GOMEZ MARISOL** debe cumplir con los requisitos de ejecución que le corresponden de conformidad con lo establecido en la invitación a cotizar. El Centro de Diseño Tecnológico Industrial de acuerdo con la propuesta de menor precio y que cumple técnicamente, la misma se encuentra inferior al presupuesto estimado, se adjudica de la siguiente manera:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL
1	SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN CONFORMADO POR: ARROZ, PRINCIPIO PROTEICO, ENSALADA Y BEBIDA PARA CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL	9.174	$ 4.580	$ 42.016.920
			SUBTOTAL	**$ 42.016.920**
			IVA 19%	**$ 7.983.215**
			TOTAL	**$ 50.000.135**

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del contrato es de **CINCUENTA MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO PESOS MCTE ($ 50.000.135)** incluye IVA.

FORMA DE PAGO:

El valor del Contrato será cancelado por el SENA mensualmente y dentro de los treinta (30) días Siguientes al recibo de la facturas en el Grupo de Contratación, con los documentos soporte, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del Artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y previo cumplimiento de las exigencias del Sistema de Integración de Información Financiera del Ministerio de Hacienda(SIIF).

Para proceder con el pago, el contratista deberá entregar mensualmente las facturas por los servicios Entregados en el respectivo mes o en el inmediatamente anterior en la Calle 52 # 2BIS - 15 SENA Grupo de Contratación, anexando los listados de los servicios prestados. El supervisor designado por la entidad revisará las cuentas finalizando el mes y cotejando factura vs listados, En caso de que la acepte, el

ACEPTACION DE OFERTA No. 0002220 DE 2018
DE LA INVITACION PUBLICA No. CDTI 011 DE 2018

supervisor enviará la autorización para la correspondiente ordenación del gasto a través de la Subdirección del Centro y el correspondiente trámite de pago.

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los Artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996,ya la verificación de lo dispuesto en el Artículo 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002).

LUGAR DE EJECUCION Y/O ENTREGA DEL SERVICIO

Entregar la alimentación objeto del presente, en las siguientes sedes:

- Calle 72k 26J 97 El Pondaje
- Calle 52 2Bis 15 Barrio Salomia
-

PLAZO: El plazo de ejecución del contrato será de Nueve (09) meses o hasta agotar presupuesto. Este tiempo se empieza contar a partir de la aprobación de la póliza y el acta de inicio firmada por ambas partes, No podrá exceder del 31 de diciembre de 2018.

REQUISITOS DE EJECUCIÒN:

GARANTÌA UNICA: EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor de EL SENA con una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y aprobada por la Superintendencia Financiera una garantía única según lo establece el Decreto 1082 del 2015, el cual deberá cubrir los siguientes riesgos:

- **Cumplimiento:** Por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato.

- **Calidad del servicio:** Equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, por el término de duración del mismo y seis (6) meses más, a partir de la fecha de aprobación de la garantía única por el ordenador del gasto.

- **Pago de Salarios y Prestaciones:** Por el 10% del valor del contrato y con una vigencia del término de ejecución del Contrato y tres (3) años más.

- **Responsabilidad Civil**: En cuantía equivalente a 200 SMLMV y con una vigencia igual al término de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir del perfeccionamiento del contrato

PLAZO OTORGAMIENTO DE LA GARANTÌA: El plazo de otorgamiento de la garantía es de tres (3) días hábiles una vez registrada presupuestalmente la Aceptación de Oferta.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.
- Mantener los precios presentados en la propuesta.
- Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
- Remitir en las fechas estipuladas las factura de los bienes entregados
- Presentar exámenes médicos del personal contratado al inicio de la ejecución del contrato y seguimiento constante del estado de salud del personal que hace manipulación de alimentos.
- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para el suministro del objeto a contratar.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.

ACEPTACION DE OFERTA No. 0002220 DE 2018
DE LA INVITACION PUBLICA No. CDTI 011 DE 2018

- El incumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- El transporte a utilizar para el suministro de subsidio de alimentación deberá cumplir con las condiciones para transportar alimentos, acorde a la normatividad vigente.
- Cumplir con lo estipulado en la Guía Técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero del 2017 emitida por el doctor Milton Nuñez Paz Secretario General del Sena. El LINK para consultar la Guía técnica es el siguiente: http://compromiso.sena.edu.co/documentos/vista/descarga.php?id=1275
- Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, como resultado de la invitación y las demás que por Ley le corresponde.

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del servicio y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las siguientes:

A) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para la prestación del servicio.
B) Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
C) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.

DOCUMENTOS :

Anexo: 1: Registro presupuestal
Anexo: 2: Oferta presentada por **VELA GOMEZ MARISOL**
Anexo: 3: Invitación pública No. CDTI 011

IMPUTACION PRESUPUESTAL:

El gasto que ocasione el presente contrato se pagará con cargo al presupuesto propio del SENA y respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 3718 del 02 de Febrero de 2018.

SUPERVISION:

Según Resolución 0202 del 10 de febrero de 2014, la supervisión de la presente contratación estará a cargo de la siguiente persona:

NOMBRE:	GLEDYS LLORENTE HERNANDEZ
CARGO:	Profesional Bienestar
CORREO ELECTRONICO	gllorente@sena.edu.co

Para constancia se firma en Santiago de Cali, el 23 MAR 2018

ANA LUCIA VELA VILLAMIL
C.C. 30.310.315, expedida en Manizales
Subdirectora (e) Centro de Diseño Tecnológico Industrial

Proyecto y elaboró: Jonathan Andrés Saa Tibaduiza

Revisó: Julián David Soto Rovira

Regional Valle
Centro de
Diseño
Tecnológico
Industrial

ACTA DE LIQUIDACION DE LA ACEPTACION DE OFERTA No. 002220 DEL 23 DE MARZO DE 2018 SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y VELA GOMEZ MARISOL

CONTRATANTE:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL - REGIONAL VALLE
CONTRATISTA:	VELA GOMEZ MARISOL
OBJETO:	CONTRATAR POR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACION DEL 50% PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTRAN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIECONOMICA.
VALOR TOTAL:	$ 50.000.135
PLAZO INICIAL:	El plazo de ejecución del contrato será de Nueve (09) meses o hasta agotar presupuesto. Este tiempo se empieza contar a partir de la aprobación de la póliza y el acta de inicio firmada por ambas partes, No podrá exceder del 31 de diciembre de 2018.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 23 de marzo de 2018

GARANTIA UNICA: No. GU073554 SEGUROS CONFIANZA

ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS domiciliado en Cali, e identificado con la cédula de ciudadanía número 16.714.352 de Cali, actuando en nombre y representación legal del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA cargo que en que fui nombrado mediante Resolución No. 001687 del 23 de Julio de 2004, en calidad de Subdirector del **Centro de Diseño Tecnológico Industrial de la Regional Valle del Cauca** con NIT: 899.999.034-1, establecimiento público descentralizado del orden nacional y en virtud de la delegación de funciones otorgada en la Resolución número 000069 del 21 de enero de 2014, quien para los fines de esta contratación se denominará el SENA, de conformidad con lo previsto numeral 6 del Artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 comunico la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por la señora **VELA GOMEZ MARISOL**, identificado con la cédula de ciudadanía No 31.195.610 de Tuluá, propietaria del establecimiento de comercio, con matricula mercantil No 33491-1 quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, procedemos a liquidar de común acuerdo la aceptación de oferta No 002220 suscrito el 23 de Marzo de 2018, de conformidad con lo siguiente: Que se suscribió la aceptación de oferta para CONTRATAR POR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACION DEL 50% PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTRAN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIECONOMICA. Que el compromiso que realizó el SENA en desarrollo de esta aceptación de oferta, se hizo con presupuesto de la vigencia de 2018 de acuerdo con el Registro Presupuestal No. 57618 del 04 de abril de 2018. Que el contratista anexo las pólizas únicas de Calidad, responsabilidad civil extracontractual, Cumplimiento y Pago Salarios Prestaciones Sociales GU073554 SEGUROS CONFIANZA Que según la aceptación de oferta se estipuló como plazo para la ejecución del objeto el término de nueve (09) meses o hasta agotar

presupuesto. Este tiempo se empieza contar a partir de la aprobación de la póliza y el acta de inicio firmada por ambas partes, No podrá exceder del 31 de diciembre de 2018.

EJECUCIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO

V/R CONTRATO INCLUYENDO ADICIONES			$ 50.000.135
PERIODO	**VALOR DEL CONTRATO Y ADICION**	**VALOR EJECUTADO DEL CONTRATO**	**SALDO CONTRATO**
El plazo de ejecución del contrato será de Nueve (09) meses o hasta agotar presupuesto. Este tiempo se empieza contar a partir de la aprobación de la póliza y el acta de inicio firmada por ambas partes, No podrá exceder del 31 de diciembre de 2018.	$ 0	$ 50.000.135	**0**
TOTAL EJECUTADO		**$** 50.000.135	
SALDO		**0**	

Que forman parte de la presente acta de liquidación, los siguientes documentos: 1) Informe de Supervisión. 2) Ordenación del pago correspondiente a la aceptación de oferta. Que de acuerdo con lo anterior, las partes **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y VELA GOMEZ MARISOL** expresan que aprueban la liquidación descrita en la presente acta, a partir de la fecha de suscripción de la misma. Las partes **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – VELA GOMEZ MARISOL** se declaran mutuamente a paz y salvo y renuncian a cualquier reclamación por la vía jurisdiccional.

Se suscribe en Santiago de Cali, el 06 FEB 2019

EL SENA

ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS
C. C. No. 16.714.352 de Cali
Subdirector Centro de Diseño
Tecnológico Industrial

EL CONTRATISTA

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá

GLEDYS LLORENTE HERNANDEZ
Supervisora

Elaboró: Jhonatan Andres Saa Tibaduiza

Regional Valle
Centro de
Diseño
Tecnológico
Industrial

ACTA DE LIQUIDACION DE LA ACEPTACION DE OFERTA No. 002220 DEL 23 DE MARZO DE 2018 SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y VELA GOMEZ MARISOL

CONTRATANTE:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL - REGIONAL VALLE
CONTRATISTA:	VELA GOMEZ MARISOL
OBJETO:	CONTRATAR POR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACION DEL 50% PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTRAN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIECONOMICA.
VALOR TOTAL:	$ 50.000.135
PLAZO INICIAL:	El plazo de ejecución del contrato será de Nueve (09) meses o hasta agotar presupuesto. Este tiempo se empieza contar a partir de la aprobación de la póliza y el acta de inicio firmada por ambas partes, No podrá exceder del 31 de diciembre de 2018.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 23 de marzo de 2018

GARANTIA UNICA: No. GU073554 SEGUROS CONFIANZA

ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS domiciliado en Cali, e identificado con la cédula de ciudadanía número 16.714.352 de Cali, actuando en nombre y representación legal del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA cargo que en que fui nombrado mediante Resolución No. 001687 del 23 de Julio de 2004, en calidad de Subdirector del **Centro de Diseño Tecnológico Industrial de la Regional Valle del Cauca** con NIT: 899.999.034-1, establecimiento público descentralizado del orden nacional y en virtud de la delegación de funciones otorgada en la Resolución número 000069 del 21 de enero de 2014, quien para los fines de esta contratación se denominará el SENA, de conformidad con lo previsto numeral 6 del Artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo del 2015 comunico la aceptación expresa e incondicional de la oferta presentada por la señora **VELA GOMEZ MARISOL**, identificado con la cédula de ciudadanía No 31.195.610 de Tuluá, propietaria del establecimiento de comercio, con matricula mercantil No 33491-1 quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, procedemos a liquidar de común acuerdo la aceptación de oferta No 002220 suscrito el 23 de Marzo de 2018, de conformidad con lo siguiente: Que se suscribió la aceptación de oferta para CONTRATAR POR SUMINISTRO SUBSIDIO DE ALIMENTACION DEL 50% PARA LOS APRENDICES DE PROGRAMAS REGULARES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI QUE SE ENCUENTRAN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE ACUERDO CON EL ESTUDIO DE LA FICHA SOCIECONOMICA. Que el compromiso que realizó el SENA en desarrollo de esta aceptación de oferta, se hizo con presupuesto de la vigencia de 2018 de acuerdo con el Registro Presupuestal No. 57618 del 04 de abril de 2018. Que el contratista anexo las pólizas únicas de Calidad, responsabilidad civil extracontractual, Cumplimiento y Pago Salarios Prestaciones Sociales GU073554 SEGUROS CONFIANZA Que según la aceptación de oferta se estipuló como plazo para la ejecución del objeto el término de nueve (09) meses o hasta agotar

presupuesto. Este tiempo se empieza contar a partir de la aprobación de la póliza y el acta de inicio firmada por ambas partes, No podrá exceder del 31 de diciembre de 2018.

EJECUCIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO

V/R CONTRATO INCLUYENDO ADICIONES			$ 50.000.135
PERIODO	**VALOR DEL CONTRATO Y ADICION**	**VALOR EJECUTADO DEL CONTRATO**	**SALDO CONTRATO**
El plazo de ejecución del contrato será de Nueve (09) meses o hasta agotar presupuesto. Este tiempo se empieza contar a partir de la aprobación de la póliza y el acta de inicio firmada por ambas partes, No podrá exceder del 31 de diciembre de 2018.	$ 0	$ 50.000.135	**0**
TOTAL EJECUTADO		**$** 50.000.135	
SALDO		**0**	

Que forman parte de la presente acta de liquidación, los siguientes documentos: 1) Informe de Supervisión. 2) Ordenación del pago correspondiente a la aceptación de oferta. Que de acuerdo con lo anterior, las partes **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y VELA GOMEZ MARISOL** expresan que aprueban la liquidación descrita en la presente acta, a partir de la fecha de suscripción de la misma. Las partes **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – VELA GOMEZ MARISOL** se declaran mutuamente a paz y salvo y renuncian a cualquier reclamación por la vía jurisdiccional.

Se suscribe en Santiago de Cali, el 06 FEB 2019

EL SENA

ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS
C. C. No. 16.714.352 de Cali
Subdirector Centro de Diseño
Tecnológico Industrial

EL CONTRATISTA

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá

GLEDYS LLORENTE HERNANDEZ
Supervisora

Elaboró: Jhonatan Andres Saa Tibaduiza

CICLO DE MENÚS

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio

PLANEACION DE MENUS SUBSIDIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES

SEMANA 1									
LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES	
MENU OPCION A	MENU OPCION B	MENU OPCION A	MENU OPCION B	MENU OPCION A	MENU OPCION B	MENU OPCION A	MENU OPCION B	MENU OPCION A	MENU OPCION B
Thai Cerdo	Pepino en salsa	Carne sudada	Muslo apanado	Cerdo al curry	Pollo al horno	Carne Molida	pollo con champiñones	Chuleta de Cerdo	Chorizo
Lentejas	Habichuela	Arveja	verduras salteadas	Blanquillos	Pure de papa	Garbanzos	Torta de espinaca	frijol	
E, zanahoria, repollo y pepino		E. lechuga, mango, piña y crema de leche		E. repollo, pepino y tomate		E. lechuga, brocoli y habichuela		E. repollo, zanahoria y remolacha	
Arroz Blanco		Arron Blanco		Arroz campesino		Arroz con fideos		Arroz Blanco	
Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela	

SEMANA 2									
LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES	
MENU OPCION A	MENU OPCION B	MENU OPCION A	MENU OPCION B	MENU OPCION A	MENU OPCION B	MENU OPCION A	MENU OPCION B	MENU OPCION A	MENU OPCION B
pollo salteado con salsa de verduras	Carne en salsa inglesa	Albondiga	Pollo en salsa de champiñones	Carne Molida	Res en salsa de Ciruelas Pasas	pollo a la reina (verduras)	Carne Asada	Chorizo	Carne de cerdo asada
Lentejas	conchitas	Arveja	Coliflor apanado	blanquillos	Oulluco	Garbanzo	Epaguettis	frijol	
E. lechuga, tomate y cebolla		E. lechuga, brocoli y pepino		E. repollo, zanahoria y remolacha		E lechuga, tomate y zanahoria		E. roja	
Arroz con ajonjoli		Arroz blanco		Arroz con maduritos		Arroz Blanco		Arroz Blanco	
Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela	

SEMANA 3									
LUNES		**MARTES**		**MIERCOLES**		**JUEVES**		**VIERNES**	
MENU OPCION A	**MENU OPCION B**	**MENU OPCION A**	**MENU OPCION B**	**MENU OPCION A**	**MENU OPCION B**	**MENU OPCION A**	**MENU OPCION B**	**MENU OPCION A**	**MENU OPCION B**
Carne Sudada	pollo ala plancha	Pollo panado	Carne al Chimichurri	Muslitos de pollo Guisados	Chuleta de cerdo valluna	Goulash de res	Pollo a la plancha	Chuleta de Cerdo	Chorizo
Principio lenteja	Conchitas frias con verduras	Arveja	verduras	blanquillos	Epaguetis al cilantro	Garbanzo	verduras	frijol	
E. repollo, zanahoria y pepino		E. lechuga, pepino y cebolla		E. repollo, zanahoria y habchuela		E. lechuga, tomate y pepino		E, repollo, zanahoria y remolacha	
Arroz blanco		Arroz con maiz		Arroz blanco		Arroz Ajonjoli		Arroz Blanco	
Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela		Jugo de fruta / Agua de panela	

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

ANÁLISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALÓRICA

(Subsidio de Alimentación)

OPCION A

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 1 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Thai Cerdo	Carne de cerdo magra	483	70,0	138,600	14,070	8,330	1,890
	Salsa negra	cs					
	Pimentón rojo	215	5,0	1,600	0,095	0,015	0,270
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Lenteja	Lenteja	958	30,0	97,500	7,050	0,180	16,950
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. zanahoria, repollo y pepino	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**836,2**	**28,8**	**24,1**	**126,3**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**836,2**	**28,8**	**24,1**	**126,3**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**115,3**	**216,5**	**505,4**
VALORES PORCENTUALES					**13,8**	**25,9**	**60,4**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 2 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Carne sudada	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Aceite refinado de paln	378	5,0	45,000		5,000	
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de paln	378	10,0	90,000		10,000	
Arveja	Arveja seca	933	30,0	95,700	7,170	0,240	16,200
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. lechuga, mango, piña y crema de leche	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Mango maduro pulpa	329	20,0	13,200	0,120	0,020	3,180
	Piña maduro pulpa	348	20,0	9,600	0,120	0,020	2,240
	Crema de leche	620	5,0	15,900	0,250	1,625	0,065
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**896,4**	**27,0**	**31,4**	**126,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**896,4**	**27,0**	**31,4**	**126,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**108,0**	**282,3**	**506,8**
VALORES PORCENTUALES					**12,1**	**31,5**	**56,5**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 3 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Cerdo al curry	Carne de cerdo magra	483	70,0	138,600	14,070	8,330	1,890
	Curry	cs					
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz campesino	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Zanahoria cruda	251	5,0	1,850	0,035	0,005	0,420
	Maíz tierno	68	5,0	7,050	0,235	0,060	1,390
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Principio de blanquillo	Fríjol blanco	937	30,0	97,800	5,580	0,330	18,090
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, pepino y tomate	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
	Tomate chonto, pulpa,	243	20,0	3,800	0,180	0,020	0,740
Jugo de fruta	Maracuyá maduro pulpa	333	60,0	35,400	0,900	0,300	7,200
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**837,1**	**28,3**	**19,5**	**137,1**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**837,1**	**28,3**	**19,5**	**137,1**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**113,3**	**175,8**	**548,5**
VALORES PORCENTUALES					**13,5**	**21,0**	**65,5**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

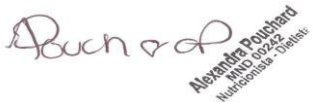
MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 4 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Carne molida	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Garbanzo	Garbanzo	952	30,0	105,300	5,880	1,650	16,710
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E lechuga,brocoli, habichuela	Brócoli crudo	146	20,0	6,800	0,800	0,060	0,740
	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Habichuela cruda	175	20,0	6,200	0,420	0,000	1,120
Jugo de fruta	Maracuyá maduro pulp	333	60,0	35,400	0,900	0,300	7,200
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**939,6**	**27,8**	**31,5**	**136,3**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**939,6**	**27,8**	**31,5**	**136,3**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**111,3**	**283,4**	**545,1**
VALORES PORCENTUALES					**11,8**	**30,2**	**58,0**

Agua de panela o jugo 220 cc



MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 5 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Chuleta de cerdo	Carne de cerdo magra	483	70,0	138,600	14,070	8,330	1,890
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Fríjol	Fríjol rojo	948	30,0	100,800	6,120	0,660	17,580
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y remolacha	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Remolacha son cáscara	234	20,0	8,800	0,280	0,000	1,920
Jugo de fruta	Mora de castilla pulpa	339	60,0	37,800	0,600	0,060	8,760
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**906,4**	**29,1**	**24,6**	**142,5**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**906,4**	**29,1**	**24,6**	**142,5**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**116,2**	**221,2**	**570,1**
VALORES PORCENTUALES					**12,8**	**24,4**	**62,9**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 6 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pollo salteado con verduras	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Habichuela cruda	175	10,0	3,100	0,210	0,000	0,560
	Zanahoria cruda	251	10,0	3,700	0,070	0,010	0,840
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz con ajonjolí	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Ajonjolí	932	0,5	2,885	0,088	0,261	0,047
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Lenteja	Lenteja	958	30,0	97,500	7,050	0,180	16,950
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. lechuga, tomate y cebolla	Cebolla cabezona	150	20,0	6,600	0,280	0,020	1,300
	Tomate chonto, pulpa,	243	20,0	3,800	0,180	0,020	0,740
	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**875,6**	**27,1**	**29,9**	**124,6**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**875,6**	**27,1**	**29,9**	**124,6**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**108,4**	**269,5**	**498,4**
VALORES PORCENTUALES					**12,4**	**30,8**	**56,9**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 7 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Albondiga	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Arveja	Arveja seca	933	30,0	95,700	7,170	0,240	16,200
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E.lechuga, brocoli y pepino	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
	Brócoli crudo	146	20,0	6,800	0,800	0,060	0,740
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**883,9**	**28,0**	**29,8**	**125,9**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**883,9**	**28,0**	**29,8**	**125,9**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**112,1**	**268,4**	**503,8**
VALORES PORCENTUALES					**12,7**	**30,4**	**57,0**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 8 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Carne molida	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz con maduro	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Plátano maduro crudo	225	10,0	15,100	0,110	0,020	3,630
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Principio de blanquillo	Fríjol blanco	937	30,0	97,800	5,580	0,330	18,090
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y remolacha	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Remolacha son cáscara	234	20,0	8,800	0,280	0,000	1,920
Jugo de fruta	Guayaba maduro pulpa	309	60,0	23,400	0,540	0,180	4,920
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**943,8**	**26,7**	**30,1**	**141,8**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**943,8**	**26,7**	**30,1**	**141,8**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**106,7**	**270,6**	**567,1**
VALORES PORCENTUALES					**11,3**	**28,7**	**60,1**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 9 **Opcion 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pollo a la reina (verduras)	Carne de pollo	514	70,0	121,100	14,140	7,140	0,000
	Habichuela cruda	175	10,0	3,100	0,210	0,000	0,560
	Zanahoria cruda	251	10,0	3,700	0,070	0,010	0,840
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Garbanzo	Garbanzo	952	30,0	105,300	5,880	1,650	16,710
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. lechuga, tomate y zanahoria	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Tomate chonto, pulpa,	243	20,0	3,800	0,180	0,020	0,740
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**828,1**	**27,8**	**24,3**	**124,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**828,1**	**27,8**	**24,3**	**124,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**111,2**	**218,7**	**498,7**
VALORES PORCENTUALES					**13,4**	**26,4**	**60,2**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 60242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 10 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Chorizo	Chorizo ahumado	551	70,0	165,900	10,080	12,390	3,570
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Fríjol	Fríjol rojo	948	30,0	100,800	6,120	0,660	17,580
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y remolacha	Repollo hojas frescas	238	238	83,300	4,284	0,714	15,232
	Zanahoria cruda	251	251	92,870	1,757	0,251	21,084
	Remolacha son cáscara	234	234	102,960	3,276	0,000	22,464
Jugo de fruta	Mango maduro pulpa	329	60,0	39,600	0,360	0,060	9,540
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**1.174,0**	**32,7**	**29,5**	**195,2**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**1.174,0**	**32,7**	**29,5**	**195,2**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**131,0**	**265,4**	**780,9**
VALORES PORCENTUALES					**11,2**	**22,6**	**66,5**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 11 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Carne sudada	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Lenteja	Lenteja	958	30,0	97,500	7,050	0,180	16,950
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E, repollo, zanahoria y pepino	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
Jugo de fruta	Mango maduro pulpa	329	60,0	39,600	0,360	0,060	9,540
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**920,4**	**27,0**	**29,8**	**136,4**

Agua de panela o jugo 220 cc

TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES	**920,4**	**27,0**	**29,8**	**136,4**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES		**108,2**	**267,8**	**545,7**
VALORES PORCENTUALES		**11,8**	**29,1**	**59,3**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 12 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pollp apanado	Carne de pollo	514	70,0	121,100	14,140	7,140	0,000
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz con maíz	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Maíz tierno	68	5,0	7,050	0,235	0,060	1,390
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Arveja	Arveja seca	933	30,0	95,700	7,170	0,240	16,200
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. lechuga, pepino y cebolla	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
	Cebolla cabezona	150	20,0	6,600	0,280	0,020	1,300
Jugo de fruta	Tomate de árbol madur	358	60,0	25,200	1,200	0,120	4,680
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**865,3**	**30,8**	**23,1**	**133,6**

Agua de panela o jugo 220 cc

TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES	**865,3**	**30,8**	**23,1**	**133,6**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES		**123,1**	**207,6**	**534,3**
VALORES PORCENTUALES		**14,2**	**24,0**	**61,8**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00243
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 13 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Muslo de pollo guisado	Carne de pollo muslo	521	70,0	80,500	7,000	4,900	2,030
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Principio de blanquillo	Fríjol blanco	937	30,0	97,800	5,580	0,330	18,090
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y habichuela	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Habichuela cruda	175	20,0	6,200	0,420	0,000	1,120
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**785,0**	**20,6**	**20,8**	**129,0**

Agua de panela o jugo 220 cc

TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES	**785,0**	**20,6**	**20,8**	**129,0**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES		**82,6**	**186,8**	**515,9**
VALORES PORCENTUALES		**10,5**	**23,8**	**65,7**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 14 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Goulach de res	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Habichuela cruda	175	5,0	1,550	0,105	0,000	0,280
	Zanahoria cruda	251	5,0	1,850	0,035	0,005	0,420
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz con ajonjolí	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Ajonjolí	932	0,5	2,885	0,088	0,261	0,047
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Garbanzo	Garbanzo	952	30,0	105,300	5,880	1,650	16,710
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E, lechuga, tomate y pepino	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Tomate chonto, pulpa,	243	20,0	3,800	0,180	0,020	0,740
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**875,4**	**25,6**	**31,4**	**122,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**875,4**	**25,6**	**31,4**	**122,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**102,4**	**282,7**	**490,8**
VALORES PORCENTUALES					**11,7**	**32,3**	**56,1**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 15 **Opción 1**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Chuleta de cerdo	Carne de cerdo magra	483	70,0	138,600	14,070	8,330	1,890
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Fríjol	Fríjol rojo	948	30,0	100,800	6,120	0,660	17,580
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y remolacha	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Remolacha son cáscara	234	20,0	8,800	0,280	0,000	1,920
Jugo de fruta	Lulo maduro pulpa	321	60,0	22,200	0,540	0,060	4,920
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**890,8**	**29,0**	**24,6**	**138,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**890,8**	**29,0**	**24,6**	**138,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**116,0**	**221,2**	**554,7**
VALORES PORCENTUALES					**13,0**	**24,8**	**62,3**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

OPCION B

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 1 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pepino en salsa	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Pimentón rojo	215	5,0	1,600	0,095	0,015	0,270
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Habichuela	Habichuela cruda	175	70,0	21,700	1,470	0,000	3,920
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
E. zanahoria, repollo y pepino	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**843,8**	**21,3**	**34,6**	**112,0**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**843,8**	**21,3**	**34,6**	**112,0**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**85,2**	**311,0**	**447,9**
VALORES PORCENTUALES					**10,1**	**36,9**	**53,1**

Agua de panela o jugo 220 cc



MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 2 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Muslo apanado	Carne de pollo muslo	521	70,0	80,500	7,000	4,900	2,030
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de paln	378	5,0	45,000		5,000	
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de paln	378	10,0	90,000		10,000	
Verdura salteada	Habichuela cruda	175	30,0	9,300	0,630		1,680
	Zanahoria cruda	251	30,0	11,100	0,210	0,030	2,520
	Cebolla cabezona	150	30,0	9,900	0,420	0,030	1,950
	Margarina Esparcible L	389	4,0				
E. lechuga, mango, piña y crema de leche	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Mango maduro pulpa	329	20,0	13,200	0,120	0,020	3,180
	Piña maduro pulpa	348	20,0	9,600	0,120	0,020	2,240
	Crema de leche	620	5,0	15,900	0,250	1,625	0,065
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**745,3**	**16,4**	**22,1**	**120,3**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**745,3**	**16,4**	**22,1**	**120,3**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**65,5**	**198,9**	**481,3**
VALORES PORCENTUALES					**8,8**	**26,7**	**64,6**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 3 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pollo al horno	Carne de pollo	514	70,0	121,100	14,140	7,140	0,000
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz campesino	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Zanahoria cruda	251	5,0	1,850	0,035	0,005	0,420
	Maíz tierno	68	5,0	7,050	0,235	0,060	1,390
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Puré de papa	Papa común sin cáscar	192	70,0	65,100	1,330	0,070	14,770
	Mayonesa con sal	393	5,0	20,000	0,045	1,670	1,195
E. repollo, pepino y tomate	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
	Tomate chonto, pulpa,	243	20,0	3,800	0,180	0,020	0,740
Jugo de fruta	Maracuyá maduro pulpa	333	60,0	35,400	0,900	0,300	7,200
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**801,6**	**24,0**	**19,7**	**132,0**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**801,6**	**24,0**	**19,7**	**132,0**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**96,1**	**177,7**	**527,9**
VALORES PORCENTUALES					**12,0**	**22,2**	**65,9**

Agua de panela o jugo 220 cc



MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 4 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pollo con champiñones	Carne de pollo	514	70,0	121,100	14,140	7,140	0,000
	Leche de vaca entera p	632	2,0	1,080	0,064	0,064	0,064
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Margarina de cocina de	388	5,0	0,000	0,000	0,000	0,000
	Champiñon procesado	869	5,0	1,950	0,180	0,020	0,255
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Torta de espinaca	Espinaca cruda	170	50,0	10,000	1,450	0,100	0,800
	Tomate pulpa	244	10,0	1,800	0,090	0,010	0,330
	Cebolla puerro tallos	154	10,0	6,200	0,160	0,010	1,370
	Harina de trigo	47	10,0	34,800	1,240	0,070	7,290
	Mantequilla sin sal	385	10,0	74,800	0,120	8,220	0,090
E lechuga,brocoli, habichuela	Brócoli crudo	146	20,0	6,800	0,800	0,060	0,740
	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Habichuela cruda	175	20,0	6,200	0,420	0,000	1,120
Jugo de fruta	Maracuyá maduro pulp	333	60,0	35,400	0,900	0,300	7,200
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**857,4**	**27,0**	**26,4**	**127,8**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**857,4**	**27,0**	**26,4**	**127,8**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**108,2**	**238,0**	**511,1**
VALORES PORCENTUALES					**12,6**	**27,8**	**59,6**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 69242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 5 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Chorizo	Chorizo ahumado	551	70,0	165,900	10,080	12,390	3,570
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Frijol	Fríjol rojo	948	30,0	100,800	6,120	0,660	17,580
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y remolacha	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Remolacha son cáscara	234	20,0	8,800	0,280	0,000	1,920
Jugo de fruta	Mora de castilla pulpa	339	60,0	37,800	0,600	0,060	8,760
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**916,3**	**24,5**	**28,6**	**140,6**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**916,3**	**24,5**	**28,6**	**140,6**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**97,8**	**257,4**	**562,2**
VALORES PORCENTUALES					**10,7**	**28,1**	**61,4**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 6 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Carne en salsa inglesa	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz con ajonjolí	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Ajonjolí	932	0,5	2,885	0,088	0,261	0,047
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Conchitas	Pasta alimenticia	91	30,0	106,200	3,510	0,120	22,770
	Tomate pulpa	244	15,0	2,700	0,135	0,015	0,495
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
	Cebolla puerro tallos	154	10,0	6,200	0,160	0,010	1,370
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. lechuga, tomate y cebolla	Cebolla cabezona	150	20,0	6,600	0,280	0,020	1,300
	Tomate chonto, pulpa,	243	20,0	3,800	0,180	0,020	0,740
	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**931,8**	**23,6**	**34,9**	**131,0**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**931,8**	**23,6**	**34,9**	**131,0**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**94,3**	**314,1**	**524,0**
VALORES PORCENTUALES					**10,1**	**33,7**	**56,2**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 60242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 7 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pollo con champiñones	Carne de pollo	514	70,0	121,100	14,140	7,140	0,000
	Leche de vaca entera p	632	2,0	1,080	0,064	0,064	0,064
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Margarina de cocina de	388	5,0	0,000	0,000	0,000	0,000
	Champiñon procesado	869	5,0	1,950	0,180	0,020	0,255
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Coliflor apanado	Coliflor crudo	161	40,0	12,800	1,200	0,040	1,920
	Harina de trigo	47	10,0	34,800	1,240	0,070	7,290
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
E.lechuga, brocoli y pepino	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
	Brócoli crudo	146	20,0	6,800	0,800	0,060	0,740
Agua de panela	Panela	721	20,0	74,200	0,120	0,020	18,380
TOTAL				**757,7**	**25,3**	**22,9**	**112,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**757,7**	**25,3**	**22,9**	**112,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**101,3**	**206,0**	**450,8**
VALORES PORCENTUALES					**13,4**	**27,2**	**59,5**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 8 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Res en salsa de ciruela	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Ciruela maduro pulpa	293	5,0	4,700	0,055	0,090	0,920
	Azúcar blanco	688	5,0	19,850	0,000	0,000	4,965
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz con maduro	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Plátano maduro crudo	225	5,0	7,550	0,055	0,010	1,815
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Oulluco	Cubio amarillo crudo	163	70,0	0,000	0,000	0,000	0,000
	Tomate pulpa	244	15,0	2,700	0,135	0,015	0,495
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
	Cebolla puerro tallos	154	10,0	6,200	0,160	0,010	1,370
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y remolacha	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Remolacha son cáscara	234	20,0	8,800	0,280	0,000	1,920
Jugo de fruta	Guayaba maduro pulpa	309	60,0	23,400	0,540	0,180	4,920
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**908,9**	**21,1**	**34,8**	**127,9**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**908,9**	**21,1**	**34,8**	**127,9**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**84,5**	**313,4**	**511,7**
VALORES PORCENTUALES					**9,3**	**34,5**	**56,3**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

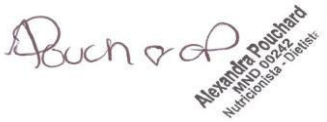
MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 9 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Carne asada	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Espagueti	Pasta alimenticia	91	30,0	106,200	3,510	0,120	22,770
	Tomate pulpa	244	15,0	2,700	0,135	0,015	0,495
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
	Cebolla puerro tallos	154	10,0	6,200	0,160	0,010	1,370
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. lechuga, tomate y zanahoria	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Tomate chonto, pulpa,	243	20,0	3,800	0,180	0,020	0,740
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**970,3**	**23,2**	**39,6**	**130,4**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**970,3**	**23,2**	**39,6**	**130,4**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**92,9**	**356,7**	**521,4**
VALORES PORCENTUALES					**9,6**	**36,8**	**53,7**

Agua de panela o jugo 220 cc



MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 10 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Carne de cerdo asada	Carne de cerdo magra	483	70,0	138,600	14,070	8,330	1,890
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Fríjol	Fríjol rojo	948	30,0	100,800	6,120	0,660	17,580
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y remolacha	Repollo hojas frescas	238	238	83,300	4,284	0,714	15,232
	Zanahoria cruda	251	251	92,870	1,757	0,251	21,084
	Remolacha son cáscara	234	234	102,960	3,276	0,000	22,464
Jugo de fruta	Mango maduro pulpa	329	60,0	39,600	0,360	0,060	9,540
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**1.146,7**	**36,7**	**25,4**	**193,6**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**1.146,7**	**36,7**	**25,4**	**193,6**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**147,0**	**228,8**	**774,2**
VALORES PORCENTUALES					**12,8**	**20,0**	**67,5**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 11 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pollo a la placha	Carne de pollo	514	70,0	121,100	14,140	7,140	0,000
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Conchitas con verduras	Pasta alimenticia	91	30,0	106,200	3,510	0,120	22,770
	Habichuela cruda	175	10,0	3,100	0,210	0,000	0,560
	Zanahoria cruda	251	10,0	3,700	0,070	0,010	0,840
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Mayonesa con sal	393	5,0	20,000	0,045	1,670	1,195
E, repollo, zanahoria y pepino	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
Jugo de fruta	Mango maduro pulpa	329	60,0	39,600	0,360	0,060	9,540
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**896,5**	**25,7**	**24,5**	**143,5**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**896,5**	**25,7**	**24,5**	**143,5**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**102,9**	**220,5**	**574,1**
VALORES PORCENTUALES					**11,5**	**24,6**	**64,0**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 12 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Carne chimichurri	Carne de res magra	542	70,0	174,300	12,040	14,000	0,000
	Perejil	214	0,5	0,240	0,015	0,005	0,035
	Organo	CS					
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz con maíz	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Maíz tierno	68	5,0	7,050	0,235	0,060	1,390
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Verdura	Habichuela cruda	175	20,0	6,200	0,420	0,000	1,120
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Mayonesa con sal	393	5,0	20,000	0,045	1,670	1,195
E. lechuga, pepino y cebolla	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
	Cebolla cabezona	150	20,0	6,600	0,280	0,020	1,300
Jugo de fruta	Tomate de árbol madur	358	60,0	25,200	1,200	0,120	4,680
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**836,9**	**21,4**	**31,3**	**117,3**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**836,9**	**21,4**	**31,3**	**117,3**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**85,7**	**282,1**	**469,2**
VALORES PORCENTUALES					**10,2**	**33,7**	**56,1**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 13 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Chuleta de cerdo	Carne de cerdo magra	483	70,0	138,600	14,070	8,330	1,890
	Harina de trigo	47	5,0	17,400	0,620	0,035	3,645
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Espagueti al cilantro	Pasta alimenticia	91	30,0	106,200	3,510	0,120	22,770
	Cilantro hojas	159	1,0	0,520	0,042	0,004	0,080
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
E. repollo, zanahoria y habichuela	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Habichuela cruda	175	20,0	6,200	0,420	0,000	1,120
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**864,5**	**26,1**	**24,0**	**136,2**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**864,5**	**26,1**	**24,0**	**136,2**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**104,6**	**216,0**	**544,9**
VALORES PORCENTUALES					**12,1**	**25,0**	**63,0**

Agua de panela o jugo 220 cc



MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 14 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Pollo a la plancha	Carne de pollo	514	70,0	121,100	14,140	7,140	0,000
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz con ajonjolí	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Ajonjolí	932	0,5	2,885	0,088	0,261	0,047
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Verdura	Habichuela cruda	175	20,0	6,200	0,420	0,000	1,120
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Mayonesa con sal	393	5,0	20,000	0,045	1,670	1,195
E, lechuga, tomate y pepino	lechuga común	179	20,0	1,600	0,160	0,020	0,240
	Tomate chonto, pulpa,	243	20,0	3,800	0,180	0,020	0,740
	Pepino cohombro sin ca	209	20,0	2,000	0,100	0,020	0,360
Agua de panela	Panela	721	25,0	92,750	0,150	0,025	22,975
TOTAL				**744,8**	**22,2**	**24,6**	**108,8**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**744,8**	**22,2**	**24,6**	**108,8**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**88,8**	**221,2**	**435,4**
VALORES PORCENTUALES					**11,9**	**29,7**	**58,5**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio
NIT 31.195.610-2

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2015

Menú 15 **Opción 2**

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC / PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO							
Chorizo	Chorizo ahumado	551	70,0	165,900	10,080	12,390	3,570
	Aceite refinado de palm	378	5,0	45,000	0,000	5,000	0,000
Arroz blanco	Arroz blanco crudo	11	100,0	349,000	6,700	0,400	79,800
	Aceite refinado de palm	378	10,0	90,000	0,000	10,000	0,000
Fríjol	Fríjol rojo	948	30,0	100,800	6,120	0,660	17,580
	Tomate pulpa	244	5,0	0,900	0,045	0,005	0,165
	Cebolla puerro tallos	154	5,0	3,100	0,080	0,005	0,685
	Ajo	129	1,0	1,350	0,047	0,001	0,288
E. repollo, zanahoria y remolacha	Repollo hojas frescas	238	20,0	7,000	0,360	0,060	1,280
	Zanahoria cruda	251	20,0	7,400	0,140	0,020	1,680
	Remolacha son cáscara	234	20,0	8,800	0,280	0,000	1,920
Jugo de fruta	Lulo maduro pulpa	321	60,0	22,200	0,540	0,060	4,920
	Azúcar blanco	688	25,0	99,250	0,000	0,000	24,825
TOTAL				**900,7**	**24,4**	**28,6**	**136,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES				**900,7**	**24,4**	**28,6**	**136,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES					**97,6**	**257,4**	**546,9**
VALORES PORCENTUALES					**10,8**	**28,6**	**60,7**

Agua de panela o jugo 220 cc

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

COPIA TARJETA PROFESIONAL NUTRICIONISTA

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ley 73 de 1979

No. MND 00242

Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética

MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA



Pouchard Pelaez

Victoria Alexandra

C.C. **52.340.957**

Pontificia Universidad Javeriana

Acta No.: **04** Fecha: **10/04/2002**

PRESIDENTE

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO

CONDICIONES TECNICAS MINIMAS REQUERIDAS PARA EL SUMINISTRO

1. REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

La empresa en caso de salir favorecida, se compromete a:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	SUMINISTRO DE SUBSIDIOS DE ALIMENTACIÓN PARA LOS APRENDICES DEL CENTRO DE DISEÑO TECNOLÓGICO INDUSTRIAL Y SUS SEDES ALTERNAS, DONDE SE IMPARTE FORMACION PROFESIONAL PARA LA VIGENCIA 2020.	UNIDAD	7839

- Planear y organizar el suministro de subsidio alimenticio de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
- Ofertar dentro de mi propuesta un mínimo de quince (15) alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación.
- Realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la entidad lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.
- Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
- Cumplir con las combinaciones exactas de proteínas, calorías y demás nutrientes mínimos que deben consumir los aprendices, que garanticen una nutrición balanceada. Previa presentación de los análisis cuantitativos firmados por nutricionista.

2. HORARIO DE SUMINISTRO

El contratista se compromete a entregar el Subsidio de Alimentación en las sedes estipuladas anteriormente en el horario normalmente establecido para almorzar (12:00 m y 1:00 p.m.).

Así mismo me comprometo a mantener en perfectas condiciones higiénicas las instalaciones que suministra el SENA, para lo cual deberá trasladar las basuras y desechos hasta el lugar de las instalaciones que el SENA indique.

3. CONDICIONES DE ENTREGA

La empresa incluye en el precio ofertado, la totalidad de los costos del Subsidio de alimentación, además de entregar el Subsidio Alimenticio en el Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI y la sede alterna que lo conforma en las horas determinadas y acordadas por las partes. Así mismo, estará a su cargo el transporte de los complementos nutricionales hasta la sede del Centro y el suministro de recipientes (Reducción de envases plásticos, e icopor entre otros). En consideración con la Resolución 668 del 28 de abril de 2016 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible por la cual se reglamenta el uso de empaques a nivel nacional y el Subsistema de Gestión Ambiental del Centro de Diseño Tecnológico Industrial y de acuerdo a su Política Ambiental a través del Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos, se exigen que los empaques utilizados para la entrega del complemento nutricional, deben cumplir con los siguientes requerimientos ambientales:

- Ser en empaques de baja densidad o principalmente biodegradables.
- Empaques plásticos deberán ser 100% reciclables.
- No incluir empaques de icopor.
- No incluir botellas y/o recipientes plásticos que no estén hechos de Tereftalato de Polietileno (PET).
- No incluir bolsas plásticas no biodegradables.
- El supervisor del contrato en cualquier momento podrá inspeccionar la implementación de prácticas ambientales, sanitarias e higiénicas.
- Deberá presentar la ficha técnica de las bolsas utilizadas y garantizar así este requerimiento ambiental.
- Presentar Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos.

4. RELACION DE NECESIDAD NUTRICIONAL

La población a atender en su gran mayoría son aprendices de ambos sexos, cuyo rango de edad oscila entre 16 y 50 años, que se encuentren en proceso de capacitación en las distintas acciones de formación del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Centro de la Construcción en una jornada diaria de 8 horas.

5. REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO

Para efecto del aporte nutricional mínimo diario del Subsidio de Alimentación en cuanto a kilocalorías y macronutrientes, es el siguiente:

DESCRIPCION ALIMENTO	CANTIDAD GRAMOS
Proteína animal (carne de res, carne de cerdo, pollo o pescado)	70 gramos
Cereal (arroz)	100 gramos
Principio energético o regulador (1 de las 4 opciones)	30 gramos de pasta
	30 gramos leguminosa (frijol, lenteja, blanquillo, garbanzo o arveja)
	70 gramos (papa, yuca o plátano)
	60 gramos de verdura
Ensalada de verduras	60 gramos
Liquido jugo de fruta o agua de panela	220 cc de jugo de fruta de la temporada y/o agua de panela con limón

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – CDTI y sedes alternas, así:

SEDE	DIRECCION
SEDE PONDAJE	Calle 72 K # 26J-97 - El Pondaje
SEDE SALOMIA	Calle 52 2Bis-15 Salomia

Se presenta ciclo de menú de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la tabla citada anteriormente.

En el análisis químico se deberá consignar las minutas con su análisis químico y el código provisional de cada elemento que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombiano 2015 ICBF, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

El menú con su respectivo análisis químico fue elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional (se anexa copia en la propuesta)

6. LISTADO DE MINUTAS

Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, y se tuvo en cuenta productos naturales para sazonar.

7. ESTANDARES DE CALIDAD

Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar.

8. VARIEDAD DEL MENU

Se presenta un ciclo de rotación de QUINCE (15) menús para un mes y éste menú, será publicado dentro de las instalaciones del Centro, en un espacio visible a los usuarios del subsidio de alimentación.

9. PUBLICACION

Los menús, serán publicados por el Oferente dentro de las instalaciones del Centro, en un espacio visible a los usuarios del subsidio de alimentación.

10. SATISFACCION DEL SERVICIO PRESTADO

Periódicamente se realizarán encuestas de sensibilidad para determinar la aprobación de los menús y si es el caso solicitar la variación, la cual debe ser autorizada por el supervisor del contrato.

11. CALIDAD DEL PERSONAL OFRECIDO

La empresa en caso de salir favorecida, se compromete a:

- Garantizar las condiciones higiénicas del personal que va a realizar la preparación y servicio de los alimentos.

- Garantizar las cualidades médicas y demás exigencias establecidas para los manipuladores de alimentos, incluyendo los exámenes médicos respectivos.
- Garantizar que el personal que la empresa contrate y su relación laboral y contractual sea exclusivamente por parte del contratista.

12. EXÁMENES DE LABORATORIO

La empresa en caso de salir favorecida, se compromete a presentar al iniciar el contrato y en el 50% de ejecución del mismo, los siguientes exámenes de laboratorio del personal manipulador: KOH de uñas, cultivo nasofaríngeo y examen coprológico.

13. EI PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

La empresa en caso de salir favorecida, se compromete a capacitar y certificar por el Servicio de Salud del Valle o en su defecto por el SENA al personal requerido.

Además, deben estar sujetos a tomarse muestras cuando el área de Salud Ocupacional del SENA lo considere necesario. En caso de presentar brotes de hepatitis, la persona(s) deberá(n) ser retirado(s) inmediatamente del servicio.

Con el fin de garantizar la calidad del menú, se deberá evitar la rotación de personal. No obstante, lo anterior, el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial se reserva el derecho de solicitar al Contratista el retiro o traslado de cualquier trabajador suyo, cuando existan motivos para ello.

Cada vez que se renueven los certificados de manipulación de alimentos y los certificados médicos, el Contratista se obliga a presentar a la Supervisión los originales, y a mantener copia de los mismos, debidamente archivada para el seguimiento respectivo los siguientes documentos debidamente actualizados:

Así mismo el personal contratado por la empresa contara con certificado de aptitud médica con énfasis osteomuscular, piel, sistema digestivo y respiratorio. KOH de uñas, coprológico y frotis nasofaríngeo el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos.

La Supervisión podrá pedir al Contratista el reemplazo de uno o varios operarios que se sepa o sospeche que padezcan de una enfermedad susceptible de

transmitirse por los alimentos, así mismo solicitar la valoración médica y las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias.

Certificado de capacitación, los operarios tendrán capacitación en el manejo adecuado de alimentos y contarán con la asistencia al curso mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas; así mismo la formación será impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecidos en la Resolución 765 de 2010 o por la Secretaria Departamental o Municipal.

Formato de revisión diaria de operarios, la compañía implementará el formato de revisión diaria con el fin de documentar y efectuar la correspondiente revisión diaria del recurso humano, quienes realizan la preparación y distribución de los alimentos; en el que se comprobará el estado de aseo e higiene; así mismo el uniforme (gorro, tapabocas, delantal del color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera) en cumplimiento de la Resolución 2674/2013.

14. DOTACIÓN DEL PERSONAL

La empresa en caso de salir favorecida, se compromete a entregar la dotación mínima con la que debe contar el personal que suministre la alimentación, haciendo parte de esta:

- Un (1) delantal, que cubra toda la parte delantera del cuerpo, en color blanco.
- Un (1) gorro que cubra todo el cabello, en color blanco
- Un (1) tapabocas, en color blanco
- Un (1) par de zapatos de suela antideslizante

Además, a los empleados para efectos de la ejecución del contrato, estarán debidamente carnetizados y permanecerán actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.

15. NUTRICIONISTA

La empresa en caso de salir favorecida, se compromete a contar en el Suministro de Subsidio de alimentación, con un Nutricionista Dietista con título registrado, con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años.

Quien tendrá las siguientes responsabilidades:

- Planear los ciclos de menús de acuerdo a las características de los usuarios, balance nutricional y cumplimiento de lo estipulado en el contrato.
- Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento despacho en el servicio de alimentación.
- Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en servida.
- Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la Supervisión.
- Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente quien en ese momento será el representante autorizado de la empresa, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante.

16. PROGRAMA HIGIENICO-SANITARIO

La empresa en caso de salir favorecida y una vez suscriba el respectivo contrato, cumplirá con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997), y para tal efecto presentara con la propuesta, debidamente documentados los siguientes programas:

- Programas de capacitación básica en protección de alimentos
- Programa de Limpieza y desinfección.
- Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- Plan de muestreo que incluya además los controles microbiológicos.
- Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- Manual de conservación de alimentos.

17. OBLIGACIONES GENERALES

La empresa en caso de salir favorecida y una vez suscriba el respectivo contrato, cumplirá con las siguientes disposiciones:

- Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.

- Mantener los precios presentados en la propuesta.
- Cumplir en las fechas y términos estipulados por la ley con las obligaciones que como empleadores le corresponden.
- Remitir en las fechas estipuladas las facturas de los bienes entregados.
- Presentar exámenes médicos del personal contratado al inicio de la ejecución del contrato y seguimiento constante del estado de salud del personal que hace manipulación de alimentos.
- Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral, la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes del personal que se requiera para el suministro del objeto a contratar.
- Cancelar cumplidamente los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales de Ley, al personal que ocupe dentro de la ejecución del contrato.
- Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones
- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, debiendo informar inmediatamente al SENA a través del Supervisor acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
- Obrar con buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones.
- El cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de acuerdo con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 , y el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- El transporte a utilizar para el suministro de subsidio de alimentación deberá cumplir con las condiciones para transportar alimentos, acorde a la resolución 2674 de 2013 y a la normatividad vigente.
- Cumplir con lo estipulado en la guía técnica con lineamientos de seguridad y salud en el trabajo para restaurante y cafeterías según la circular 3-2017-000011 del 26 de enero de 2017
- El contratista se compromete a planear y organizar el suministro de alimentación de primera calidad, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.
- El contratista se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la empresa lo considere indispensable y como una forma de

evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.

- El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
- Garantizar que en el proceso de manipulación de los alimentos se hagan de conformidad con los Decretos 3075 de 1997 y el 1500 de 2007 y demás normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los requisitos HIGIENICO SANITARIAS Y AMBIENTALES.
- Reportar al supervisor cualquier eventualidad que pueda afectar el normal funcionamiento del servicio y tener la disposición de atender sugerencias al respecto.
- Las demás obligaciones que sean del carácter de la prestación del servicio que contratamos, como resultado de la presente invitación y las demás que por Ley le corresponde.
- El proveedor aplicará una encuesta de satisfacción mensual a los aprendices de las sedes que imparte formación el centro. La cual debe estar aprobada por el supervisor del contrato. Los resultados de la encuesta deben ser tabulados y presentados en cada informe de pago.
- Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y riesgos laborales), así como SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
- Dar cumplimiento a las resoluciones No. 002505/2004 y 2674/2013
- Responder con su propio pecunio y mantener indemne al SENA por el indebido manejo, preparación y conservación de los alimentos.
- Asumir los costos directos e indirectos, al igual que la logística integral necesaria para la correcta ejecución del objeto contractual, obligaciones y ficha técnica de necesidad.

18. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

El contratista se obliga dentro del término de duración del contrato a cumplir con requerimientos y especificaciones técnicos de mantenimiento, como se relaciona a continuación:

- El contratista se compromete a planear y organizar la realización de las actividades, según las necesidades y horarios establecidos por la Entidad.

- El contratista se compromete a realizar los análisis microbiológicos de la comida cuando la empresa lo considere indispensable y como una forma de evitar cualquier enfermedad transmitida por alimentos o sólo como una forma de control microbiológico.
- El contratista se compromete a evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos.
- Garantizar que en el proceso de manipulación de los alimentos se hagan de conformidad con los Decretos 3075 de 1997 y el 1500 de 2007 y demás normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud. El SENA se reserva el derecho de realizar periódicamente la verificación de los requisitos HIGIENICO SANITARIAS Y AMBIENTALES.
- Reportar al supervisor cualquier eventualidad que pueda afectar el normal funcionamiento del servicio y tener la disposición de atender sugerencias al respecto.

- Dar cumplimiento a las medidas sanitarias que le competan de acuerdo a lo establecido en la ley 9 de 1979.
- Asegurar la calidad sanitaria de los alimentos y bebidas en las diferentes etapas de la cadena alimenticia (Adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización.
- Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y las que se deriven directamente del objeto contractual.

19. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

Durante la ejecución del contrato, el Contratista se compromete a proveer los recursos que sean necesarios para garantizar la higiene, salubridad y seguridad de todas las instalaciones de la obra, la de sus empleados, trabajadores, subcontratistas, proveedores y la de los empleados y bienes del SENA, el Interventor y de terceras personas.

El Contratista garantizará que sus empleados, trabajadores, subcontratistas, proveedores y en general a todas aquellas personas relacionadas con la ejecución del contrato cumplan con todas las condiciones relativas a higiene, salubridad, prevención de accidentes y medidas de seguridad.

El Contratista será responsable de todos los accidentes que puedan sufrir no sólo sus empleados, trabajadores y subcontratistas sino también el personal o bienes del SENA. Si por la negligencia o descuido del Contratista, sus empleados,

trabajadores o subcontratistas no toman las precauciones o medidas de seguridad necesarias para la prevención de accidentes; por consiguiente, todas las indemnizaciones correspondientes serán por cuenta del Contratista.

Durante la ejecución del contrato, el Contratista observará todas y cada una de las regulaciones de las autoridades bajo cuya jurisdicción se ejecute el contrato, relativas a seguridad, prevención de accidentes y enfermedad profesional, higiene y salubridad y en general las normas que a este respecto tengan las entidades oficiales.

20. SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SGSST, LEGISLACION COLOMBIANA

La Empresa tendrá documentada y cumplirá con la implementación legal de sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST de acuerdo a lo establecido en la resolución 0312/2019 estándares mínimos, mediante certificación emitida por la ARL, con el porcentaje de cumplimiento en la implementación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo:

- Informe del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Acta de constitución de COPASST o Vigía de SST.
- Acta de constitución CCL.
- Matriz de identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos.
- Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- Plan de prevención y control de emergencia.
- Y demás documentos que los apliquen en Seguridad y Salud en el Trabajo

Igualmente cumplirá con lo establecido en la legislación Colombiana y normas establecidas por el SENA:

- Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979
- Resolución No. 02413 de 1979 del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de Colombia.
- Resolución 2013 de 1983, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.
- Decreto 1295 del 22 de Junio de 1994.
- Decreto 1072 de 26 de Mayo de 2015.
- Resolución 1409 de Julio 23 de 2012.
- Ley 9 de Enero 24 de 1979.

- Ley 55 de Julio 2 de 1992.
- Resolución 0312/2019 Estándares Mínimos del SG-SST.
- Y demás normas que los aplique en Seguridad Y Salud En El Trabajo

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá-Valle
Nit. 31.195.610-2

INFORME DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio

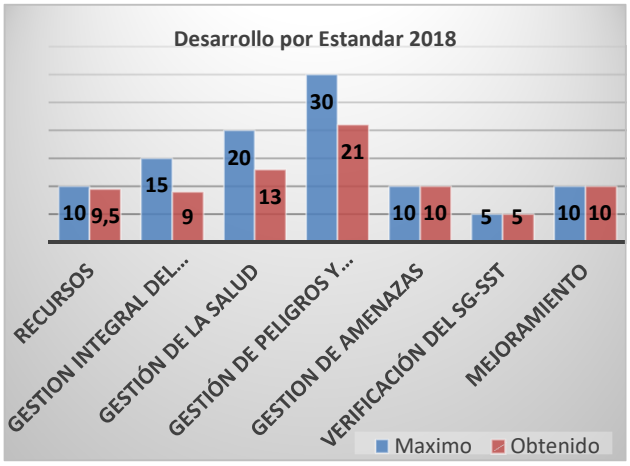
INFORME DEL SG-SST DE LA EMPRESA MARISOL VELA GOMEZ

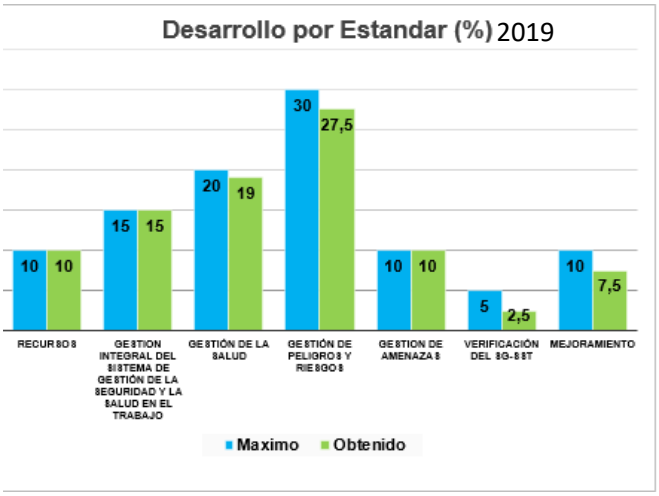
De acuerdo al resultado de los ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD evidenciamos en el diagnóstico realizado en el año 2018 que obtuvimos un resultado del 77.5% y a mayo de 2019 en una segunda evaluación de los estándares mínimos bajo la resolución 0312/2019, el resultado fue de 91,5%, por lo que el seguimiento oportuno y constante del mismo en su ejecución muestra resultados ACEPTABLES.

Este resultado se obtuvo debido al cumplimiento de las principales actividades planeadas en el plan de trabajo del año 2019, aunque hay aspectos importantes por cumplir y mantener, los cuales se establecieron como prioridad en el plan de acción y plan de trabajo del año 2020. Entre las actividades desarrolladas destacamos la ejecución del plan de capacitaciones, involucramiento del Copasst al SG-SST, realización de las inspecciones de seguridad, medición de indicadores de gestión, simulacros de evacuación, conformación del grupo de brigadas, levantamiento del SVE del riesgo Biomecánico, Diagnostico del perfil sociodemográfico, así como el diagnostico de las condiciones de salud entre otras actividades que permitieron aumentar nuestro resultado en el HACER del Ciclo PHVA aumentando de un 44 a 56.5. Igualmente podemos observar un mejoramiento en la planeación del SG-SST, debido ha que se ha diseñado y estructurado programas para el control de los riesgos a los cuales están expuestos los colaboradores.

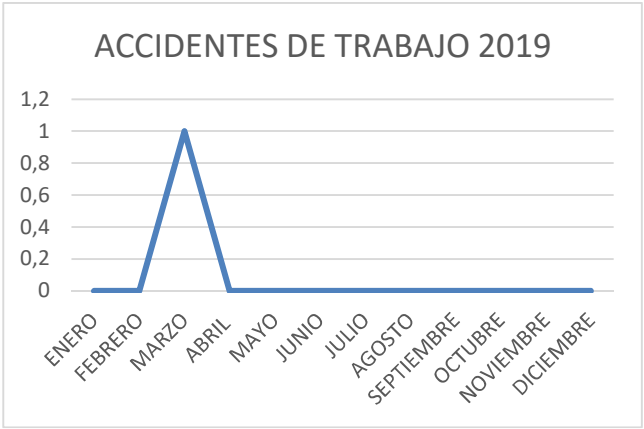
No obstante, ha aumentado las actividades por ejecutar debido al diseño de nuevos procedimientos y programas, la intervención a los resultados obtenidos de estas no ha sido completamente ejecutadas, aunque gerencia a permitido cumplir con los aspectos más importantes, es necesario cumplir con el cierre de los planes de acción identificados dentro del SG-SST para efectivamente lograr un 100% de cumplimiento con los estándares de la resolución 0312 de 2019. Por ello debemos trabajar en los ítems del actuar en el ciclo PHVA, para apuntar a mejorar los resultados del mismo.

Calle 37 No 47-45 Villa Campestre, Teléfono: 3798141
E-mail: marisolvelagomez@yahoo.es
Tuluá - Valle





También podemos resaltar del SG-SST de la empresa Marisol Vela, los resultados de los indicadores de accidentalidad pues como lo observamos en la siguiente grafica solo se presentó 1 accidente de trabajo, los cuales se presentaron caída de objetos donde su severidad fue inferior a la accidentalidad presentada en el año 2018.



Es por ello que durante este año nuestro plan es continuar las capacitaciones al COPASST y en general nuestro equipo de trabajo, buscando mantener los indicadores y propender por ambientes de trabajo saludables.

Por ultimo este año continuaremos mejorando el sistema de gestión y dando el mantenimiento adecuado del mismo para garantizar ambientes de trabajo seguros y un servicio de calidad.

Se firma en Santiago de Cali, a los NUEVE (09) días del mes de febrero de dos mil VEINTE (2020).

MARISOL VELA GÓMEZ
Gerente General

YUDI GONZÁLEZ MÚNERA
C.C. 1.107.064.359 de Cali
Licencia SST No. 2158
Jefe SGSST

GOBERNACION DEL VALLE DEL CAUCA
SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD

RESOLUCION Nro. 1220-68-2158-30-oct-2018

Por la cual se concede una licencia para prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

LA SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD DEL VALLE DEL CAUCA, en uso de sus facultades legales y en especial la que confiere la Resolución No.0004502 del 28 de Diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y

CONSIDERANDO

Que **YUDI MILDRED GONZALEZ MUNERA,** identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 1107064359 expedida en Cali (V) con título **PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** otorgado por la Universidad del Quindío, Acta de Grado No. 057 del 30 de Agosto de 2018, ha solicitado a la Secretaría Departamental de Salud del Valle del Cauca, a través de la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca; expedición de la Licencia para prestar servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Que el peticionario ha presentado debidamente la documentación necesaria para la expedición de la Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, en los siguientes campos de acción como PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: **Profesión en seguridad y salud en el trabajo, Investigación del Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.**

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Expedir por el término de Diez (10) años, contados a partir de la fecha de ejecutoria de la presente Resolución, Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en los campos de acción de: **Profesión en seguridad y salud en el trabajo, Investigación del Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo** a **YUDI MILDRED GONZALEZ MUNERA,** Identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 1107064359 expedida en Cali (V) y con domicilio en Cali.

ARTICULO SEGUNDO: Esta licencia tiene carácter personal e intransferible y validez en todo el territorio nacional.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente Resolución proceden los recursos de reposición y de apelación en los términos establecidos en la Ley 1437 de 2011.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en la Ciudad de Santiago de Cali, a los 30 días del mes de Oct. 2018.

MARIA CRISTINA LESMES DUQUE
Secretaria Departamental de Salud

NOTIFICACION PERSONAL:

Hoy 13 DIC. 2018 se presentó **YUDI MILDRED GONZALEZ MUNERA**, con Cédula de Ciudadanía No. 1107064359 expedida en Cali (V), para notificarse de la presente Resolución.

EL NOTIFICADO
1107064359.

EL NOTIFICADOR

Elaboró: Sandra Liliana Jaimes Vera, Profesional Universitario UES Valle del Cauca

390-12-27-6591

ACTA DE CONSTITUCION DE COPASST Y COMITÉ DE CONVIVENCIA LABORAL

MARISOL VELA GÓMEZ

Nutrición - Calidad - Servicio

Nit . 31.195.610-2

HOJA DE INSCRIPCION DE LOS CANDIDATOS

EMPRESA: **MARISOL VELA GOMEZ.**

PERIODO: **AÑOS: 2018-2020**

N	CEDULA	NOMBRE	CARGO	AREA
1	1.151.941.356	Lenis Vela Jose Macdonell	Asistente Gerencia	Administrativo
2	14.801.363	Víctor Alfonzo Cruz	Auxiliar Administrativo	Operativo
3				
4				

Santiago de Cali, 11 de diciembre de 2017

ACTA DE APERTURA DE ELECCIONES DE LOS CANDIDATOS AL COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMITÉ DE CONVIVENCIA

EMPRESA: **MARISOL VELA GOMEZ.**

PERIODO: **AÑOS: 2018-2020**

Siendo las nueve de la mañana (9:00a.m.) del día once (11) de diciembre del año dos mil diecisiete (2017), se dio apertura al proceso de votación para la elección de los candidatos al COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMITÉ DE CONVIVENCIA para el periodo que va de Enero de 2018 a Enero de 2020.

En calidad de jurados de votación se encargó a los señores:

- Angélica Johanna Gutiérrez Oviedo
- Jorge Mario Pérez Espinal

Angelica Gutierrez
Angélica Johanna Gutiérrez Oviedo
Coordinador de la mesa de votación
C.C

Jorge Mario Pérez Espinal
Colaborador de la mesa de votación
C.C 94151959

ACTA DE APERTURA DE ELECCIONES DE LOS CANDIDATOS AL COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMITÉ DE CONVIVENCIA

EMPRESA: **MARISOL VELA GOMEZ.**

PERIODO: **AÑOS: 2018-2020**

Siendo las 5:00 PM del día once (11) de diciembre del año dos mil diecisiete (2017), se dio por finalizado el proceso de votación para elección de los candidatos al COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMITÉ DE CONVIVENCIA para el periodo que va de Enero de 2018 a Enero de 2020.

RESULTADOS OBTENIDOS DEL CONTEO DE VOTOS:

N	CEDULA	NOMBRE	CARGO	AREA
1	1.151.941.356	Lenis Vela Jose Macdonell	Asistente Gerencia	Administrativo
2	14.801.363	Víctor Alfonzo Cruz	Auxiliar Administrativo	Cafetería Sena

Resultaron elegidos en esta votación las siguientes personas:

NOMBRE	OFICIO	SECCIÓN	PRINCIPAL	SUPLENTE
Lenis Vela Jose Macdonell	Asistente Gerencia	Administrativo		X
Víctor Alfonzo Cruz	Auxiliar Administrativo	Cafetería Sena	X	

Angelica Gutierrez

Angélica Johanna Gutiérrez Oviedo
Coordinador de la mesa de votación
C.C

Jorge Mario Pérez Espinal
Colaborador de la mesa de votación
C.C 94151959 Tuluá

ACTA DE APERTURA DE ELECCIONES DE LOS CANDIDATOS AL COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMITÉ DE CONVIVENCIA

El día once (11) de diciembre del año dos mil diecisiete (2017), en las instalaciones de la empresa MARISOL VELA GOMEZ., se reunió el Representante Legal y los trabajadores para conformar el comité paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo dando cumplimiento a la resolución 2013 de 1986 y al decreto 1295 de 1.994 y el Comité de Convivencia dando cumplimiento a la Resolución 1356 de 2012, Resolución 0652 de 2012 y demás normatividad, así como lo dispuesto en el SG - SST. El periodo de los miembros de los comités son de dos años (2) y el empleador está obligado a proporcionar los recursos y tiempo necesario según la ley dentro de la jornada normal de trabajo de cada uno de sus miembros para el funcionamiento de los comités.

El Representante Legal de la empresa nombró a las siguientes personas:

Por parte de la empresa

Angelica Gutierrez
ANGELICA JOHANNA GUTIERREZ
C.C. 1.116.267.652

JORGE MARIO PEREZ ESPINAL
C.C 94.151.959

Y los trabajadores nombraron a:

VICTOR ALFONSO CRUZ AGUIRRE
C.C 14.801.363
10 Votos

Jose M. Lenis V.
JOSE MACDONELL LENIS VELA
C.C 1.151.941.356
8 Votos

Estos últimos nombrados por votación en asamblea general de trabajadores. Integrando los comités se procedió de acuerdo a la resolución 2013 de 1.986 a nombrar al presidente y al secretario del mismo, con el objetivo de mantener la coordinación, organización y funcionamiento del comité.

El Representante Legal de la empresa designa: a **ANGELICA JOHANNA GUTIERREZ** Presidente de los comités y por votación de los comités se nombra a **VICTOR ALFONSO CRUZ BEDOYA** secretario (a) del mismo.

Firma Presidente

Angelica Gutierrez

Firma Secretario

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición - Calidad - Servicio

Santiago de Cali, 03 de septiembre de 2018

Ref. ASIGNACION AL COPASST

Yo, Marisol Vela Gómez en mi calidad de representante legal de la empresa designo a la señora Laura Maria Morales Mesa, Administradora del Colegio Cardenal Sancha como representante suplente por la empresa en reemplazo de Jorge Mario Perez Espinal, quien reemplaza a Angélica Johana Gutiérrez.

Laura Maria Morales Mesa	Representante Suplente

En consecuencia y según parámetros de conocimiento y verificación firma en representación de la compañía.

Marisol Vela Gomez

Marisol Vela Gómez

Representante Legal

MARISOL VELA GÓMEZ Nutrición - Calidad - Servicio	CIRCULAR	Código FGE - 024	Versión 1
		Fecha de Actualización 18-04-2017	Página 1 de 1

Fecha de envío: Hora:

REGISTRÓ DE ASISTENCIA VOTACION COMITÉ DE CONVIVENCIA

NOMBRE	CEDULA	FIRMA
Jose Macdonell Lewis Vela	1.151.941.366	Jose M. Lewis V.
Victor Alfaro Cx	6-480-1363	Victor Alfaro Cx.
Brigetta Gomez	9-151-954	
Angelica Gutierrez	1-716-267-652	Angelica Gutierrez

MARISOL VELA GÓMEZ Nutrición • Calidad • Servicio	CIRCULAR	Código FGE - 024	Versión 1
		Fecha de Actualización 18-04-2017	Página 1 de 1

SENA SALOMIA Fecha de envío: Hora:

REGISTRÓ DE ASISTENCIA VOTACION COMITÉ DE CONVIVENCIA

NOMBRE	CEDULA	FIRMA
VICTOR ALFONSO CRUZ	14801363	
SANDRA YAMILETH CORTES	66978179	
VANESA CARABALI	1143825766	
MARIA LUCIA CORTES	38640280	
MARIA DEL CARMEN MERA	31915241	
NINI JOHANA JIMENEZ	38557778	
LUZ AYDA ARTEHAGA	1061624023	
JENIFER PARRA	67027431	
ADRIANA MARCELA GIL	1116239483	

MARISOL VELA GÓMEZ Notaria - Calidad - Servicio	CIRCULAR	Código FGE - 024	Versión 1
		Fecha de Actualización 18-04-2017	Página 1 de 1

Fecha de envío: Hora:

REGISTRÓ DE ASISTENCIA VOTACION COMITÉ DE CONVIVENCIA

NOMBRE	CEDULA	FIRMA
Maribel Parra	51896204	
Yesith Ospino	1049088449	
Carmen Cortes	52205920	
Claudia Fonseca	46683398	
Laura Morales	1.023.866.852	

ACTA No. 01

Título y Carácter de la Reunión: COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Fecha: 31 de enero 2020

Hora: 10:30 am

Lugar: Oficina administrativa

Asistentes:

Nombre	Cargo
Jorge Mario Perez Espinal	Jefe Operativo
Víctor Alfonso Cruz	Auxiliar Administrativo
Yudi González Múnera	Jefe SST

Invitados: No hubo invitados

Ausentes: No los hubo

Orden del día:

1. Dar lectura al acta anterior – cierre 2019
2. Se revisa los indicadores del SG-SST cierre 2019.
3. Pausas activas cronograma 2020
4. Plan de educación 2020 SURA

Desarrollo:

1. Se da lectura al acta anterior, realizando seguimiento a las siguientes actividades:

- Se ejecutó inducción para el personal del SENA que inició labores 2020.
- Se programan los exámenes médicos del personal restante para el 01/02/2020.

2. Indicadores del año 2019 se cierran con 59 accidentes en total:

- 58 corresponden a la Unión Temporal 2019 (34 ocurridos a PPL y 25 personal directo), 1 accidente para la empresa Le y Ve, 1 accidente para Marisol Vela Gómez, 0 accidentes para la empresa JOTAMAR.
- Todos los accidentes fueron investigados de los cuales salieron los siguientes documentos como parte de los planes de acción, adicional a las capacitaciones y correcciones del ambiente de trabajo:

- Matriz de elementos de protección personal
- Matriz de identificación de peligros para cada centro de trabajo
- Planes de prevención, preparación y respuesta ante emergencias por cada centro de trabajo
- Procedimiento seguro para manejo de maquina procesadora industrial de vegetales
- Ficha técnica de seguridad de maquina procesadora industrial de vegetales
- Procedimiento o instructivo para el trabajo seguro en proceso para fritar alimentos en el rancho
- Instructivo de trabajo seguro para escurrir el agua caliente de las ollas al salir de áreas calientes
- Procedimiento o instructivo para el trabajo seguro con estufas y cocinetas dentro del rancho
- Procedimiento para el manejo de trabajo seguro con sustancias químicas
- Instructivo de Trabajo seguro en manejo de maquina licuadora industrial
- Ficha técnica de seguridad de maquina licuadora industrial
- Instructivo de Trabajo seguro para almacenamiento en almacenes o bodegas
- Procedimiento de manejo seguro de residuos sólidos

3. Se comparte el cronograma de ejecución de pausas activas 2020 el cual continuara con rotación trimestral, para seguimiento por parte del COPASST:

1. CRONOGRAMA PAUSAS ACTIVAS	
COPASST	
MARTES	
Jorge Mario Perez Espinal	1 SEMANA
Diana Montenegro	2 SEMANA
Carlos Andres Bueno Martínez	3 SEMANA
Javier Chavarro	4 SEMANA

2. CRONOGRAMA PAUSAS ACTIVAS	
COPASST	
MARTES	
Carlos Alberto Duran	1 SEMANA
Alejandra Vela	2 SEMANA
Valentina Cardona	3 SEMANA
Jaqueline Pabón	4 SEMANA

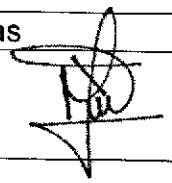
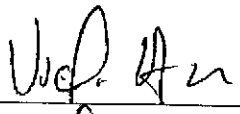
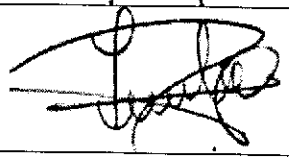
Jorge Humberto Orjuela Vela	5 SEMANA
JUEVES	
Yudi González Múnera	1 SEMANA
Viviana González Vela	2 SEMANA
Celina Sanclemente	3 SEMANA
Sebastián Rosero Gómez	4 SEMANA
Mauricio Vela – Practicante GH	5 SEMANA

Practicante Contabilidad	5 SEMANA
JUEVES	
Laura Marcela Carracedo	1 SEMANA
Martha González	2 SEMANA
Angélica María Chaparro (10:am)	3 SEMANA
Sebastián Salgado	4 SEMANA
ROTAR	5 SEMANA

4. se relaciona plan de educación 2020 sura, para programación de capacitaciones del COPASST:
¡Error! Vínculo no válido.¡Error! Vínculo no válido.¡Error! Vínculo no válido. Convocatoria.
Se programa la próxima reunión para el 24 de febrero.

Nombre de Transcriptor: Yudi González Múnera

Cuadro de firmas

Nombre	Cargo	Firmas
Jorge Mario Perez Espinal	Jefe Operativo	
Víctor Alfonso Cruz	Auxiliar Administrativo	
Yudi González Múnera	Jefe SST	

ACTA No. 02

Título y Carácter de la Reunión: COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Fecha: 24 de febrero 2020

Hora: 10:30 am

Lugar: Oficina administrativa

Asistentes:

Nombre	Cargo
Jorge Mario Perez Espinal	Jefe Operativo
Víctor Alfonso Cruz	Auxiliar Administrativo
Yudi González Múnera	Jefe SST

Invitados: No hubo invitados

Ausentes: No los hubo

Orden del día:

1. Dar lectura al acta anterior
2. Se revisa los indicadores del SG-SST .
3. Cumplimiento de Pausas activas cronograma 2020
4.PLAN DE EDUCACION SURA PENDIENTE APROBACION

Desarrollo:

1. Se da lectura al acta anterior.

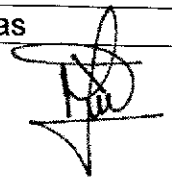
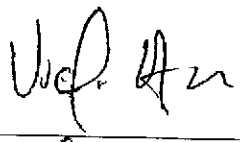
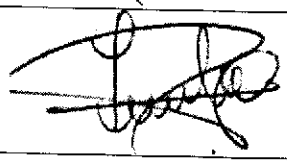
2. Indicadores del año 2020 corresponden, 1 accidente para la empresa Le y Ve (1), 0 para Marisol Vela Gómez, 0 accidentes para la empresa JOTAMAR.

NOTA: El accidente ocurrido para LE Y VE se encuentra en proceso de investigación.

3. Cumplimiento de pausas activas se esta ejecutando sin novedades.

4. Plan de educación para COPASST esta pendiente por aprobación de gerencia, en cuanto se tenga se socializara por correo con todo el personal que tenga responsabilidad dentro del SGSST.

5. Pendiente recibir cotización para las baterías de riesgo psicosocial del proveedor Dream que se solicito con anterioridad.

Nombre	Cargo	Firmas
Jorge Mario Perez Espinal	Jefe Operativo	
Víctor Alfonso Cruz	Auxiliar Administrativo	
Yudi González Múnera	Jefe SST	

ACTA No. 01

Título y Carácter de la Reunión: COMITÉ DE CONVIVENCIA LABORAL
Fecha: enero 30 de 2020
Hora: 2:00 pm

Lugar: Oficina administrativa

Asistentes:

Nombre	Cargo
Jorge Mario Perez Espinal	Jefe Operativo
Víctor Alfonso Cruz	Auxiliar Administrativo

Invitados: Javier Chavarro – Yudi González
Ausentes: no los hubo

Orden del día:

1. Lectura de las funciones de los miembros del comité de convivencia laboral
2. Socializar reglamento interno del comité de convivencia laboral.
3. Compartir en back up el formato para reportes de presunto acoso laboral.
4. Se debe definir reemplazos para los dos cargos como principales representantes de los trabajadores.
5. Proveedor DREAM para solicitud de cotización batería riesgo psicosocial.
6. Solicitud de programación para capacitación sobre GESTION HUMANA.
7. Revisar quejas de acoso laboral.

Desarrollo:

1. Funciones de los miembros del comité de convivencia laboral:

Funciones del (la) Presidente(a)

El comité de convivencia laboral deberá elegir por mutuo acuerdo entre sus miembros, un presidente, quien tendrá las siguientes funciones:

a) Convocar a los miembros del Comité a las sesiones ordinarias y extraordinarias.
b) Presidir y orientar las reuniones ordinarias y extraordinarias en forma dinámica y eficaz.
c) Tramitar ante la administración de la empresa, las recomendaciones aprobadas en el Comité.
d) Gestionar ante la alta dirección de la empresa, los recursos requeridos para el funcionamiento del Comité.

e) Recibir, mediante el mecanismo establecido, las sugerencias, propuestas o comunicaciones en general, que presente la comunidad laboral, sobre los temas propios de competencia del Comité.
f) Responsabilizarse por el archivo de documentos y actas del Comité.
g) Citar a las personas que el Comité determine para efectos del cumplimiento de sus funciones.
h) Coordinar la elaboración de las actas correspondientes a las sesiones del Comité, preservando la debida confidencialidad.
i) Las demás que la ley, normas reglamentarias o autoridades competentes le asignen.

Parágrafo: En caso de ausencia temporal o definitiva del (la) Presidente(a), el Comité proveerá su reemplazo.

3.4. Funciones del (la) Secretario(a)

El comité de convivencia laboral deberá elegir por mutuo acuerdo entre sus miembros, un secretario(a), quien tendrá las siguientes funciones:

a) Recibir y dar trámite a las quejas presentadas por escrito en las que se describan las situaciones que puedan constituir acoso laboral, así como las pruebas que las soportan.
b) Enviar por medio físico o electrónico a los miembros del Comité la convocatoria realizada por el presidente a las sesiones ordinarias y extraordinarias, indicando el día, la hora y el lugar de la reunión.
c) Citar individualmente a cada una de las partes involucradas en las quejas, con el fin de escuchar los hechos que dieron lugar a la misma.
d) Citar conjuntamente a los trabajadores involucrados en las quejas con el fin de establecer compromisos de convivencia.
e) Llevar el archivo de las quejas presentadas, la documentación soporte y velar por la reserva, custodia y confidencialidad de la información.
f) Elaborar el orden del día y las actas de cada una de las sesiones del Comité.
g) Enviar las comunicaciones con las recomendaciones dadas por el Comité a las diferentes dependencias de la empresa.
h) Citar a reuniones y solicitar los soportes requeridos para hacer seguimiento al cumplimiento de los compromisos adquiridos por cada una de las partes involucradas.
i) Elaborar informes trimestrales sobre la gestión del Comité que incluya estadísticas de las quejas, seguimiento de los casos y recomendaciones, los cuales serán presentados a la alta dirección de la empresa.

2. Reglamento interno del comité de convivencia, se anexa al final del acta y se envía a los correos de los miembros del comité de convivencia.

3. Compartir en back up el formato para reportes de presunto acoso laboral: se envía a todas las personas de la oficina la ruta en donde pueden consultar el formato de manera confidencial en caso que requieran descargarlo:

BACKUP\Scanner\FORMATOS CONSULTA COMITE DE CONVICENCIA LABORAL

4. Se debe reemplazar el cargo de Alexandra Pouchard principal representante de los trabajadores, dado que fue trasladada de ciudad y también debemos reemplazar el cardo de Adriana Marcela Gil quien tampoco puede continuar desempeñando el cargo como principal representante de los trabajadores, por lo tanto los miembros del comité definen lo siguiente de manera unánime:

- Sebastián Salgado Jefe de Contabilidad quien tenía cargo como suplente pasara a reemplazar a la representante Alexandra Pouchard.
- Alejandra García Vela Auxiliar Contable entrara al comité para desempeñar el cargo de representante principal de los trabajadores en reemplazo de Adriana Marcela Gil.

5. Se solicita a SST que realice cotización con proveedor externo DREAM para retomar el tema de la aplicación de las baterías de riesgo psicosocial.

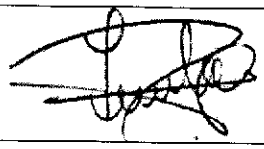
6. Se solicita a gestión humana realizar capacitación tema: GESTION HUMANA dentro de la compañía.

7. Por último, se revisa si se ha presentado alguna queja de acoso laboral, ninguna reportado por el momento.

Convocatoria. Se programa la próxima reunión para el 15 de abril de 2020.
Nombre de Transcriptor: Yudi González Múnera

Cuadro de firmas

Nombre	Cargo	Firma
Jorge Mario Perez Espinal	Jefe Operativo	
Víctor Alfonso Cruz	Auxiliar Administrativo	

Yudi González Múnera	Jefe SST	
Javier Chavarro	Jefe de Gestión Humana	

MATRIZ DE IDENTIFICACION PELIGROS, EVALUACION Y VALORACION DE LOS RIESGOS

MARISOL VELA GOMEZ

GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA (GTC) 45 2010-12-15
GUÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS Y LA VALORACIÓN DE LOS RIESGOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
FECHA DE ELABORACIÓN 2018
FECHA DE ACTUALIZACIÓN ENERO 2020

ANEXO 4 MATRIZ DE PELIGROS Y RIESGOS

CARGO	Proceso	Zona/Lugar	Actividad(es) (Subproceso)	Rutinario (Si o No)	Peligro		Efecto posible	Control existente			Evaluación del riesgo							Valoración del riesgo	Criterios para establecer controles	Medidas de intervención				
											ND Cualitativo													
											ND Cuantitativo													
					Descripción	Clasificación		Fuente	Medio	Individuo	Nivel de deficiencia	Nivel de exposición	Nivel de probabilidad	Interpretación del nivel de probabilidad	Nivel de consecuencia	Nivel de riesgo (NR) e Intervención	Interpretación del NR	Aceptabilidad del riesgo	No de expuestos	Eliminación	Sustitución	Controles de ingeniería	Controles administrativos, señalización, advertencia	Equipos/Elementos de protección personal (EPP)
Gerente y/o Representante Legal	Gerencial	Oficina	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas	si	Locativo: Transito por superficies de trabajo irregulares a nivel y desnivel	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Fracturas, politraumatismos, lesiones multiples	No	No	No	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	1	No	No		Realizar inspecciones de seguridad, orden y aseo, bandas antideslizantes	No aplica
Gerente y/o Representante Legal	Gerencial	Oficina	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas	si	Tecnológico: Incendio por equipos de computo	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, quemaduras	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	1	No	No	Inspeccionar con frecuencia a las áreas y controlar posibles fuentes de	Dotacion y capacitacion en uso adecuado de extintores	No aplica
Gerente y/o Representante Legal	Gerencial	Oficina	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas	si	Accidentes de transito: salidas operativas , diligencias de la empresa,viajes nacionales	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, politraumatismos, muerte	No	No	No	6	3	18	Alto	20	360	II	No aceptable o aceptable con control específico	1	No	No	No aplica	Capacitacion sencivilizacion de inteligencia vial	No aplica
Gerente y/o Representante Legal	Gerencial	Oficina/ sedes	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas,	si	Publicos: Atracos,Robos, delincuiencia comun, muerte	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Múltiples lesiones, politraumatismos,muerte	No	No	No	6	3	9	Alto	20	180	II	No aceptable o aceptable con control específico	1	No	No	No aplica	Fomentar el autocuidado, establecer mecanismos de reaccion frente a posibles situaciones de atraco u otras que podrían presentarse	No aplica
Asistente Administrativo y aprendiz sena	Administrativo	Oficina / Sena Salomia	Verificacion y cumplimiento del proceso dentro de las areas de cocina	SI	Locativo: Transito por superficies de trabajo resbalosas	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Caidas, Fracturas, politraumatismos, lesiones multiples	No	No	No	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	2	No	No		Realizar inspecciones de seguridad, orden y aseo	
Auxiliar y asistente de recursos humanos	Administrativo	Oficina	Procesos de seleccion,entrevistas laborales,Nomina, Apoyo en la Implementacion del SG-SST	Si	Locativo: Superficies de trabajo irregulares con diferencia de nivel	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Fracturas, politraumatismos, lesiones multiples	No	No	No	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	2	No	No		Implementar un programa de orden y aseo en todas las areas de trabajo	No aplica
Auxiliar y asistente de recursos humanos	Administrativo	Oficina	Procesos de seleccion,entrevistas laborales,Nomina, Apoyo en la Implementacion del SG-SST	Si	Tecnológico: Incendio por equipos de computo	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, quemaduras	No	No	No	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	2	No	No	Inspeccionar con frecuencia a las áreas y controlar posibles fuentes de incendio	Dotacion y capacitacion en uso adecuado de extintores	No aplica
Administrador de Cafeteria Y Colegios	Administrativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Supervisar el proceso en cocina ,apoyo en caja y atencion al cliente,recepcion de pedidos	si	Locativo: Transito por superficies de trabajo irregulares a nivel y desnivel	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Fracturas, politraumatismos, lesiones multiples	No	No	No	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o aceptable con control específico	5	No	No		Realizar inspecciones de seguridad, orden y aseo	No aplica

Administrador de Cafeteria Y Colegios	Administrativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Supervisar el proceso en cocina ,apoyo en caja y atencion al cliente,recepcion de pedidos	si	Tecnológico: Incendio por equipos de computo	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, quemaduras	No	No	No	**2**	3	**6**	**Medio**	10	**60**	**III**	**Aceptable**	5	No	No	Inspeccionar con frecuencia las áreas y controlar posibles fuentes	Dotacion y capacitacion en uso adecuado de extintores	No aplica
Administrador de Cafeteria Y Colegios	Administrativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Supervisar el proceso en cocina ,apoyo en caja y atencion al cliente,recepcion de pedidos	si	Accidentes de transito: salidas operativas , diligencias de la empresa	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, politraumatismos, muerte	No	No	No	**6**	3	**6**	**Medio**	60	**360**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	5	No	No	No aplica	Capacitacion sencivilizacion de inteligencia vial	No aplica
Administrador de Cafeteria Y Colegios	Administrativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Supervisar el proceso en cocina ,apoyo en caja y atencion al cliente,recepcion de pedidos	si	Publicos: Atracos,Robos, delincuiencia comun, muerte	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Múltiples lesiones, politraumatismos,muerte	No	No	No	**6**	3	**6**	**Medio**	60	**360**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	5	No	No	No aplica	Fomentar el autocuidado, establecer mecanismos de reaccion frente a posibles situaciones de atraco u otras que podrían presentarse	No aplica
Jefe de Cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Direccionamiento y programacion de la preparacion del menu,coordinacion del tiempo para los servicios	SI	Temperaturas Calor: Exposicion constante a estufas en la coccion de los alimentos	FISICO	Quemaduras de II Y III Grado,cefaleas , deshidratación	No	No	No	**6**	3	**18**	**Alto**	25	**450**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	5	No	No	No	Conformacion de la brigada de emergencia con recurso suficiente en equipo y personal	Cofia,tapa boca,delantal,uniforme,Botas de seguridad
Jefe de Cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Direccionamiento y programacion de la preparacion del menu,coordinacion del tiempo para los servicios	SI	Locativo: Transito por superficies de trabajo irregulares a nivel y desnivel, piso humedo	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Fracturas, politraumatismos, lesiones multiples,caida sobre superficies calientes	No	No	No	**6**	3	**18**	**Alto**	25	**450**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	5	No	No		Realizar inspecciones de seguridad, orden y aseo	No aplica
Jefe de Cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Direccionamiento y programacion de la preparacion del menu,coordinacion del tiempo para los servicios	SI	Publicos: Manifestaciones,Atentados de orden publico	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Múltiples lesiones, politraumatismos,muerte	No	No	No	**6**	1	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	5	No	No	No aplica	Fomentar el autocuidado, establecer mecanismos de reaccion frente a posibles situaciones de orden publico u otras que podrían presentarse	No aplica
Jefe de Cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Direccionamiento y programacion de la preparacion del menu,coordinacion del tiempo para los servicios	SI	Mecanico: uso de utencilios de cocina cortopunzantes	Mecanico	Heridas profundas,laceraciones,amputaciones	No	No	No	**6**	3	**8**	**Medio**	60	**480**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	5	No	No	No	Capacitacion en cuidado de manos y cuerpo,auto reporte de condiciones inseguras	Botas de seguridad,Guantes de malla para cortar ,delantal, elementos BPM
Jefe de Cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Direccionamiento y programacion de la preparacion del menu,coordinacion del tiempo para los servicios	SI	Manipulacion de cargas: Traslado de ollas con agua para la coccion de los alimentos	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Hernias , espasmos musculares, contracturas,esguinces, aplastamiento de miembros superiores e inferiores	No	No	No	**2**	3	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	5	No	No	No	Capacitacion de manipulacion adecuada de cargas e higiene postural	
Auxiliares de cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Preparacion de alimentos,emplatado ,atencion al cliente y apoyo en labores de limpieza	SI	Mecanico: uso de utencilios de cocina cortopunsantes	Mecanico	Heridas profundas,laceraciones,amputaciones	No	No	No	**6**	3	**8**	**Medio**	60	**480**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	14	No	No	No	Capacitacion en cuidado de manos y cuerpo,auto reporte de condiciones inseguras	Botas de seguridad,Guantes de malla para cortar ,delantal, elementos BPM
Auxiliares de cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Preparacion de alimentos,emplatado ,atencion al cliente y apoyo en labores de limpieza	SI	Temperaturas Calor: Exposicion constante a estufas en la coccion de los alimentos	FISICO	Quemaduras de II Y III Grado,cefaleas , deshidratación	No	No	No	**6**	3	**18**	**Alto**	25	**450**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	14	No	No	No	Conformacion de la brigada de emergencia con recurso suficiente en equipo y personal	Cofia,tapa boca,delantal,uniforme,Botas de seguridad

Auxiliares de cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Preparacion de alimentos,emplatado ,atencion al cliente y apoyo en labores de limpieza	SI	Locativo: Transito por superficies de trabajo irregulares a nivel y desnivel , piso humedo	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Fracturas, politraumatismos, lesiones multiples	No	No	No	**2**	3	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	14	No	No		Realizar inspecciones de seguridad, orden y aseo	No aplica
Auxiliares de cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Preparacion de alimentos,emplatado ,atencion al cliente y apoyo en labores de limpieza	SI	Manipulacion de cargas: Traslado de ollas con agua para la coccion de los alimentos	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Hernias , espasmos musculares, contracturas,esguinces, aplastamiento de miembros superiores e inferiores	No	No	No	**2**	3	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	14	No	No	No	Capacitacion de manipulacion adecuada de cargas e higiene postural	Botas de seguridad,Guantes de malla para cortar ,delantal, elementos BPM
Auxiliares de cocina	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Preparacion de alimentos,emplatado ,atencion al cliente y apoyo en labores de limpieza	SI	Publicos: Manifestaciones,Atentados de orden publico	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Múltiples lesiones, politraumatismos,muerte	No	No	No	**6**	1	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	14	No	No	No aplica	Fomentar el autocuidado, establecer mecanismos de reaccion frente a posibles situaciones de orden publico u otras que podrían presentarse	No aplica
Cajero	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Facturacion,atencion al cliente,manejo de la caja registradora	SI	Publicos: Atracos,Robos, delincuiencia comun, muerte	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Múltiples lesiones, politraumatismos,muerte	No	No	No	**6**	3	**6**	**Medio**	60	**360**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	3	No	No	No aplica	Fomentar el autocuidado, establecer mecanismos de reaccion frente a posibles situaciones de atraco u otras que podrían presentarse	No aplica
Cajero	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Facturacion,atencion al cliente,manejo de la caja registradora	SI	Locativo: superficies de trabajo irregulares con diferencia de nivel	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Fracturas, politraumatismos, lesiones multiples	No	No	No	**2**	3	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	3	No	No	No	Demarcacion y señalizacion protocolo de caidas a nivel y desnivel, programa de orden y aseo	Botas de seguridad
Cajero	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Facturacion,atencion al cliente,manejo de la caja registradora	SI	Tecnológico: Incendio por electrodomesticos en el area de servicios	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, politraumatismos, quemaduras	No	No	No	**2**	3	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	3	No	No	Inspeccionar con frecuencia a las áreas y controlar posibles fuentes	Dotacion y capacitacion en uso adecuado de extintores	No aplica
Cajero	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Facturacion,atencion al cliente,manejo de la caja registradora	SI	Mecanico: operacion de la greca de café y el samobar	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Quemaduras de I Y II grado en miembros superiores e inferiores	No	No	No	**2**	4	**8**	**Medio**	25	**200**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	3	No	No	Inspecciones preoperacionales a herramienta,maquinaria o		Elementos BPM
Jornalero	Operativo	Finca	Mantenimiento de la propiedad,actividades agricolas y pecuarias	SI	Manipulacion de cargas: Cargue de canastillas con productos agricolas hasta la bodega de almacenamiento	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Hernias , espasmos musculares, contracturas,esguinces, aplastamiento de miembros superiores e	No	No	No	**2**	3	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	1	No	No	No	Capacitacion de manipulacion adecuada de cargas e higiene postural	
Jornalero	Operativo	Finca	Mantenimiento de la propiedad,actividades agricolas y pecuarias	SI	Mecanico: uso de herramientas manuales machete,asadon,pala,palin,recaton,pica	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Contusiones,fracturas,heridas,amputaciones	No	No	No	**6**	3	**6**	**Medio**	60	**360**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	1	No	No	No	Capacitacion en cuidado de manos y cuerpo,Inspecciones preoperacionales a herramientas,maquinaria y equipos	Botas de seguridad,Guantes de seguridad,proteccion respiratoria,protccion visual
Jornalero	Operativo	Finca	Mantenimiento de la propiedad,actividades agricolas y pecuarias	SI	Mecanico: Operacion de la guadaña	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Heridas profundas,aputacion	No	No	No	**6**	3	**6**	**Medio**	60	**360**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	1	No	No	No	Capacitacion en cuidado de manos y cuerpo,Inspecciones preoperacionales a herramientas,maquinaria y equipos	Botas de seguridad,Guantes de seguridad,proteccion respiratoria,protccion visual
Jornalero	Operativo	Finca	Mantenimiento de la propiedad,actividades agricolas y pecuarias	SI	Material particulado: Durante la aplicacion de fungicidas y plaguicidas en los cultivos	QUIMICO	Intoxicaciones, irritaciones al contacto con la piel ,ojos y vias respiratorias	No	No	No	**6**	3	**6**	**Medio**	60	**360**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	1	No	No	No	Capacitacion en manipulacion de sustancias quimicas, uso de EPP	Ropa adecuada,proteccion respiratoria y visual

Jornalero	Operativo	Finca	Mantenimiento de la propiedad,actividades agricolas y pecuarias	SI	Liquidos: Alistamiento de fungicidas y plaguicidas para el control de plagas en los cultivos	QUIMICO	Intoxicaciones, irritaciones al contacto con la piel ,ojos y vias respiratorias	No	No	No	**6**	3	**6**	**Medio**	60	**360**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	1	No	No	No	Capacitacion en manipulacion de sustancias quimicas, uso de EPP	Ropa adecuada,proteccion respiratoria y visual
Jornalero	Operativo	Finca	Mantenimiento de la propiedad,actividades agricolas y pecuarias	SI	Locativo: superficies de trabajo irregulares con diferencia de nivel	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Fracturas, politraumatismos, lesiones multiples	No	No	No	**2**	3	**6**	**Medio**	25	**150**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	1	No	No	No	Demarcacion y señalizacion protocolo de caidas a nivel y desnivel, programa de orden y aseo	Botas de seguridad
Jornalero	Operativo	Finca	Mantenimiento de la propiedad,actividades agricolas y pecuarias	SI	Picaduras: De insectos,reptiles por el contacto con el medio agreste	BIOLOGICOS	Reacciones alergicas en la piel y vias respiratorias	No	No	No	**2**	4	**8**	**Medio**	25	**200**	**II**	**No aceptable o aceptable con control especifico**	1	No	No	No		

REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

RAZÓN SOCIAL: **MARISOL VELA GOMEZ**
NIT: **31.195.610-2**
A.R.L: SURA
DIRECCIÓN: CALLE 15 NORTE No 6N-34 PISO OFICINA 1002
TELÉFONO: 6534409
CUIDAD: Cali SUCURSALES: SI (x) NO ():
Cafetería SENA Salomia: Calle 52 2 BIS – 15 Cali
Cafetería SENA Pondaje: Cl. 72f #26i 2-19 Cali
Cafetería SENA Construcción: Calle 34 No. 17B-23Cali
Funza: Cra 15 N 12-25 Local 1 Funza- Cundinamarca.
CLASE Y GRADO DE RIESGO: II
CÓDIGO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA: 552901
ACTIVIDAD ECONÓMICA: OTROS TIPOS DE EXPENDIO NCP DE ALIMENTOS PREPARADOS.

Prescribe el siguiente reglamento, contenido en los siguientes términos:

ARTICULO 1: La empresa se compromete a dar cumplimiento a las disposiciones legales vigente, tendientes a garantizar los mecanismos que aseguren una adecuada y oportuna prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales, de conformidad con los Artículos 34, 57, 58, 108, 205, 206, 217, 220, 221, 282, 283, 348, 349, 350 y 351 del Código Sustantivo del Trabajo, la Ley 9ª. De 1979, resolución 2400 de 1979, Decreto 614 de 1984, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1989, Resolución 6398 de 1991, Decreto 1295 de 1994, Decreto 1772 de 1994 Ley 1010 de 2006, resolución 1401 de 2007, resolución 2346 de 2007, Ley 1562 de 2012, el decreto 1443 de 2014, Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019 y demás normas que con tal fin se establezcan.

ARTICULO 2: La empresa se obliga a promover y garantizar la constitución y funcionamiento del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el trabajo, de conformidad con lo establecido por el Decreto 614 de 1984, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1989, Decreto 1295 de 1994, Decreto 1771 de 1994 y Resolución 0312 de 2019.

ARTÍCULO 3: La empresa se compromete a designar los recursos necesarios para desarrollar actividades permanentes, de conformidad con el Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo, elaborado de acuerdo al Decreto 614 de 1984 y Resolución 1016 de 1989, el Decreto 1443, el Decreto 1072 de 2015 y Resolución 0312 de 2019

ARTÍCULO 4: Los riesgos existentes en la empresa están constituidos principalmente por:

1. **RIESGOS FÍSICOS**
   - Ruido Externo e interno propio de la actividad
   - Radiaciones
   - Iluminación
2. **RIESGOS QUÍMICOS**
   - Gases
   - Líquidos
   - Vapores
3. **RIESGOS BIOLOGICOS**
   - Picadura insectos
   - Hongos
   - Bacterias
   - Virus.
4. **RIESGOS MECÁNICOS**
   - Caídas de objetos
   - Cortes
   - Atrapamiento
   - Choques
5. **RIESGOS FISICOQUÍMICOS**
   - Incendio
   - Explosión u otra clase de descomposición fisicoquímica.
6. **RIESGOS BIOMECANICOS**
   - Hábitos posturales inadecuados
   - Movimiento repetitivo
   - Posturas inadecuadas
   - Sobre esfuerzo físico
7. **RIESGOS PSICOLABORALES**
   - Por atención al publico
   - Alta responsabilidad
   - Organización del trabajo
   - Carga mental
   - Monotonía
   - Exigencias de otras empresas.
8. **RIESGOS DE SEGURIDAD**
   - Instalaciones locativas, condiciones inadecuadas de la infraestructura arquitectónica como pisos, techos, pasillos, escaleras, muros.

9. RIESGO PUBLICO

- Accidentes de tránsito al ir donde los clientes, delitos, violencia, atentados, atracos.

PARAGRAFO: A efecto de que los riesgos contemplados en el presente Artículo, no se traduzcan en accidente de trabajo o enfermedad laboral, MARISOL VELA GOMEZ, ejerce su control en la fuente, en el medio transmisor o en el trabajador, de conformidad con lo estipulado en el Sistema de Gestión en Seguridad y en Salud en el Trabajo SG-SST de la empresa, el cual se dé a conocer a todos los trabajadores al servicio de ella.

ARTÍCULO 5: , MARISOL VELA GOMEZ, y sus trabajadores darán estricto cumplimiento a las disposiciones legales, así como las normas técnicas e internas que se adopten para lograr la implementación de las actividades de Medicina Preventiva y del Trabajo, Higiene y Seguridad Industrial, que sean concordantes con el presente Reglamento y con el Sistema de Gestión en Seguridad y en Salud en el Trabajo SG-SST de la empresa.

ARTÍCULO 6:MARISOL VELA GOMEZ, ha implantado un proceso de inducción del trabajador a las actividades que debe desempeñar, capacitándolo respecto a las medidas de prevención y seguridad que exija el medio ambiente laboral y el trabajo específico que vaya a realizar.

ARTÍCULO 7: Este reglamento permanecerá exhibido en, por lo menos dos lugares visibles de los locales de trabajo, cuyos contenidos se dan a conocer a todos los trabajadores en el momento de su ingreso.

ARTICULO 8. El presente reglamento tendrá vigencia a partir de la firma y aprobación del representante legal de la empresa y durante el tiempo que la empresa conserve sin cambios sustanciales, las condiciones existentes en el momento de su elaboración, tales como actividad económica, métodos de producción, instalaciones locativas o cuando se dicten disposiciones gubernamentales que modifiquen las normas del Reglamento o que limiten su vigencia.

Marisol Vela Gomez

Representante Legal.
29/04/2019

PLAN DE PREVENCION Y CONTROL DE EMERGENCIA

PLAN DE EMERGENCIAS

MARISOL VELA GOMEZ

NIT: 31.195.610-2

ELABORADO POR:

YUDI GONZALEZ MUNERA

14 DE DICIEMBRE DE 2019

Cali – Valle del Cauca

PRESENTACIÓN

Este plan pretende dar las pautas y criterios para que **MARISOL VELA GOMEZ** pueda administrar en forma eficaz el "PLAN DE PREVENCIÓN Y PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS" relacionados con las exigencias propias de la empresa, buscando superar el cumplimiento de la Ley para convertirlos en un verdadero desarrollo empresarial, enmarcando dentro del concepto de la calidad total y la teoría de la "Administración de Riesgos", conceptos que actualmente tienen mayor fuerza en las organizaciones, ya que protegen integralmente la compañía.

En el siguiente documento se encuentran las parámetros fundamentales para la implementación y auto sostenimiento del plan de emergencias de **MARISOL VELA GOMEZ,** pueda logrando una cultura organizacional en prevención y control de emergencias, buscando las estrategias y herramientas adecuadas para evitar que se presenten emergencias y mitigar las consecuencias de eventos que no pudieron ser controlados, para el desarrollo de este plan contamos con el ciclo DEMING en prevención y control de emergencias.

JUSTIFICACIÓN

El desarrollo acelerado de conceptos en materia de prevención, salud y seguridad y el lento proceso de cambio hacia una cultura preventiva dentro de las actividades laborales de las empresas en Colombia, requieren que el diseño de los programas para la prevención y preparación de emergencias al igual que la formación de brigadas de salud y seguridad, involucren conceptos nuevos que tiendan a que este proceso sea cada vez más integro, acorde con la situación histórica de nuestra sociedad.

Es evidente que una situación de emergencia necesita de un manejo que se sale de los procedimientos normales de una organización y requiere la utilización de recursos internos y externos; pero ante todo contar con herramientas y metodologías eficientes que posibiliten la recuperación en el menor tiempo posible.

Con el plan de emergencias se pretende minimizar las consecuencias y severidad de los posibles eventos catastróficos que puedan presentarse en esta sede, disminuyendo consecuencias humanas, económicas y de imagen de la institución.

El logro de los objetivos de los planes de emergencia y los programas que desarrollan el comité de emergencias y la brigada, no están dados solamente por el nivel de capacitación técnica y profesional de quienes lo ejecutan, sino además por el desarrollo humano y la concepción del trabajo en equipo que posea el personal de la entidad.

Por lo anterior, ante estas situaciones de posibles emergencias, se requiere establecer y generar destrezas, condiciones y procedimientos que les permita a los funcionarios y empleados de la institución, prevenir y protegerse en casos de desastres o amenazas colectivas que pongan en peligro su integridad y la del personal visitante en determinado momento; mediante unas acciones rápidas, coordinadas y confiables, tendientes a desplazar al personal por y hasta lugares de menor riesgo y en caso de presentarse lesionados, contar con una estructura organizativa para brindarles una adecuada atención en salud.

MARCO LEGAL

Algunas de las normas nacionales e internacionales que se plantea para el control de una emergencia y que tenemos en cuenta para la implementación del plan de emergencias son:

REQUISITOS DE LEY	TEMA
DECLARACION UNIVERSAL DE LOS DERECHOS HUMANOS (ONU 10 DE diciembre de 1948)	Artículo 3. "Todo individuo tiene derecho a la vida, a la libertad y a la seguridad de su persona".
LA LEY 9ª DE 1979 (24 DE ENERO) Código Sanitario Nacional	Artículo 96. "Todos los locales de trabajo tendrán puertas en número suficiente y de característica 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".
LEY 46 de 1988	"Por la cual se crea y organiza el Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Desastres, se otorga facultades extraordinarias al Presidente de la República y se dictan otras disposiciones.
DECRETO LEY 919 de 1989	"Por el cual se organiza el Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Desastres y se dictan otras disposiciones".
DECRETO 93 de 1998	Plan Nacional para la Prevención y Atención de Desastres
DECRETO LEY 1295 DE 1994	Artículo 35. Servicios de Prevención. Literal b: "Capacitación básica para el montaje de la brigada de primeros auxilios".
RESOLUCION 1016 DE 1989.	Articulo 11.Numeral 18. Organizar y Desarrollar un plan de emergencias teniendo en cuenta las siguientes ramas; Preventiva, Rama Pasiva o estructural, y Rama Activa y control de las Emergencias.
DECRETO 1443 DE 2014	**ART 25.** Prevención, preparación y respuesta ante emergencias. El empleador o contratante debe implementar y mantener las disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, con cobertura a todos los centros y turnos de trabajo y todos los trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluidos contratistas y subcontratistas, así como proveedores y visitantes.

NORMAS TÈCNICAS:

Algunas normas en las cuales se fundamenta el plan de emergencias son:

- **Norma Técnica Colombiana 5254:** Gestión de Riesgo.
- **Guía Técnica Colombiana 5722:** Sistema de Gestión de Continuidad del Negocio.
- **NFPA 1600/07:** Standard en Disaster/Emergency Management and Business Continuity Programs. (Norma sobre manejo de Desastres, Emergencias y Programas para la Continuidad del Negocio).
- **NSR-10/2010:** Reglamento colombiano de Construcción Sismo resistente.
- Norma técnica colombiana 1700
- **NFPA 10:** Establece el tipo, la distribución y uso de extintores portátiles.
- **Norma 600 de la NFPA:** Contempla la formación de brigadas contra incendio.
- **Norma 30 de la NFPA:** Contempla el almacenamiento de líquidos inflamables y combustibles.
- **Norma 101 de la NFPA:** Código de Seguridad Humana.
- **Norma técnica Colombiana 1461:** Colores y Señalización de Seguridad.
- **Norma Técnica Colombiana 1910:** señalización y ubicación de extintores.

***(NFPA: NATIONAL FIRE PROTECTION ASOCIATION)**

POLÍTICA GERENCIAL PARA EL CONTROL DE EMERGENCIAS

La empresa está comprometida en adelantar el plan para control de emergencias, con el fin de evitar que las actividades desarrolladas ocasionen amenazas a la salud de los trabajadores, de los contratistas o de la comunidad.

En cumplimiento a esta política, desarrollaremos en su totalidad la legislación aplicable, las políticas corporativas y los estándares de la industria.

Igualmente brindaremos las condiciones y recursos necesarios para que la implementación del plan para control de emergencias se lleve a cabo con eficiencia y continuidad.

Atentamente,

Marisol Vela Gomez

Representante Legal

OBJETIVO GENERAL DEL PLAN DE EMERGENCIAS

- Establecer y generar destrezas, condiciones y procedimientos que les permitan a los ocupantes y usuarios de las instalaciones, prevenir y protegerse en casos de desastre o amenazas colectivas que puedan poner en peligro su integridad.
- Contar con una estructura organizada que brinde una oportuna y adecuada atención a los lesionados por eventos colectivos e individuales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL PLAN DE EMERGENCIAS

- Identificar y aplicar un proceso de planeación en prevención, mitigación, preparación, atención y recuperación en caso de desastre.
- Contar con una adecuada estructura organizativa para casos de emergencia.
- Elaborar el inventario de recursos humanos, físicos, técnicos y financieros, tanto internos como externos, con que cuenta la Empresa, para atender sus propios eventos de emergencia.
- Identificar las amenazas, determinar la vulnerabilidad y definir niveles de riesgo frente a éstas.
- Estructurar un procedimiento normalizado de evacuación para todos los usuarios y ocupantes de las instalaciones (operarios, empleados, contratistas y visitantes).
- Establecer un esquema operativo “INSITU” para la atención de posibles lesionados.
- Generar en los empleados condiciones de seguridad y sensibilizar al personal, para lograr su participación en las acciones de prevención de emergencias.
- Desarrollar en los empleados, destrezas necesarias para que individualmente y como grupo, puedan ponerse a salvo en caso de emergencia.
- Estructurar y aplicar el programa de señalización para emergencias.

1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA

DESCRIPCIÓN GENERAL:

Razón Social:	**MARISOL VELA GOMEZ**
NIT:	31195610-2
Municipio:	Cali (Valle)
Actividad Económica:	4631
Dirección:	Calle 15N # 6N 34
Persona en contacto:	Yudi González Múnera
Fecha de la Inspección:	14/12/2019

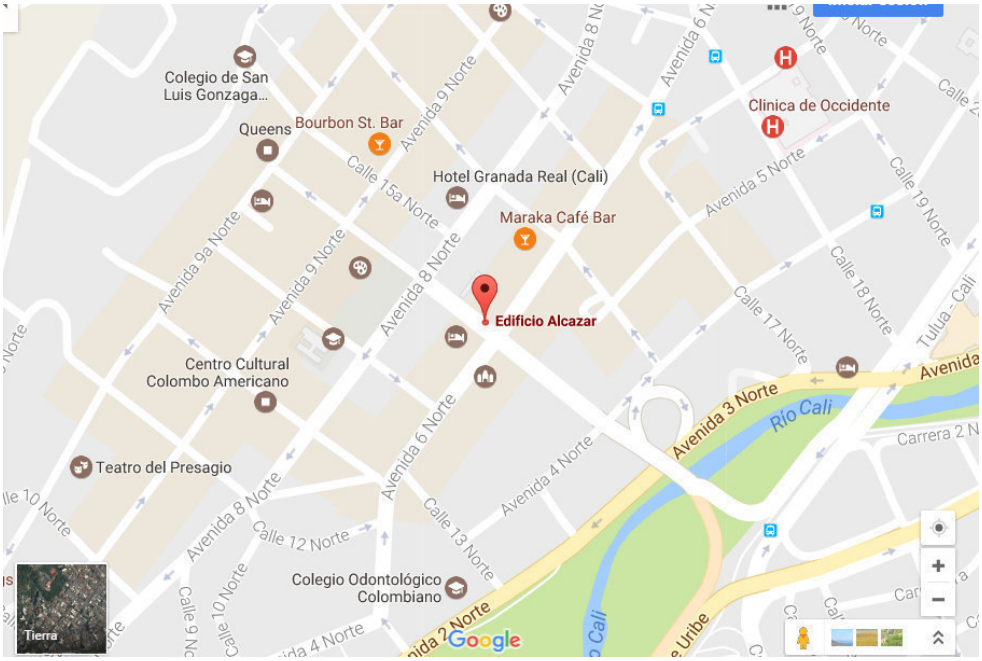
NUMERO DE TRABAJADORES: 33

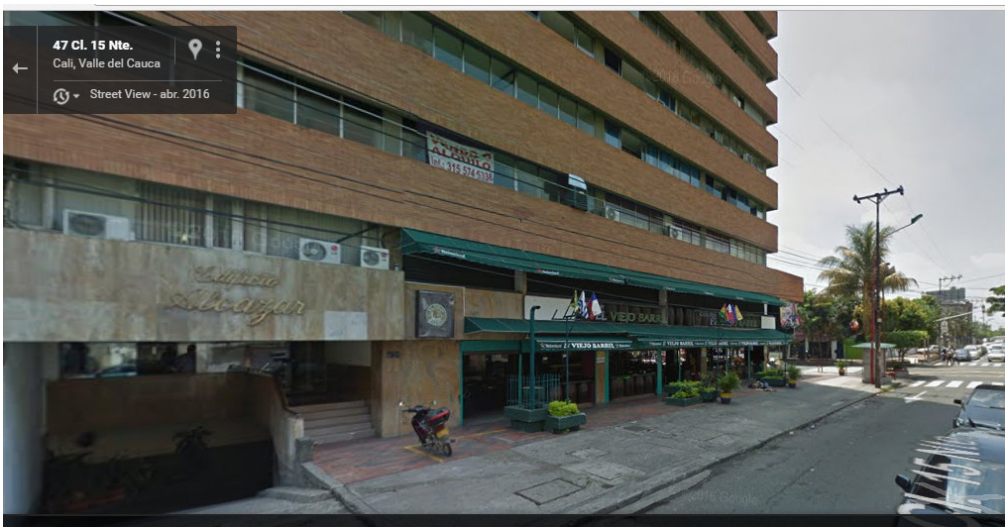
Nº DE TRABAJADORES		**VISITANTES O CLIENTES**
OPERATIVOS	**19**	10
ADMINISTRATIVO	**14**	
CAPACIDAD TOTAL POSIBLE:	**43**	

Profesional designado: YUDI GONZALEZ MUNERA
Actividad: Plan de emergencias y evacuación

1.1. LOCALIZACIÓN

La empresa **MARISOL VELA GOMEZ** se encuentra localizada en la calle 15N # 6N 38 La imagen muestra la ubicación topográfica donde se encuentra.





ELEMENTOS ESTRUCTURALES

ESTRUCTURA GENERAL: La empresa se encuentra ubicada dentro de un edificio de 15 pisos, donde su punto de operación se encuentra situado en el piso 10 y 11 cuenta con un área total en el piso 10 de 134.61 m2 aproximadamente, y en el piso 11 de 84.79 m2 aproximadamente, donde se distribuye de la siguiente manera: Piso 10 operaciones administrativas y comerciales, y en el piso 11 encontramos el departamento de recursos humanos, la estructura se encuentra en optimas condiciones, y está construida con materiales propios de la construcción.
PASILLOS, SALIDAS Y PUNTOS DE ENCUENTRO: Los pasillos son amplios y no están obstruidos.
LLEGADA DE ORGANISMOS DE RESCATE: La empresa se encuentra ubicada en un sector residencial con vías de acceso adecuadas para los vehículos de rescate. Ingresando por la avenida sexta norte para atender el evento.

2. ANTECEDENTES HISTORICOS

EMERGENCIA No. 1

TIPO DE EVENTO	DESCRIBIR EVENTO
Fecha de ocurrencia (DD/MM/AA)	No se ha presentado algún evento hasta la fecha
Hora de ocurrencia	
Número de lesionados	
Número de muertos	
Causas de la emergencia	
Consecuencias	
Medidas tomadas	
Medidas adicionales a	

recomendar

3. ANALISIS DE AMENAZAS Y DETERMINACIÓN DE VULNERABILIDAD

3.1. IDENTIFICACION DE AMENAZAS

Las amenazas se encuentran relacionadas con el peligro que significa la posible ocurrencia de un fenómeno físico de origen natural, tecnológico o provocado por el hombre y que puede manifestarse en un sitio específico y en un tiempo determinado, produciendo efectos adversos a las personas, los bienes y al medio ambiente. El evaluar la amenaza es pronosticar la ocurrencia de un fenómeno con base en el estudio de su mecanismo generador, el monitoreo del sistema perturbador y/o el registro de eventos en el tiempo.

Los tipos de amenaza son:

- **Amenazas de origen natural:** Movimiento Sísmico, inundaciones, tormentas con rayos.
- **Amenazas de origen técnico:** Incendios, explosiones, eléctrico, fallas de equipos y sistemas, intoxicaciones por químicos.
- **Amenazas de origen social:** Terrorismo, asaltos, atentados.

El evaluar la amenaza es pronosticar la ocurrencia de un fenómeno con base en el estudio de su mecanismo generador, el monitoreo del sistema perturbador y/o el registro de eventos en el tiempo.

La calificación de la amenaza se realiza mediante colores teniendo en cuenta la probabilidad de ocurrencia, de la siguiente forma:

POSIBLE	**Evento no sucedido, pero puede ocurrir**	
PROBABLE	**Evento ya ocurrido bajo ciertas condiciones**	
INMINENTE	**Evento que tiene predisposición permanente a ocurrir, evidente y detectable**	

3.2. ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD

La vulnerabilidad es entendida como la predisposición o susceptibilidad que tiene un elemento de ser afectado o de sufrir una pérdida.

El análisis de vulnerabilidad es un proceso mediante el cual la empresa determina el

nivel de exposición y la predisposición a la pérdida de un elemento o grupo de elementos ante una amenaza específica.

Cada uno de estos aspectos se califica cero (0), si de acuerdo con la definición del término se tiene suficiencia en la empresa, con 0.5 si se está en proceso y con uno (1) si se carece completamente o no se cuenta con recursos.

El análisis de vulnerabilidad se realiza a cada una de las amenazas identificadas en el numeral anterior teniendo en cuenta los siguientes elementos:

3.2.1. Vulnerabilidad en las personas.

Las personas son los trabajadores de la empresa, donde se analiza su organización para la prevención y control de emergencias. La capacitación, el entrenamiento y la dotación completa de elementos para la seguridad y protección personal de acuerdo con la amenaza, son indispensables para el cálculo de evacuación.

3.2.2. Vulnerabilidad en los recursos.

Estos se analizan desde dos campos, el de las construcciones (edificaciones, obras civiles) y los materiales o equipos. Para cada uno de estos campos se califica la instrumentación, la protección física y los sistemas de control.

La instrumentación y monitoreo se entienden como las acciones de vigilancia y equipos utilizados para observar cualquier cambio en la amenaza que puede generar una situación de riesgo.

La protección física: la barrera o diseño estructural que disminuye los efectos que pueda ocasionar la amenaza.

Los sistemas de control: el equipo instalado o normas administrativas para responder ante la presencia de una amenaza con el fin de disminuir los efectos.

3.2.3. Vulnerabilidad en los sistemas y procesos.

Los procesos se entienden como el desarrollo de las actividades productivas de los elementos bajo riesgos involucrados y los sistemas como el conjunto ordenado de normas y procedimientos.

Se analizan dos variables: la primera está relacionada con el procedimiento de recuperación o actividades previamente concebidas que permitan ante una emergencia poner nuevamente los procesos y sistemas a funcionar ya sea por sí mismos o a través del pago de seguros o de otra forma de financiación.

La segunda es el servicio alterno entendido como el proceso o mecanismo que permite realizar la misma función temporalmente en la fase de impacto o recuperación de una emergencia (Ej.: planta de emergencia).

3.2.4 Calificación de Vulnerabilidad.

La calificación de la vulnerabilidad por cada amenaza identificada se realiza mediante colores teniendo en cuenta la probabilidad de ocurrencia, de la siguiente forma:

POSIBLE	**Evento no sucedido, pero puede ocurrir**	
PROBABLE	**Evento ya ocurrido bajo ciertas condiciones**	
INMINENTE	**Evento que tiene predisposición permanente a ocurrir, evidente y detectable**	

El total de los puntos obtenidos en los tres elementos se interpretan así:

RANGO	CALIFICACION	COLOR
0.0 - 1.0	BAJA	VERDE
1.1 - 2.0	MEDIA	AMARILLO
2.1 - 3.0	ALTO	ROJO

3.3. Nivel de 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.

RIESGO = AMENAZA * VULNERABILIDAD

Para la calificación del nivel de riesgo se tienen en cuenta los colores asignados (baja: verde, media: amarillo, alto: rojo) y las siguientes consideraciones:

NIVEL DE RIESGO ALTO: 3 a 4 rombos rojos

NIVEL DE RIESGO MEDIO: 1 a 2 rombos rojos, ó 4 amarillos

NIVEL DE RIESGO BAJO: 1 a 3 rombos amarillos y los restantes verdes

- **ALTO**: Significa que del 77% al 100% de los valores que representan la vulnerabilidad son altos o la amenaza es alta, se puede desencadenar en cualquier momento. Se requiere de acciones inmediatas para su control.
- **MEDIO:** Significa que del 50% al 76% de los valores que representan la vulnerabilidad son medios o la amenaza es media. Las consecuencias y efectos

sociales, económicos y del medio ambiente pueden ser de magnitud. Se requiere desarrollar acciones para su gestión, conformación y capacitación permanente tanto teórica como práctica de una brigada de emergencias; inspecciones periódicas a todos los equipos de extinción de incendios, realización de simulacros.

- **BAJO:** Significa que del 25% al 49% de los valores calificados en la vulnerabilidad y la amenaza representan valores intermedios o que del 70 % al 100 % de la vulnerabilidad y la amenaza están controlados. En este caso se espera que los efectos sociales, económicos y del medio ambiente representan pérdidas menores.

3.4. ENCUESTA DE APOYO AL ANALISIS DE VULNERABILIDAD

ASPECTO DE ORGANIZACIÓN

FACTOR DE RIESGO	SI	NO
Se cuenta con procedimientos para actuar en Emergencias		X
Se realizan simulacros de evacuación		X
Se realizan simulacros de atención		X
Se cuenta con Jefe de Emergencias		X
Se cuenta con Brigadistas de Emergencias		X
La gente conoce la existencia de los Brigadistas y del Jefe de Emergencias		X
Hay mecanismos de control de entrada y salida de personas	x	
Existen mecanismos de notificación interna (alarma de evacuación)		X
Existen mecanismos de notificación externa (lista de teléfonos de emergencia)		X

ASPECTO DE DOTACION

FACTOR DE RIESGO	SI	NO
Se cuenta con Señalización de Emergencias	X	
Se cuenta con botiquín	X	
Se encuentra bien dotado el botiquín		X
Se cuenta con distintivo para el jefe de Emergencias y los Brigadistas (chalecos)		X
Existen extintores	X	
Hay un programa de mantenimiento periódico para los extintores	X	

Cubren las áreas adecuadamente y se encuentran bien ubicados	X	
Se cuenta con juego de inmovilizadores		X
Se cuenta con camilla		X
Se cuenta con linterna		X

ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN EN EMERGENCIAS

FACTOR DE RIESGO	SI	NO
Se ha instruido a todo el personal en procedimientos de evacuación		X
Se ha instruido a los empleados acerca de los procedimientos de Emergencia		X
Se ha instruido a los brigadistas en Primeros Auxilios		X
Se ha instruido a los empleados sobre el manejo de extintores		X
Conoce todo el personal el funcionamiento del sistema de alarma de emergencias		X
Conoce todo el personal los mecanismos de notificación de emergencias		X

ASPECTO DE MATERIALES Y EDIFICACION

FACTOR DE RIESGO	SI	NO
Materiales empleados en la construcción y acabados inflamables	X	
Sismo resistencia		X
Resistencia al fuego de los muros (mínimo 2 horas)	X	
Resistencia al fuego de las puertas (mínimo 1.5 horas)		X
Techos en buen estado	X	
Acabados interiores Inflamables	X	
Instalaciones eléctricas en buen estado	X	
Instalaciones de aguas	X	
Drenajes adecuados	X	
Peldaños de escaleras (tamaño de la huella, barras antideslizantes, pasamanos, etc.)	X	
Distancias de acceso a las salidas	X	

ASPECTOS DE EQUIPOS

FACTOR DE RIESGO	SI	NO
Sistemas de alarma para evacuación		X
Sistemas de comunicación	X	
Mantenimiento General	X	
Sensores de humo		X

PLAN DE RECUPERACIÓN

FACTOR DE RIESGO	SI	NO
Existe un plan de recuperación		X
Hay seguros para las personas		X
Están asegurados los bienes		X
Está asegurada la materia prima		X
Se salvaguarda la información importante		X

3.5. IDENTIFICACION DE AMENAZAS

TIPO	EXISTENCIA (Si o No)	ANTECEDENTES - CAUSAS O FUENTES DE RIESGO	CALIFICACIÓN
		NATURAL	
Movimientos sísmicos y terremotos	**SI**	El valle del cauca está localizada en un ambiente sismo tectónico, que demuestra desde el punto de vista geológico hay actividad sísmica de riesgo intermedio, con el precedente de la ocurrencia de sismos de magnitud variada, de leves a altos.	INMINENTE
		TÉCNICO	
Incendios	**SI**	Almacenamiento de materiales altamente inflamables. Deficiencia en los equipos energizados.	PROBABLE
Emergencias y Urgencias Medicas	**SI**	Presencia de Clientes o colaboradores con un estado de salud crítico.	POSIBLE
		SOCIAL	
Robo	**SI**	Situación social del país	PROBABLE
Terrorismo / Secuestro	**SI**	Situación social del país.	POSIBLE

3.5.1 TABLAS DE VULNERABILIDAD

En las siguientes tablas se presenta el análisis de vulnerabilidad para las amenazas identificadas en las instalaciones; este análisis se hizo basado en la información identificada en la inspección realizada a las instalaciones y a la suministrada por la empresa.

Definición de las amenazas				En Personas					En Recursos					En Sistemas y Procesos					
AMENAZAS	ÁREA (S)	ORIGEN	CALIF. AMENAZA	ORGANIZACIÓN	CAPACITACIÓN	DOTACION	CALIF.	INTERP	MATERIALES	EDIFICACIÓN	EQUIPOS	CALIF.	INTERP	SERVICI PÚBLICOS	SISTEMAS ALT	RECUPERACIÓN	CALIF.	INTERP	NIVELRIESGO
MOVIMIENTO SISMICOS	TODAS	NATURAL	INMINENTE	0,5	1	0,5	2	MEDIO	0,5	0	1	1,5	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	MEDIO
RAYOS	EXTERIOR	NATURAL	POSIBLE	0,5	1	0,5	2	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	0,5	0,5	1	1,5	MEDIO	MEDIO
INCENDIO	TODAS	TECNICO	PROBABLE	0,5	0,5	0,5	1,5	MEDIO	0,5	0,5	0	1	BAJO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	MEDIO
INUNDACIONES	EXTERNO	TECNICO	POSIBLE	0,5	1	0,5	2	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	BAJO
ELECTRICO	TODAS	TECNICO	PROBABLE	0,5	1	0,5	2	MEDIO	0,5	0	0,5	1	BAJO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	BAJO
TERRORISMO	TODAS	SOCIAL	POSIBLE	0,5	1	0,5	2	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	BAJO
ATENTADO	TODAS	SOCIAL	POSIBLE	0,5	1	0,5	2	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	BAJO
ASALTO - ROBO	TODAS	SOCIAL	PROBABLE	0,5	1	0,5	2	MEDIO	0,5	0,5	0,5	1,5	MEDIO	0,5	0,5	1	2	MEDIO	BAJO

Página 1

4. INVENTARIO DE RECURSOS

A continuación, se presentan los recursos con los cuales se cuenta para evitar un desastre y atender correctamente la situación de peligro:

- **FISICOS Y TECNICOS**

	SI/NO
Iluminación para emergencias	NO
Sistema de alarmas	SI
Dotación de los brigadistas	NO
Camillas (tabla rígida)	NO
Extintores	SI
Botiquines	SI
Listado del personal que labora en la Entidad	NO
Vías de evacuación y salidas demarcadas	NO

- **RECURSOS LOGÍSTICOS**

✓ Vías de acceso a la empresa (vehículos y peatones)
✓ Entidades que puedan prestar auxilios (ayuda externa)
✓ Teléfonos y números de emergencia
✓ Rutas de evacuación y puntos de encuentro
✓ Extintores de incendios.

- **RECURSOS ECONÓMICOS ***

  Cantidad de recursos financieros para la fase de implementación y operación, se debe realizar un estudio de implementación y recuperación a Eventos de desastres para determinar un monto ideal.

- **FÍSICO - TÉCNICO: VER ANEXO**

Nota: Ver anexos las listas de chequeo de los equipos de emergencias

4.1. TELEFONOS DE EMERGENCIA

ENTIDAD DE SOCORRO	NO. TELEFONO	
CRUZ ROJA	132	
BOMBEROS	119	
DEFENSA CIVIL	(2) 4000257	
POLICÍA NACIONAL	112	
COMITÉ LOCAL DE EMERGENCIAS	123	
ENTIDAD DE SOCORRO	**TELÉFONO NUMERO FÁCIL**	**TELÉFONO DE CONTACTO DIRECTO**
CLINICA DE OCCIDENTE	(2) 6603000	
Clinica Versalles	(2) 6809990	
Hospital universitario	(2) 5185000	
TRÁNSITO	127	

NOTA: Los números de emergencias mencionados en la tabla anterior deben ser impresos y ubicados en cada una de las líneas telefónicas de la empresa donde se pueda realizar una llamada a los grupos de emergencias correspondientes.

5. PROGRAMA DE FORMACIÒN

PROGRAMA DE FORMACIÓN
PREVENCION Y ATENCION A EMERGENCIAS

PERSONAL/GRUPO OBJETIVO	REQUERIMIENTO FORMACIÓN	ACCIÓN PREVISTA	FECHA ESTIMADA
Integrantes de la brigada de atención de emergencias	Modulo I:primeros auxilios	evaluación básica del paciente victima de trauma / Movimiento en bloque	MAYO 2018
Integrantes de la brigada de atención de emergencias	Modulo I:primeros auxilios	reanimación cardiopulmonar / OVACE	MAYO 2018

Integrantes de la brigada de atención de emergencias	Modulo I:primeros auxilios	Lesiones osteo musculares (fracturas, esguinces, luxaciones)	MAYO DE 2018
Integrantes de la brigada de atención de emergencias	Modulo I:primeros auxilios	Paciente medico / sincope / convulsiones / ataques epilépticos	MAYO DE 2018
Integrantes de la brigada de atención de emergencias	Modulo II: Prevención y control del fuego	Charla sobre: teoría del fuego, métodos de extinción, clasificación de incendios, agentes de extintores, extintores portátiles. TOTAL 4 horas	OCTUBRE 2018
Todo el personal de la empresa	Evacuación	Realizar simulacro de evacuación y traslado de herido	ABRIL DE 2018

Observaciones: Se deben realizar actividades de capacitación para todo el personal en una jornada de preparación ante emergencias y luego entrenar a la brigada en jornadas de capacitación por periodos constantes de tiempo, para que puedan realizar más entrenamientos y la actuación en caso de emergencia sea más beneficiosa para la situación.

5.1. RECOMENDACIONES GENERALES

A continuación, se relaciona el listado de recomendaciones generales para que la empresa estudie la viabilidad de desarrollo en cada una de ellas y las ejecute con el fin de intervenir directamente sobre la vulnerabilidad para garantizar su disminución y control.

Acciones Frente a las Personas:

- Mantener capacitados y entrenados a los empleados de la sede de forma integral en temas de primeros auxilios, evacuación, prevención y control de incendios; así como definir responsables para el seguimiento y monitoreo de las condiciones de botiquines, extintores, rutas y vías de evacuación.
- Mantener dotados los botiquines con elementos básicos de curación y mascarillas unidireccionales para la realización de RCP (reanimación cardiopulmonar)
- Dotar a la brigada con elementos de identificación.

- Tener una dotación para el grupo de primeros auxilios: botiquín personal, guantes de látex, tapabocas, gafas de seguridad.
- Atención y control de incendios: guantes de carnaza, gafas de seguridad, casco, botas de seguridad.
- Divulgar a los visitantes las normas de seguridad y vías de evacuación dentro de las instalaciones.

Acciones frente a los Recursos:

- **Extintores Portátiles**

✓ Todo extintor que se encuentre fuera de los gabinetes contra incendio deben instalarse a una altura máxima de 1.60mts del piso a la manija y en soportes adecuados especiales para este fin, se deben señalizar con un aviso suficientemente visible donde se indique el tipo de extintor, clasificación y usos. Por ningún motivo se debe ocultar, tapar o esconder los extintores portátiles. Se anexa documento sobre ubicación, demarcación y señalización de extintores.

✓ Los extintores que han cumplido su ciclo de servicio (de acuerdo al tipo de extintor ABC, Solkaflan, CO2) no deben enviarse llenos para recarga, estos deben vaciarse preferiblemente en prácticas de la brigada o personal en general, para garantizar una recarga completa.

✓ Se recomienda capacitar a todos los empleados de la empresa en el manejo de equipos de control contra el fuego.

✓ Revisar la señalización sobre el tipo de extintores portátiles con la clase de fuego que es capaz de apagar, porque no todos cuentan con este tipo de señales.

DETALLE PARA LA DISPOSICIÓN DE SEÑALIZACIÓN DE EXTINTORES



- **El Botiquín de primeros auxilios**

✓ Debe contar con los siguientes elementos Antisépticos: suero fisiológico o solución salina normal, jabón antibacterial.

✓ Material de Curación: gasas, compresas, apósitos, vendas, aplicadores, baja lenguas, esparadrapo, algodón, Micropore.

✓ Instrumental y otros Elementos Adicionales: tapabocas y guantes desechables, tijeras, termómetro oral y linterna.

✓ Adicionalmente debe existir un registro de atención de primeros auxilios.

✓ No se deben suministrar medicamentos sin prescripción médica.

- **Equipos de detección y alarma temprana de incendios**

✓ Informar a todos los trabajadores, contratistas y visitantes sobre el código de evacuación. Se puede realizar mediante folletos, capacitaciones, o un comunicado para todo el personal

- **Instalaciones**

✓ Establecer inspecciones periódicas de mantenimiento a nivel de todas las instalaciones

✓ Mantener despejadas las vías y salidas de evacuación definidas.

✓ Verificar continuamente las llaves de apertura manual de las puertas de acceso para poderlas abrir con facilidad en caso de emergencia

✓ Implementar un sistema de red contra incendio ya que contamos con alta cantidad de materiales sólidos combustibles.

- **Almacenamiento.**

✓ Se debe tener una buena distribución de las áreas de trabajo, almacenamiento, archivos. No permitir archivar ni guardar objetos, papeles, carpetas debajo de los escritorios. Establecer normativos y procedimientos de control al respecto.

✓ Alertar y sensibilizar a todas las personas del peligro que representa la cercanía de material combustible como el papel a fuentes de calor tales como luminarias,

estufas, grecas o conexiones eléctricas ya que pueden generar un conato de incendio.

- ✓ Es indispensable recordar al personal de aseo y de cocina almacenar lo más lejos posible líquidos combustibles de fuentes generadoras de calor. Caso concreto ceras, limpiadores y derivados del petróleo.

- Seguridad física.

- ✓ Todo el personal de la empresa, debe portar carné de identificación dentro de las instalaciones. Esto facilita el control y la vigilancia del mismo.
- ✓ Se recomienda incluir dentro de los procesos de inducción a cualquier cargo la responsabilidad personal, frente a la seguridad y prevención de riesgos.

Acciones Frente a los Sistemas:

- **Instalaciones eléctricas.**

- ✓ Establecer normativos para que el personal de mantenimiento eléctrico realice un programa preventivo y correctivo de mantenimiento.
- ✓ Proveer los tableros eléctricos de la edificación con guías de servicio para cada taco (Interruptor térmico).
- ✓ En cada tablero eléctrico, se recomienda ubicar un procedimiento escrito a seguir en caso de emergencia y dar los instructivos correspondientes.
- ✓ Asegurar a las paredes y organizar los cables que actualmente no se encuentran asegurados o que cruzan sobre pasillos de circulación y debajo de puestos de trabajo.
- ✓ Prohibir la improvisación de instalaciones eléctricas para los trabajadores en general y autorizar únicamente el desarrollo de estas tareas al personal idóneo en el tema (personal de mantenimiento eléctrico), quienes simultáneamente desarrollen programas de inspección periódica a todas las instalaciones eléctricas para evitar la sobrecarga o el recalentamiento de las mismas.
- ✓ No trabajar con líneas vivas, desenergizar el área antes de iniciar labores, utilizar los elementos de protección personal.
- ✓ Implementar Programa de trabajo con energías peligrosas, Candado y etiquetado

- **Otras:**

✓ Hacer mantenimiento periódico a la red de computadores de la empresa.

✓ Mantener actualizados y accesibles para el comité de emergencias los listados de: Teléfonos de empresas de socorro, trabajadores, teléfonos internos de la empresa, etc.

✓ Hacer seguimiento a la existencia y cobertura de los sistemas de aseguramiento frente a todos los riesgos identificados en el análisis de amenazas de este documento.

✓ Dotar a la brigada de emergencia con sistemas de comunicación adecuados, conformado con radio frecuencias, megáfonos o altavoz y elementos de protección personal.

✓ Procurar que el manejo de los botiquines sea dado a personal capacitado para ello, de lo contrario es factible que se haga uso de los elementos y manejo de situaciones de forma inadecuada y riesgosa para los usuarios de este servicio.

- **Capacitación:**

✓ Brigadistas y representantes de cada una de las áreas de la empresa en: Que hacer en caso de incendios, de sismos, que hacer antes durante y después de una emergencia, prevención y control del fuego, primeros auxilios, transporte de lesionados.

6. EVACUACIÓN

OBJETIVOS:

Desarrollar un conjunto de acciones y procedimientos tendientes a que las personas de **MARISOL VELA GOMEZ** junto con los usuarios de sus instalaciones, contratistas y subcontratistas ante una eventual amenaza originada por un peligro protejan su vida y la integridad física, mediante su desplazamiento hasta y a través de lugares de menor riesgo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS PLAN DE EVACUACIÓN

- Lograr que el plan de evacuación sea aprobado por la empresa para que se institucionalice, publicado para que esté al alcance de todos, enseñado a todos los interesados y practicado convenientemente.
- Establecer las acciones tendientes a crear una barrera (distancia) entre las fuentes de riesgo y las personas amenazadas de la empresa mediante su desplazamiento a un lugar de menor riesgo.
- Dar a conocer a cada persona o grupo de personas las instrucciones necesarias a seguir antes, durante y después de una emergencia para afrontarla de manera exitosa.
- Generar entre los ocupantes de las instalaciones condiciones de confianza y motivar su participación hacia las acciones de prevención.
- Establecer una ágil estructura organizativa y operativa que permita una adecuada atención en salud y seguridad.
- Minimizar las consecuencias y severidad de los posibles eventos catastróficos.

6.1. RUTAS DE EVACUACION

El personal de evacuación se prepara y se realiza el siguiente procedimiento:

ÁREA	RUTA	PUNTO DE ENCUENTRO
PISO 1	Ubicar las puertas despejadas en el área de ventas y ubicarse en el punto de encuentro	Equina de la avenida 8 norte con calle 15 norte

6.2. PUNTOS DE ENCUENTRO

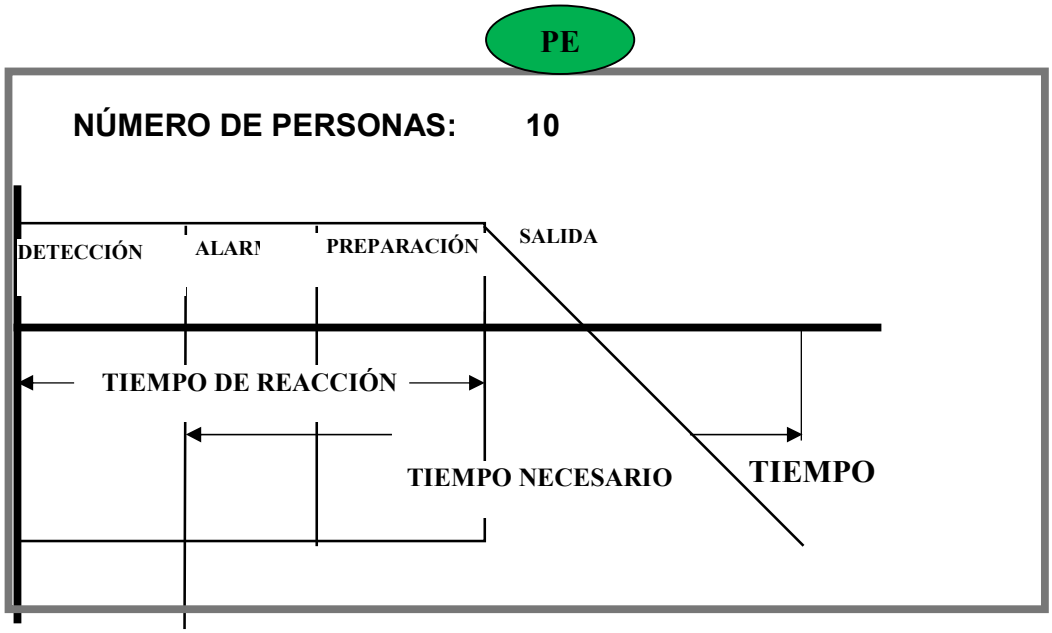
Con el fin de realizar el conteo de los empleados evacuados y comprobar si todos lograron salir, los ocupantes de las distintas áreas deben reunirse en el sitio establecido en este plan, hasta que su correspondiente Guía de evacuación efectúe el conteo y comunique cualquier otra decisión.

El punto de reunión final establecido por la empresa es:

El Punto 1: Equina de la avenida 8 norte con calle 15 norte

6.3. PROCESO DE EVACUACIÓN

.



La empresa debe aplicar esta fórmula, según las distancias desde el punto a evacuar, hasta el punto de encuentro y según la cantidad de personas involucradas.

- **Detección:**

La fase de detección, se refiere al tiempo que transcurre entre el momento en que se desencadena la amenaza como una emergencia y el momento en que ésta es detectada.

- **Alarma:**

Esta fase, comprende el periodo de tiempo, entre la detección y la activación de la alarma. En general se debe contar con dos alarmas codificadas, a fin de que una determine la existencia de una emergencia y la otra la orden de salir, mediante la activación del plan de evacuación.

- **Preparación:**

La fase de preparación, empieza en el momento que se activa la alarma, y está representada por el tiempo requerido, para interpretarla, realizar las funciones inherentes a la emergencia y tomar la decisión de empezar a evacuar.

- **Salida:**

La salida empieza cuando cualquiera de los ocupantes, da el primer paso para iniciar la evacuación, y finaliza cuando el último de los ocupantes sale de las instalaciones. El tiempo de salida, enmarcado en los dos parámetros anteriores, va a depender de varios factores como son la carga ocupacional, la capacidad y disposición de salidas como puertas, pasillos y escaleras, las distancias de recorrido y el entrenamiento.

Cálculo Teórico del Tiempo de Salida:

Este cálculo se realizó mediante la fórmula desarrollada por K. Togawa:

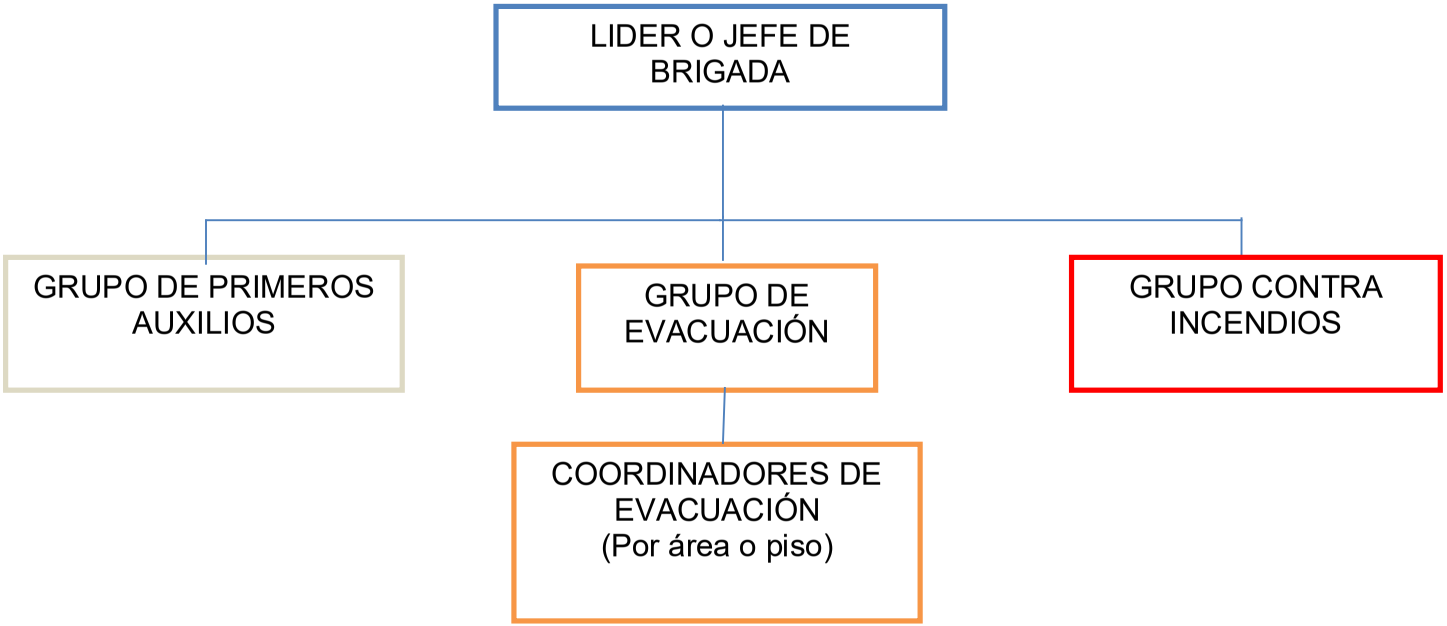
$$TS = \frac{N}{A \times K} + \frac{D}{V}$$

Donde:

TS = Tiempo de salida en segundos
N = Número de personas
A = Ancho de salida en metros
K = Constante experimental: 1,3 personas/metro segundo
D = Distancia total de recorrido en metros
V = Velocidad de desplazamiento: Horizontal: 0,6 metros/seg.
Escaleras: 0,4 metros/seg.

PLAN ORGANIZACIONAL: GRUPOS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS (BRIGADAS)

Organigrama brigada de emergencia



NOTA: la empresa conformara un grupo de brigadista siguiendo el anterior organigrama.

7. FUNCIONES DE LOS BRIGADISTAS

EVACUACIÓN:

- ✓ Implementar, instalar y mantener en buen estado la señalización de las instalaciones de la empresa, lo mismo que con los planos y guías de evacuación.
- ✓ Contar con un censo actualizado del personal de la empresa.
- ✓ Dar las señales de evacuación, de acuerdo a las instrucciones del coordinador general o los del grupo de evacuación.
- ✓ Ser guías en el proceso de evacuación, conduciendo al personal hacia la zona de refugio o punto de encuentro de la empresa, revisando que ninguna persona permanezca en su puesto de trabajo.
- ✓ Conducir al personal por la vías de evacuación y libres de peligro.
- ✓ Verificar continua y constantemente que las rutas de evacuación permanezca libre de obstáculos.
- ✓ Coordinar el regreso del personal, una vez se evalúen las condiciones de seguridad del sitio.

PRIMEROS AUXILIOS:

- ✓ Brindar los primeros auxilios adecuados y acordes a la emergencia, accidente o eventualidad.
- ✓ Evitar complicaciones físicas y psicológicas.
- ✓ Asegurar el traslado del accidentado a un centro médico asistencial.
- ✓ Conservar la vida.
- ✓ Conocimiento y capacitación especifico en el tema.
- ✓ Llevar un inventario de los elementos utilizados en la atención de pacientes y mantener su buen funcionamiento.

PREVENCIÓN Y COMBATE DE INCENDIO:

- ✓ En caso de incendio, se debe proceder en forma técnica y ordenada a realizar la extinción del fuego o el conato.

- ✓ Una vez se controle el conato o el fuego incipiente, se deberán realizar labores de limpieza y organización de las áreas afectadas.
- ✓ En caso de ser necesario, ayude a evacuar personas, así como las labores de salvamento de bienes, equipos y herramientas colocándolos en lugares seguros.
- ✓ Llevar el control e inspeccionar el estado y ubicación de los equipos y herramientas de protección contra incendios, así como realizar el mantenimiento correspondiente.
- ✓ Participar en actividades de capacitación en prevención de incendios.
- ✓ Investigación de incendios o conatos.
- ✓ Para atender adecuadamente los conatos o fuegos incipientes dentro de la empresa se deben tener en cuenta y conocer los siguientes aspectos:

  Extintor: son aparatos manuales que permiten proyectar y dirigir un agente extintor sobre un fuego. Se diferencian unos de otros, por algunas características como agente extintor, contenido, sistemas de funcionamiento, eficacia y tiempo de descarga.

7.1. PLAN OPERATIVO PARA EL CONTROL DE EMERGENCIA

Evacuación

Antes:

1. Mantener la coordinación operativa y la asistencia, indispensables para asegurar el éxito del plan de evacuación.
2. Mantener contacto permanente con los coordinadores de área respecto de las actividades relativas al plan de evacuación y los procedimientos operativos normalizados adoptados
3. Informar los cambios y/o ajustes en los métodos y procedimientos operativos normalizados en vigencia
4. Dirigir la actuación de los brigadistas y orientar la participación de los grupos de apoyo externos.
5. Servir de apoyo en la solución de problemas que afecten personas o procedimientos involucrados en el plan de evacuación adoptado.

Después:

1. Analizar la aplicabilidad y eficacia de los procedimientos cumplidos en términos de resultados.
2. Presentar al comité de emergencia una evaluación de resultados con estimativo de daños o pérdidas registrados durante el siniestro.
3. Promover el restablecimiento de los niveles de seguridad indispensables.

Durante la emergencia antes de evacuar:

Si escucha la alarma de evacuación o recibe la orden por un medio considerado como oficial:

- ✓ Verifique, si es posible la veracidad de la alarma.
- ✓ Si está en su área de trabajo, colóquese el distintivo de coordinador y tome la lista del personal bajo su cuidado.
- ✓ Si está en otra área, evacué por donde lo hacen los demás ocupantes.

Durante la evacuación:

- ✓ Mantenga contacto verbal con su grupo, mediante consignas tranquilizantes y de orientación: no corran, no se detengan, etc.
- ✓ Evite el regreso de personas.
- ✓ Evite brotes de comportamiento incontrolado, separe a quienes lo tengan para hacerlos reaccionar.
- ✓ En caso de humo indique a los ocupantes que se agachen y gateen.
- ✓ Auxilie oportunamente a aquellas personas que lo requieran.
- ✓ Supervise las acciones previstas para evacuar de acuerdo al procedimiento establecido.
- ✓ Recuerde a los ocupantes la salida, la ruta de evacuación y sitio de reunión final.
- ✓ Verifique que el área bajo su cuidado quedó evacuada completamente (revise baños, cafeterías, sala de juntas, etc.).

Después de la evacuación:

- ✓ Al llegar al sitio de reunión final convenido, verifique si todas las personas del área lograron salir.

- ✓ En caso de duda si alguien logró o no salir, informe inmediatamente al Jefe de Emergencia o al Cuerpo de Bomberos.

- ✓ Cuando el Jefe de Emergencia considere que el peligro ya ha pasado y dé la orden de reingreso, comuníquelo a las personas de su grupo.

Procedimientos para los empleados:

Todos los empleados a quienes no se les hayan asignado otras funciones para casos de emergencia, deberán ceñirse al siguiente procedimiento:

Al escuchar la alarma o la orden de evacuar:

- Si está en un área diferente a la suya, evacué el lugar por donde lo hacen los otros ocupantes, acatando las instrucciones de los brigadistas.
- Si está en su área, suspenda inmediatamente lo que está haciendo, salve la información de la computadora si lo considera importante, apague equipos y ejecute las acciones que se le hayan asignado para emergencias.
- Deje libre el teléfono.
- Cierre escritorios y archivadores.
- El personal de cafetería, debe apagar y desconectar equipos en la cocina.
- Salga calmada pero rápidamente.
- En caso de incendio cierre ventanas y puertas (sin seguro).
- Abra puertas y ventanas en caso de amenaza de bomba.
- Si tiene algún visitante, llévelo con usted.
- No regrese por ningún motivo.
- Gatee en caso de humo y cúbrase nariz y boca con un pañuelo húmedo.
- Siga las instrucciones del coordinador de área.
- Vaya sin demora al sitio de reunión asignado a su grupo.
- No regrese a las instalaciones sin haber recibido autorización del Jefe de Emergencia.

Para los visitantes:

Cuando escuche la alarma o la orden de evacuar:

- ✓ Abandone las instalaciones, acatando las instrucciones de los coordinadores de evacuación, no lleve paquetes, déjelos en la oficina.
- ✓ Llegue hasta el sitio de reunión donde se realizará el conteo
- ✓ No regrese a las instalaciones sin haber recibido autorización del Jefe de Emergencia.

RECOMENDACIONES:

- Conformar y capacitar a la brigada de emergencias.
- Demarcar los cambios de nivel.
- Establecer un sistema de comunicación interna
- Divulgar los teléfonos de emergencia a los colaboradores en todas la areas

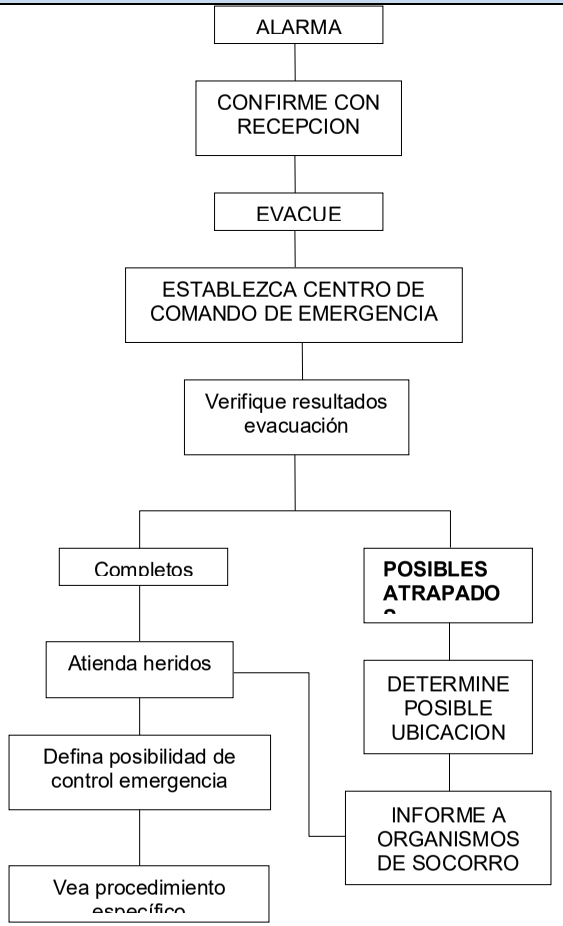
- Realizar simulacros de evacuación mínimo 1 vez por año.

"El informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio".

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS - PON

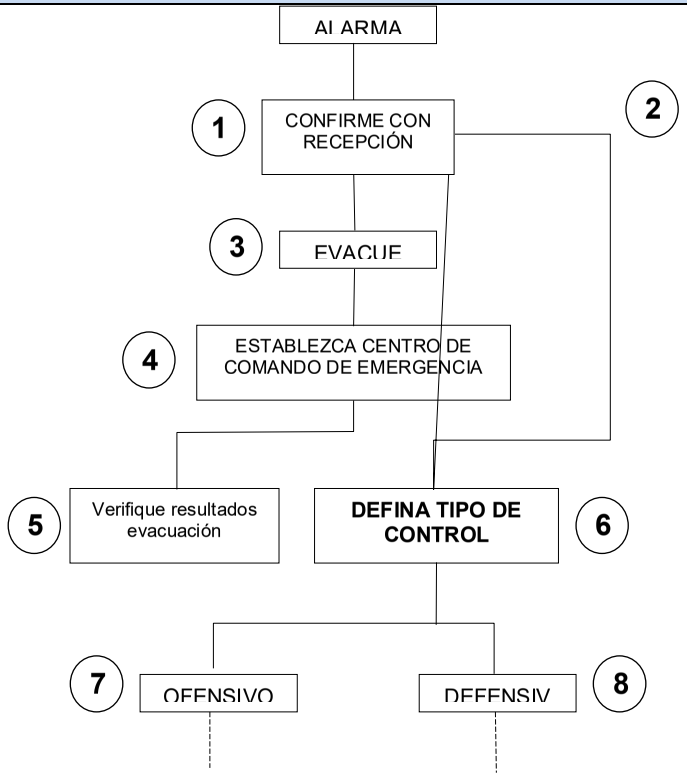
A continuación se muestran los procedimientos operativos normalizados para la atención de una emergencia, se debe realizar la divulgación de los PON a todos los empleados de la empresa.

PON	**EVACUACION DE INSTALACIONES**	
OBJETIVO: Retirar en el menor tiempo posible a la población expuesta a la amenaza, conduciéndola hasta un lugar seguro.	ALCANCE: Aplica a la totalidad de ocupantes de la edificación (habituales o visitantes), todas sus dependencias y cargos.	DIRIGIDO A: TODO EL PERSONAL

SITUACION	**ACCION A TOMAR**	**ESQUEMA**
Activación alarma general de emergencia Evacuación general En el Punto de Encuentro Si el personal está completo Si hay posibilidad de atrapados Cuando se presenten los organismos de socorro	1. Confirme con **recepción primer piso**: Motivo y veracidad Lugar exacto Solicitud organismos de socorro. 2. Evacue el lugar donde se encuentra y diríjase al Punto de Encuentro principal según el caso. 3. Establezca el Comando de la Emergencia de acuerdo con lo planeado. Asegúrese de contar con comunicaciones internas y externas y asegure el área. 4. Confronte información con jefe de brigada y coordinador de evacuación, establezca áreas completas y áreas con donde falte personal que inicialmente se encontraba en el lugar. Elabore listado general de evacuados, lesionados y posibles atrapados. 5. Cruce información para descartar que los desaparecidos se encuentren dentro de otro evacuado. 6. Asegúrese de que se presten los primeros auxilios a los lesionados. 7. Si se evacuó totalmente, analice posibilidad de control de la emergencia según la amenaza y remítase al PON correspondiente. 8. Acopie información que le permita establecer el último lugar donde fueron vistos los desaparecidos. Determine N° de posibles atrapados y áreas de búsqueda. 9. Al llegar los organismos de socorro transfiera el mando, informe sobre la situación, acciones tomadas, riesgos adicionales, número de atrapados y probable ubicación. Ponga sus recursos a disposición.	

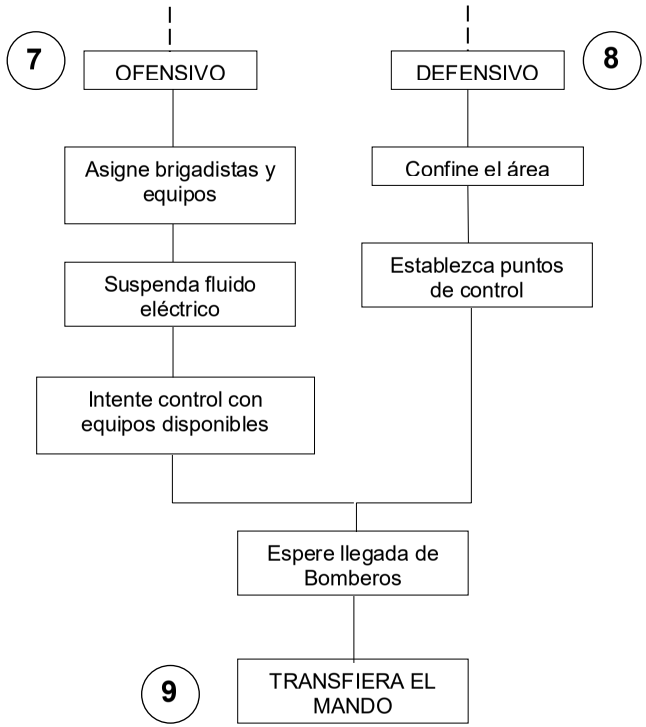
PON	**CONTROL DE INCENDIOS**

OBJETIVO:	**ALCANCE:**	**DIRIGIDO A:**
Asegurar la evacuación del personal amenazado y, de ser posible, restringir o controlar la propagación del fuego.	Aplica a todos los pisos y dependencias de la edificación y está sujeto al entrenamiento y los equipos con que cuente la brigada.	TODO EL PERSONAL

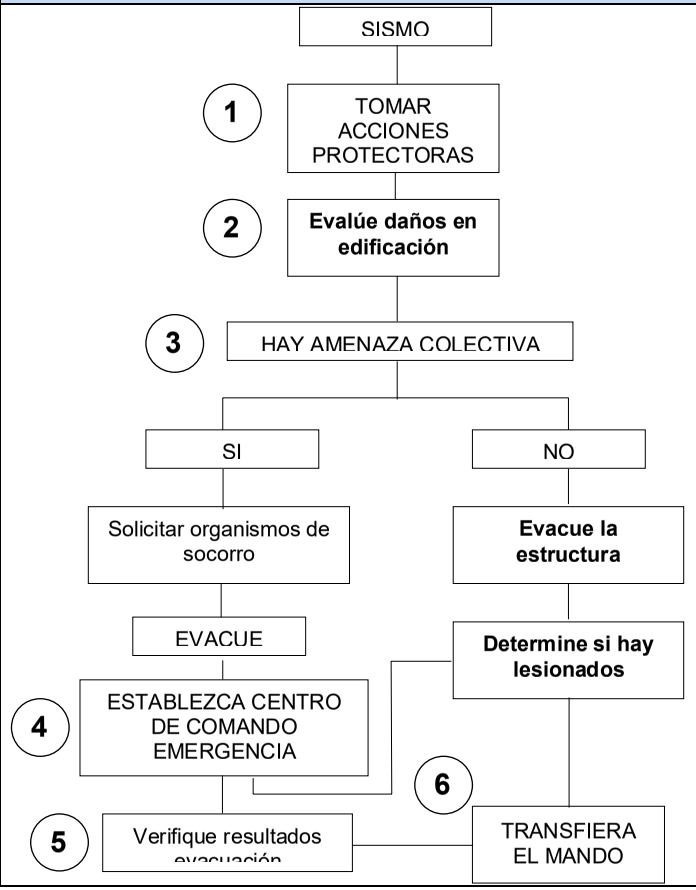
SITUACION	**ACCION A TOMAR**	**ESQUEMA**
Activación alarma general de emergencia Al recibir información sobre el incendio En el punto de encuentro	1. Confirme con recepción primer piso: Magnitud del incendio Lugar exacto Solicitud organismos de socorro. 2. Realice evaluación de la situación, tenga en cuenta nivel de riesgo, entrenamiento y equipos disponibles. Decida tipo de control posible. Tenga siempre en cuenta la seguridad del equipo como prioridad. 2.1 Si decide ofensivo solicite al coordinador de brigada asignar personal de control de incendios. 2.2. Si decide defensivo, infórmelo al coordinador de brigada y pida que todos los brigadistas se retiren al punto de encuentro. 3. Evacue el lugar donde se encuentra y diríjase al Punto de Encuentro. 4. Establezca el Comando de la Emergencia de acuerdo con lo planeado. Asegúrese de contar con comunicaciones internas y externas y asegure el área. 5. Confronte información con jefe de brigada y coordinador de evacuación, establezca áreas completas y áreas con donde falte personal que inicialmente se encontraba en el lugar. Elabore listado general de evacuados, lesionados y posibles atrapados. 6. Revise magnitud y avance del incendio, verifique condiciones de seguridad del personal de brigada, no importa el tipo de control que esté haciendo si existe peligro para los brigadistas, RETIRELOS!	

Continúa

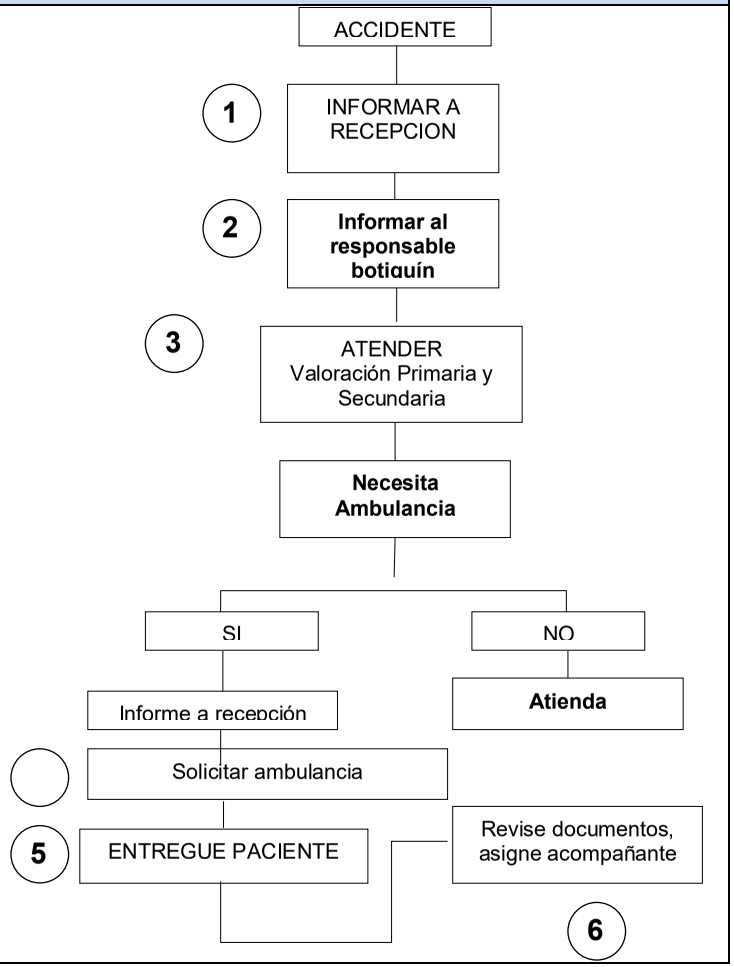
PON	CONTROL DE INCENDIOS 2	
OBJETIVO: Asegurar la evacuación del personal amenazado y, de ser posible, restringir o controlar la propagación del fuego.	**ALCANCE:** Aplica a todos los pisos y dependencias de la edificación y está sujeto al entrenamiento y los equipos con que cuente la brigada.	**DIRIGIDO A:** JEFE o DIRECTOR DE EMERGENCIA COORDINADOR DE BRIGADA

SITUACION	ACCION A TOMAR	ESQUEMA
Control de la emergencia Cuando se presenten los organismos de socorro	7. Control OFENSIVO 7.1 Asegúrese de suspender el fluido eléctrico del piso o área del incendio. 7.2. Emplee extintores portátiles en primera instancia. Si lo considera necesario haga uso de los gabinetes como segunda opción. SIEMPRE trabaje con el gabinete del nivel más cercano HACIA DEBAJO DE donde se presenta el incendio. 7.3. Espere la llegada de los bomberos. 8. Control DEFENSIVO 8.1. Evite la propagación del fuego y el humo cerrando todas las posibles vías de salida en el área afectada. NO INTENTE abrir puertas que hayan sido previamente cerradas. 8.2. Establezca puntos de control en el perímetro del área afectada y a una distancia segura. Puede asignar un equipo de brigadistas provistos de una manguera y hacer enfriamiento externo. 8.3. Espere la llegada de los bomberos. 9. Al llegar los organismos de socorro transfiera el mando, informe sobre la situación, acciones tomadas, riesgos adicionales, número de atrapados y probable ubicación. Ponga sus recursos a disposición.	

PON	MOVIMIENTO SISMICO	
OBJETIVO: Realizar un manejo adecuado de la situación con el fin de evitar lesionados y reducir la posibilidad de daños materiales en las instalaciones.	**ALCANCE:** Aplica a la totalidad de ocupantes de la edificación (habituales o visitantes), todas sus dependencias y cargos.	**DIRIGIDO A:** TODO EL PERSONAL

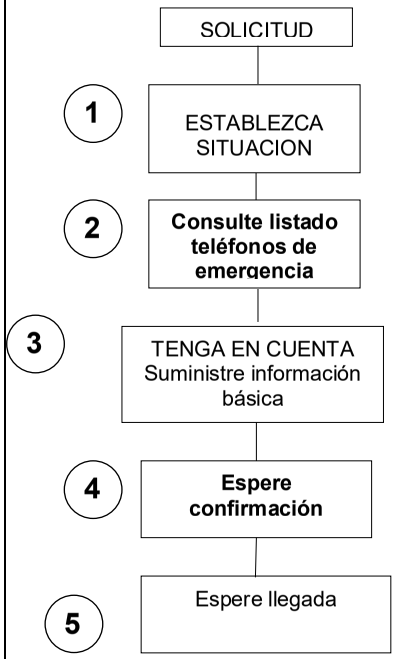
SITUACION	ACCION A TOMAR	ESQUEMA
Ocurre movimiento sísmico Al finalizar el movimiento sísmico Cuando se presenten los organismos de socorro	1. Deben implementarse acciones de protección por parte de todos los funcionarios (resguardarse de objetos que caen, alejarse de las ventanas, protegerse junto a escritorios). NO SE DEBE INTENTAR EVACUAR DURANTE EL SISMO. Debe haberse proporcionado entrenamiento previo a todo el personal sobre este aspecto. 2. Realice una inspección general de la edificación, determine daños en estructura y posibles lesionados. Haga énfasis en sistemas de gas y energía. REVISE LOS CONDUCTOS DEL ALMACENAMIENTO Y DUCTOS DE COMBUSTIBLE. 3. Evalúe si los daños amenazan a los ocupantes y valore seguridad del punto de encuentro. 3.1. Si existe amenaza colectiva ORDENE EVACUACION GENERAL 3.2. Explíqueles la situación, imparta instrucciones de seguridad. Asegure el área. Determine una evaluación completa de su edificación 4. Si evacua, establezca el Comando de la Emergencia de acuerdo con lo planeado. Asegúrese de contar con comunicaciones internas y externas y asegure el área. 5. Confronte información con jefe de brigada y coordinador de evacuación, establezca áreas completas y áreas con donde falte personal que inicialmente se encontraba en el lugar. Elabore listado general de evacuados, lesionados y posibles atrapados. 6. Al llegar los organismos de socorro transfiera el mando, informe sobre la situación, acciones tomadas, riesgos adicionales, número de atrapados y probable ubicación. Ponga sus recursos a disposición.	

PON	**ATENCION DE URGENCIAS MÉDICAS O ACCIDENTE**	
OBJETIVO: Facilitar la respuesta y atención de lesionados por accidentes dentro de la edificación.	**ALCANCE:** Aplica a la totalidad de ocupantes de la edificación (habituales o visitantes), todas sus dependencias y cargos.	**DIRIGIDO A:** JEFE o DIRECTOR DE EMERGENCIA COORDINADOR DE BRIGADA BRIGADISTAS

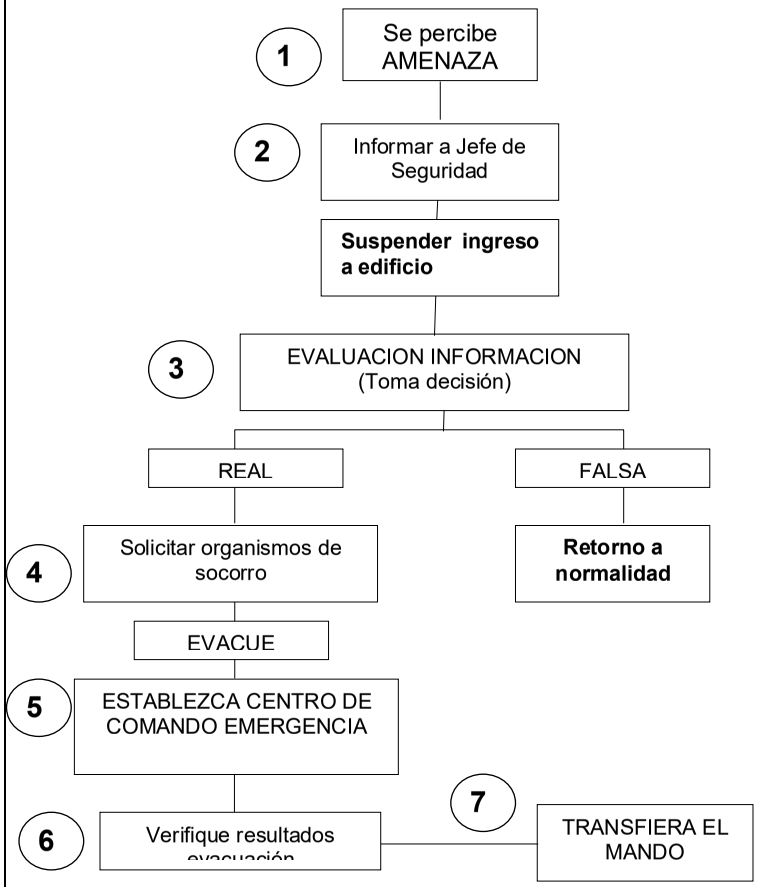
SITUACION	ACCION A TOMAR	ESQUEMA
Ocurre accidente dentro de la edificación Se valora paciente Cuando se presenten los organismos de socorro	1. Al ocurrir un accidente dentro de la edificación, este deberá informarse a la recepción por parte del brigadista del área, indicando gravedad y si requiere apoyo. 2. El encargado de recepción informa al responsable del botiquín, quién debe desplazarse hasta el lugar del accidente con el equipo. 3. El brigadista más cercano debe iniciar atención, efectuar valoración primaria y secundaria. Determina si debe solicitarse ambulancia y lo informa a recepción 4. El encargado de recepción solicita el organismo de socorro requerido, suministrando la información necesaria de acuerdo con el caso. 5. Al llegar los organismos de socorro transfiera el mando, informe sobre la situación, acciones tomadas, riesgos adicionales, número de atrapados y probable ubicación. Ponga sus recursos a disposición. 6. En caso de que se requiera traslado del paciente a un centro asistencial, asegúrese de que porta sus documentos (carné empresa, ARP y EPS), a qué sitio va a ser trasladado y envíe acompañante.	

PON	SOLICITUD ORGANISMOS DE SOCORRO	Pág. 1 de 1

OBJETIVO:	ALCANCE:	DIRIGIDO A:
Realizar la solicitud de ayuda externa en caso de situaciones de emergencia.	Aplica a la totalidad de organismos que puedan requerirse para el control de la situación.	PERSONAL DE SEGURIDAD Y DE RECEPCIÓN

SITUACION	ACCION A TOMAR	ESQUEMA
Se recibe confirmación de emergencia Cuando se presenten los organismos de socorro	1. Se recibe solicitud de algún brigadista por extensión telefónica o se confirma veracidad de alarma de incendio. Asegúrese de conocer: Tipo de emergencia, lugar, ayuda requerida, número de víctimas. 2. Ubique en el LISTADO TELEFONICO DE EMERGENCIAS el número de la(s) entidad(es) requerida(s). Establezca comunicación. 3. Al comunicarse suministre en forma clara la siguiente información: Empresa de donde llama Nombre completo Situación que se presenta Dirección exacta e indicaciones para la llegada Teléfono de donde llama Cualquier otra información que ellos requieran. 4. Cuelgue el teléfono y esté atento a una llamada de confirmación. 5. Solicite al personal de seguridad ubicado en el exterior que esté atento a la llegada del organismo solicitado y lo oriente.	

PON	AMENAZA TERRORISTA CONTRA INSTALACIONES	
OBJETIVO: Realizar un manejo adecuado de la situación con el fin de evitar lesionados y reducir la posibilidad de daños materiales en las instalaciones.	**ALCANCE:** Aplica a la totalidad de ocupantes de la edificación (habituales o visitantes), todas sus dependencias y cargos.	**DIRIGIDO A:** ENCARGADO DE SEGURIDAD FISICA JEFE o DIRECTOR DE EMERGENCIA COORDINADOR DE BRIGADA

SITUACION	ACCION A TOMAR	ESQUEMA
Se recibe la amenaza o se identifica su presencia Al confirmar veracidad Cuando se presenten los organismos de socorro	1. La persona que recibe o percibe la amenaza debe comunicar internamente esta situación al personal de seguridad. 2. El encargado de seguridad informa a su superior, al jefe de emergencia y coordinador de brigada, quiénes deben reunirse y evaluar la situación. Se suspende el ingreso al edificio. 3. Se confronta la información recibida, tipo de amenaza y potencial de daño. Si se conoce la ubicación se evacua este piso y se hace una rápida confirmación de su presencia. NO PERMITA QUE SE MANIPULE EL ARTEFACTO SOSPECHOSO. 4. Se decide si se hace la evacuación, tipo de evacuación (parcial o total), se solicitan organismos de socorro y se acciona la alarma de emergencia. 5. Establezca el Comando de la Emergencia de acuerdo con lo planeado. Asegúrese de contar con comunicaciones internas y externas y asegure el área. 5. Confronte información con jefe de brigada y coordinador de evacuación, establezca áreas completas y áreas con donde falte personal que inicialmente se encontraba en el lugar. Elabore listado general de evacuados, lesionados y posibles atrapados. 7. Si se evacuó totalmente, analice posibilidad de control de la emergencia según la amenaza y remítase al PON correspondiente.	

FORMATO LISTA DE CHEQUEO PARA RUTAS DE EVACUACIÓN

AREA ADMINISTRATIVA: FECHA __ / __ / __

Coordinador de evacuación del área _____

1.	**N° de rutas de evacuación para esta área _____**	**SI __ NO __**
2.	**Se cuenta con un mecanismos de alarma de notificación interna**	**SI __ NO __**
3.	**Se cuenta con plano y procedimientos de evacuación en el área**	**SI __ NO __**
4.	**Está ubicado en un lugar visible para todo el personal**	**SI __ NO __**
5.	**Las salidas de emergencia están señalizadas**	**SI __ NO __**
6.	**Se cuenta con señalización en las salidas**	**SI __ NO __**
7.	**El punto de reunión final está bien identificado por el personal**	**SI __ NO __**
8.	**Las puertas de emergencia pueden abrirse fácilmente**	**SI __ NO __**
9.	**Las puertas de emergencia abren hacia fuera**	**SI __ NO __**
10.	**Se cuenta con iluminación de emergencia en puertas y escaleras**	**SI __ NO __**
11.	**Las escaleras poseen pasamanos si aplica**	**SI __ NO __**
12.	**Hay objetos que obstruyan o limitan el paso del personal en la ruta**	**SI __ NO __**

13. Ha observado alguna condición diferente que afecte la oportuna evacuación de su área. Descríbala

_____

_____

Observaciones y Sugerencias:

_____

_____

Nombre de quién realiza la inspección

_____

Coordinador de Emergencias

_____

FORMATO SIMULACION DE EVACUACION DE EMERGENCIA

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de realización:
Hora de realización:
Evento simulado:
Áreas evacuadas:
Tiempo de evacuación:
Alarma utilizada:
Personas evacuadas:

SECUENCIA DEL EJERCICIO- FOTOS

Evaluación General
Nombre De La Empresa:
Fecha:
Número De Personas Evacuadas:
Tiempo Utilizado:

ÍTEM(Califique de 1 a 5, siendo 5 el puntaje mejor)	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**OBSERVACIONES**
Se dio la voz de alarma institucional?						
Todos los empleados acataron la señal de alarma?						
La rapidez de la respuesta del personal fue adecuada?						
Se tiene una adecuada señalización de las rutas de salida?						
Las rutas de salida fueron suficientes para la evacuación del personal?						
Se realizó la evacuación en orden sin poner en riesgo las personas?						
Se identificó al coordinador y al orientador de la evacuación						
El coordinador ejerció con claridad sus funciones?						
Al evacuar, el personal tuvo en cuenta las normas de seguridad?						
Considera que el tiempo de evacuación fue apropiado?						
El personal identifico y se dirigió al punto de encuentro definido por la empresa?						

RESULTADOS - RECOMENDACIONES

COORDINADOR DE EMERGENCIAS _____

PERFIL DEL JEFE DE BRIGADISTA

El Brigadista de **MARISOL VELA GOMEZ CALI**. Debe tener los siguientes elementos:

1. Voluntad de servicio permanente.
2. Poseer o adquirir conocimientos en emergencias
3. Tener o recibir entrenamiento practico en emergencias
4. Tomar la iniciativa en situaciones difíciles
5. Ser capaz de dar órdenes claras, precisas y oportunas
6. Ser ágil, ordenado y responsable
7. Tener autodominio, ingenio, persistencia, serenidad y prudencia
8. Tener disponibilidad para Trabajar en Equipo
9. Poseer buena condición física o disposición para la misma.
10. Tener un Índice de masa corporal máximo de 30
11. Prescindir de dolencias fisiológicas como Hipertensión arterial, del corazón, de Diabetes o lumbares.

EDUCACION REQUERIDA: Mínimo 4º de bachillerato.

FORMACION REQUERIDA: Cursos específicos de las Brigadas de emergencia.

EXPERIENCIA REQUERIDA: Actividades prácticas de brigadistas.

ESFUERZO FISICO: Medio para carga física dinámica (correr, saltar, etc.).

HABILIDAD MENTAL: Para la toma rápida de decisiones.

CERTIFICACION CUMPLIMIENTO RESOLUCION 0312 /2019

ARL

sura

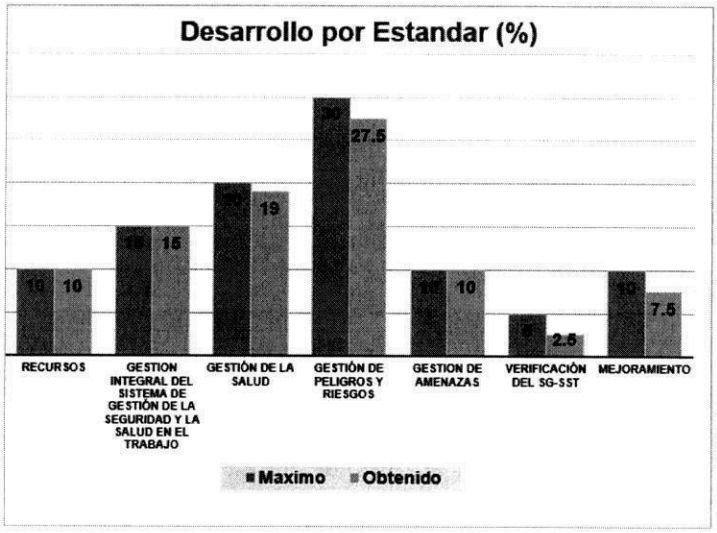
CT: 094103344
CE201931007943

CONSTANCIA

La compañía Seguros de Vida Suramericana S.A, se permite informar que la empresa: **MARISOL VELA GOMEZ** con NIT: **31195610-2** afiliada desde el **01/07/2007** actualmente desarrolla el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST); para ello, la empresa el día **17/05/2019** ha aplicado la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019, teniendo en cuenta la tabla de valores de los estándares mínimos, dando como resultado un valor de:

91.5%	**ACEPTABLE**

La distribución de este valor, según los estándares es:



Cabe anotar, que la empresa es responsable en el desarrollando de las actividades tendientes a dar cumplimiento a los requisitos normativos, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

La presente constancia se expide a solicitud de la empresa.

Dada en Santiago de Cali, el día 29 del mes 05 del año 2019.

Cordialmente,

P.-

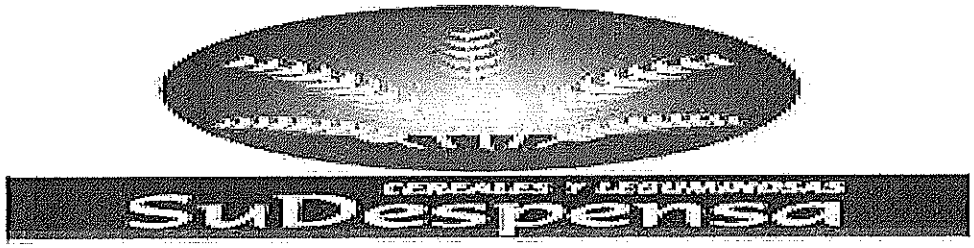
Jaime Andres Ospina Rodriguez.
Asesor Integral.

FICHAS TECNICAS

(PRODUCTOS)

AGROPANELA SANTA HELENA S.A.S.	FICHA TECNICA		PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
Elaboro: Diana Archipiz Control Calidad	Aprobó: Efraín Bolaños Gerente	Elaboro: Ene-012 Modifico: Nov-2018	Versión: 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PANELA EN BLOQUE**	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la extracción del jugo de la caña de azúcar que, mediante ebulliciones sucesivas, pierde humedad y se concentra para formar una masa blanda y dúctil que al enfriarse se solidifica en bloque	
TIPO	Producto alimenticio -No perecedero	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta Nuevo trapiche Santa Helena para Agropanela Santa Helena S.A.S. ubicado en el km 1 vía La tupia, Pradera Valle, Teléfono: 6677595-6677610	
CONTENIDO VITAMINICO Y MINERAL	A Retinol, Axeroftol	B6 Piridixina
	B1 Tiamina	C Ácido ascórbico
	B2 Riboflavina	D2 Ergocalciferol
	B5	E Tocoferoles
	Potasio K	Hierro Fe
	Magnesio Mg	Cobre CU
	Calcio Ca	Zinc ZN
	Fósforo P	Manganeso Mn
COMPOSION FISICO-QUIMICA	Azucares reductores	Min 5.5 Max 11%
	Sacarosa	Min 73 Max 83 %
	Proteínas	2.80 mg x 100g
	Ceniza	0.8%
	Humedad	9.0%
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	- Caja x 24 Kg (Empaque individual x 1000gr "Redonda 2 x500gr"). - Caja x 24 Kg (Empaque individual x 500gr "Redonda 1 x500gr"). - Caja x 24 Kg (Empaque individual x 1000gr "Redonda 8 x125gr"). - Caja x 24 Kg (Empaque individual x 1000gr "Cuadro 8 x125gr) - Caja x 20 Kg (Empaque individual x 830 gr. Redonda 2 x 415 gr)	
MARCAS	Panela BARRANCAS · Dorado Especial · La Pradera Panela Valluna	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**COLOR:** La panela presenta coloración en los diferentes tonos de amarillo y caramelo pardo o claro, pardo y oscuro dependiendo de la variedad de la caña. **TEXTURA:** La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa en relación con los azucares reductores formados durante el proceso. **SABOR Y OLOR:** Característicos	
CARACTERISTICAS FISICAS	Producto solido	
VIDA UTIL DEL PRODUCTO	Gracias a su bajo contenido de humedad, alta presión osmótica y concentración de sólidos solubles permite ser almacenada a temperatura ambiente y humedad relativa (75-80 %) sin perder sus características organolépticas y de textura, vida útil depende las condiciones en que se conserve, consérvese preferiblemente antes de seis meses.	
TIPO DE CONSERVACION	Consérvese en un lugar fresco y seco, consumir preferiblemente antes de 6 meses de la fecha de fabricación.	



NOMBRE	ARVEJA SECA
DESCRIPCIÓN	Las arvejas secas son leguminosas, sus granos en estado seco provenientes de la especie Pisum sativum L, pertenece a la familia de los guisantes. Se considera arvejas en forma esférica con tegumentos externos de colores uniformes amarillo claro y verde característicos de la variedad.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color verde pálido
	Textura semi arrugada
	Producto seco, libre de plagas y materia extraña apto para el consumo humano
INSPECION VISUAL	Humedad máxima 13%
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

Este documento es emitido electrónicamente, por lo tanto no requiere firma

CEREALES Y LEGUMINOSAS
SuDespensa

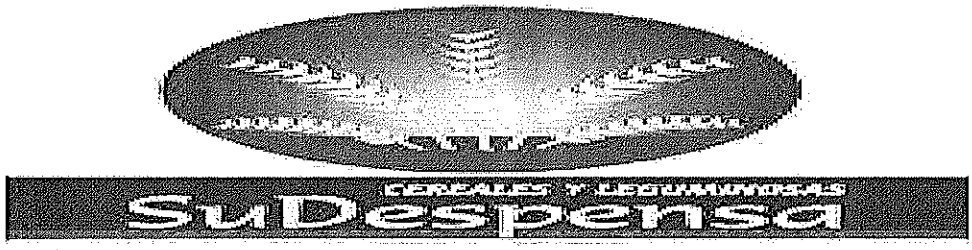
NOMBRE	Frijol
VARIEDAD	Rojo red kiney
PERIODO VEGETATIVO	De 80 a 150 días dependiendo la variedad y zona de cultivo
REQUERIMIENTO DE SUELO	Sueltos, con buen drenaje, no conviene los suelos salitrosos ni húmedos
EPOCAS DE SIEMBRA	En casi todo el país y durante todo el año, con ligero repunte en noviembre y diciembre
JORNALES (No/Ha)	50-80
RENDIMIENTOS (TM/HA)	Rendimientos regionales: 1.22 Rendimientos potenciales: 1.8-2.2
FERTILIZANTES	Nitrógeno (N) (Kg./Ha): 80 Fosforo (P). (Kg/Ha): 50 Potasio (K). (Kg/Ha): 50 Materia orgánica: 15-20 Tm / Ha
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

Este documento es emitido electrónicamente, por lo tanto no requiere firma

CEREALES Y LEGUMINOSAS
SuDespensa

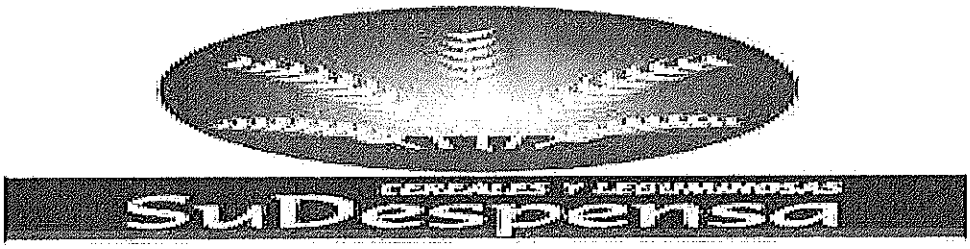
NOMBRE	LENTEJA
DESCRIPCIÓN	Granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench, con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad, sin la adición de conservantes y/o aditivos, libre de fungicidas y herbicidas.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color verde
	Olor característico, libre de olores extraños
	Sabor característico exento de sabor residual a agroquímicos
INSPECION VISUAL	Humedad máxima 13%
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

Este documento es emitido electrónicamente, por lo tanto no requiere firma



NOMBRE	GARBANZO
DESCRIPCIÓN	El garbanzo es muy consumido en todo el mundo por sus propiedades nutritivas y culinarias. Esta legumbre es una excelente fuente de proteínas y presenta un alto contenido en hidratos de carbono, lo que la convierte en un alimento que suministra mucha energía. Además, aporta una cantidad importante de fibras, favoreciendo el transito intestinal. Por otro lado, también contiene folatos, que intervienen en el buen funcionamiento del sistema nervioso. Habitualmente esta legumbre se consume como grano seco, aunque también se utiliza tostado e incluso en forma de harina. El garbanzo, ha sido uno de los ingredientes fundamentales en la dieta insular para elaborar platos típicos como el caldo de millo, ropa vieja, garbanzas y puchero. En otras regiones además, se utiliza para preparar platos conocidos como el cocido madrileño.
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color según la variedad puede ser blanco, crema y amarillo
	Textura arrugada
	Olor característico
	Producto seco, libre de plagas y materias extrañas apto para el consumo humano
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Medio ambiente, almacenado en lugar seco y estibado

Este documento es emitido electrónicamente, por lo tanto no requiere firma



NOMBRE	BLANQUILLO
CARACTERISTICAS FISICAS	Forma del grano: redondeado Tamaño: diámetro: 8 mm, largo 11 mm
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color blanco perla oscurecido
	textura lisa
	Olor característico
INSPECION VISUAL	Humedad máxima 14%
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

Este documento es emitido electrónicamente, por lo tanto no requiere firma

NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	AVENA EN HOJUELAS	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Producto precocido y laminado obtenido de los granos de avena sin cáscara	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Avena en hojuelas	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	carbonato de calcio, ácido ascórbico (vitamina C), sulfato de zinc, fosfato tricálcico y vitamina A. Puede contener trazas de trigo	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	Apariencia	hojuelas
	Color	beige
	Olor	Harina
	Sabor	Harina
	pH	No registra
	Textura	Suave
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	No registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	Liquido	
	Sólido	Hojuelas
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Saco	
CANTIDAD	30 kl	
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
VIDA UTIL ESPERADA	6	Meses
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Ambiente	25-30ºC
	Refrigeración	
	Congelación	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y evitar la humedad	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

GRANOS LA FLORESTA
Sabor y Calidad en su Mesa!

Granisal Ltda
Nit. 805.018.747-2
Alimentos de Calidad!

Nombre del Producto	CEBADA PERLADA		
Calidad Norma Técnica	NTC - 442		
Procedencia	Departamentos de Cundinamarca, Boyacá y Nariño		
Tipo	No Perecedero		
CARACTERÍSTICAS			
Características Físicas	Es el grano del cereal (Hordeum Vulgare L.) que ha sido descascarillado y pulido, el resultado es un grano fino al cual casi le ha desaparecido el surco característico de la cebada entera. Contine gluten.		
Características Organolépticas	COLOR	OLOR	TEXTURA
	Grano fino, con brillo y de un color amarillo pálido	Característico	Compacto
Temperatura	Ambiente		
Empaque y Rotulado			
Presentación			
Requisitos Específicos	Producto fresco de cosecha máximo del semestre anterior a la entrega. Requiere trasporte en seco y almacenamiento en bodega con ventilación, libre de humedad . Vida útil de doce meses.		

CAFEXCOOP S.A.
Trilladora, Comercializadora y Procesadora Colombiana de Café S.A.

COMERCIALIZADORA Y PROCESADORA COLOMBIANA DE CAFÉ S.A.
CAFEXCOOP S.A.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MARCA:	CAFÉ MERCAFÉ	FECHA: dia/mes/año
TIPO:	TOSTADO Y MOLIDO	03/04/2009

PRESENTACIÓN	500 Y 250 GRAMOS		
MATERIA PRIMA	100% PASILLAS FRESCAS DE EXCELENTE CALIDAD		
EMPAQUE	TIPO ALMOHADILLA		
TIPO DE TOSTION	OSCURA (Menor a 18.5 L*)		
TIPO DE MOLIENDA	FINA (Menor a 500 Milimicras)		
% DE HUMEDAD	MÁXIMO 4% EN PUNTO DE VENTA		
EMBALAJE	Tipo	BOLSA PLÁSTICA	
	Presentación	500 g	250 g
	Unidades por Paca	25	25

OBSERVACIONES:

LA PACA DE EMBALAJE DEBE LLEVAR CÓDIGO DE BARRAS DUN 14 DE ACUERDO A LA REFERENCIA

444

CHOCOMIX CANELA

A13-144

1. DESCRIPCIÓN

Chocolate en polvo con sabor a canela, con el cual se obtiene un exquisito sabor y aroma chocolate canela

2. INGREDIENTES

Cocoa natural, Sabor idéntico al natural de Canela, Extracto de malta, Maltodextrina, edulcorantes (Sucralosa, y/o Aspártame y/o Acesulfame k y/o Stevia).

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presentación:	Polvo
Color:	Café claro
Apariencia:	Polvo grano fino
Aroma:	Dulce a mezcla de chocolate y canela.
Sabor:	Ligeramente dulce y amargo característico de cocoa natural, mezcla de chocolate y canela.

4. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Humedad:	Máximo 8%
Solubilidad:	Solubilidad en agua caliente.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de aerobios	< 10.000
Recuento de mohos	< 300
Recuento de levaduras	< 300
Coliformes totales	< 11
Coliformes fecales	< 3
Salmonella	Ausencia

445

CHOCOMIX CANELA

A13-144

6. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa metalizada de laminación multicapas con barreras por 1000 gramos

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperaturas inferiores a 30 °C, humedad relativa no superior al 65%, alejado de la luz directa del sol y de focos de contaminación.

8. VIDA ÚTIL

12 Meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.

9. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos.
Disuelva en agua preferiblemente caliente o temperatura ambiente.

10. DOSIFICACION

Se recomienda utilizar 6 gramos en 250 ml de leche.

11. REGISTRO SANITARIO: RSAV09I8711

446

CHOCOMIX VAINILLA

A13-145

1. DESCRIPCIÓN

Chocolate en polvo con sabor a vainilla, con el cual se obtiene un exquisito sabor y aroma chocolate vainilla

2. INGREDIENTES

Cocoa natural, Sabor idéntico al natural de Vainilla, Extracto de malta, Maltodextrina, edulcorantes (Sucralosa y/o Aspártame y/o Acesulfame k y/o Stevia).

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presentación:	Polvo
Color:	Café claro
Apariencia:	Polvo grano fino
Aroma:	Dulce a mezcla de chocolate y vainilla.
Sabor:	Ligeramente dulce y amargo característico de cocoa natural, mezcla de chocolate y vainilla.

4. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Humedad:	Máximo 8%
Solubilidad:	Solubilidad en agua caliente.

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de aerobios	< 10.000
Recuento de mohos	< 300
Recuento de levaduras	< 300
Coliformes totales	< 11
Coliformes fecales	< 3
Salmonella	Ausencia

447

CHOCOMIX VAINILLA

A13-145

6. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa metalizada de laminación multicapas con barreras por 1000 gramos

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperaturas inferiores a 30 °C, humedad relativa no superior al 65%, alejado de la luz directa del sol y de focos de contaminación.

8. VIDA ÚTIL

12 Meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.

9. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos.
Disuelva en agua preferiblemente caliente o temperatura ambiente.

10. DOSIFICACION

Se recomienda utilizar 6 gramos en 250 ml de leche.

11. REGISTRO SANITARIO: RSAV09I8711

FT-GPD-02	INDUSTRIA COLOMBIANA DE MEZCLAS SAS	incolmix Industria Colombiana de Mezclas S.A.S.
VERSIÓN 1	FICHA TÉCNICA CHOCOMIX	

CHOCOMIX

CHOCOLATE AZUCARADO

1. DESCRIPCIÓN

Polvo para preparar bebida achocolatada

2. INGREDIENTES

Cocoa, Maltodextrina, Azúcar, Extracto de malta, Acesulfame K, sabor artificial de vainilla.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presentación:	Polvo
Color:	Café claro
Apariencia:	Polvo grano fino
Aroma:	Mezcla de cocoa y vainilla.
Sabor:	Dulce, característico cocoa natural con notas de vainilla.

4. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

% Humedad	< 6
Solubilidad:	Solubilidad en agua caliente

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de aerobios	< 10.000
Recuento de mohos	< 300
Recuento de levaduras	< 300
Coliformes totales	< 11
Coliformes fecales	< 3

FT-GPD-02	INDUSTRIA COLOMBIANA DE MEZCLAS SAS	incolmix Industria Colombiana de Mezclas S.A.S.
VERSIÓN 1	FICHA TÉCNICA CHOCOMIX	

CHOCOMIX

CHOCOLATE AZUCARADO

6. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Bolsa metalizada con barrera de Oxigeno con 500 gramos de producto

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y temperatura ambiente, con porcentajes de humedad del ambiente máx. 65 %. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. No se debe almacenar al lado de sustancias tóxicas y químicos.

Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente, la pérdida de aromas y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

8. VIDA ÚTIL

12 Meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.

9. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos.
Disuelva en agua preferiblemente caliente o temperatura ambiente.

10. DOSIFICACION

Agregue 80 gramos del producto en un litro de leche y disuelva

11. ALERGENOS

Este producto es empacado en una planta donde se utiliza los siguientes productos y sus derivados: Leche, Avena, Soya

12. REGISTRO SANITARIO

RSAV09I8711

1. NOMBRE PRODUCTO



PANELA SAN SEBASTIAN

2. COMPOSICIÓN

La panela moldeada es un producto 100% de Jugo de Caña que posee la composición química que se muestra en la tabla 1.

Tabla 1. Información Nutricional

Componente	valor
Sacarosa	83.0%
Glucosa	4.0%
Fructosa	3.0%
Colesterol	2mg/100g
Ácidos Grasos	0.1%
Proteína	0.3%
Potasio	229mg / 100g
Calcio	103mg / 100g
Magnesio	86.5mg / 100g

3. PRESENTACIÓN

Panela SAN SEBASTIAN Redonda con peso neto de 1000 Kilogramo

4. EMPAQUE

El producto se presenta en bolsa de papel impresa de una tinta, el termoencogible es de calibre de 0,19 micras y su estampado es a cuatro tintas blancas, rojas, amarillas y naranja.

5. PROCESO DE ELABORACIÓN.

- Recepción de caña de azúcar
- pesaje
- Almacenamiento de caña
- Molienda primera extracción
- Molienda segunda extracción
- Molienda tercera extracción
- Alcalización
- Calentamiento de jugo
- Clarificación
- Evaporación
- Almacenamiento de meladuras sin clarificar y clarificada
- Evapocristalizacion entre 68 – 70 Brix
- Concentración en marmitas 25 min. A 120°c
- Batido
- Moldeo
- Enfriamiento
- Calibración
- Empaque
- Sellado
- Almacenamiento

6. VIDA ÚTIL ESTIMADA

Almacenando el producto en estibas y bajo condiciones de medio ambiente, además verificar la rotación, garantizando la vida útil mínima de 6 meses después de su elaboración.

7. RECOMENDACIONES

El producto debe conservarse un sitio fresco y seco. Después de abierto se Debe consumir en el menor tiempo posible.

8. RESULTADOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS

MUESTRA: PANELA SAN SEBASTIAN 100Gr
LOTE: 0368
FECHA PRODUCCION: 18/04/2017 AL 18/04/2017

ANALISIS	ESPECIFICACIONES	RESULTADO	METODO
AZUCARES REDUCTORES (Expresados en Glucosa) %	Mínimo 5,74	6,99	LANE EYNON
AZUCARES NO REDUCTORES (Expresados en Sacarosa) %	Máximo 90	81,20	LANE EYNON
PROTEINA (N *6,25) %	Mínimo 0,2	0,40	Basado en ISO 1871
CENIZAS %	Mínimo 1,0	2,22	Basado en AOAC 923,03
HUMEDAD Y MATERIA VOLATIL %	Máximo 5,0	3,09	Basado en AOAC 945,15
COLORANTES ARTIFICIALES	NEGATIVO	Negativo	NTC 1311
DECOLORANTES SO_2	NEGATIVO	Negativo	AOAC 975,32
PLOMO mg/kg	Máximo 0,2	0,01	ICP
ARSENICO mg/kg	Máximo 0,1	<0,05	ABSORCION ATOMICA

RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/g	Máximo 150	Mohos: 10 Levaduras: <10	INVIMA

9. FIRMA TECNICA: GUSTAVO LOPEZ

Conagrasas S.A.S

FICHA TECNICA

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

1. NOMBRE DEL PRODUCTO: OLEINA DE PALMA - MARIA PALMA – *BIDON X 20 LITROS*

2. REF:030101

3. DESCRIPCION:
   Esta elaborado con 100% de oleína de palma, la cual se obtiene de la fracción liquida resultante de la destilación física de aceite crudo de palma, refinado, desodorizado y fraccionado.

4. REQUISITO FISICO – QUIMICO

ESTANDARES ANALITICOS			
CARACTERISTICAS		MINIMO	MAXIMO
Punto de nube		--	8,0
Humedad (%)		--	0,1
Color Lovibond en celda de 5 1/4	Rojo	--	3,0
	Amarillo	--	30
	Azul	--	0,0
Indice de peróxido meq. De O2/kg. De aceite	En fabrica	--	1,0
	Fuera de fabrica	--	5,0
Acidez libre % como oleico			0,1
Punto de humo (°C)		230	--
Indice de yodo (gr y/100gr)		55	57

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Conagrasas S.A.S Cra. 52 D No. 73 A 54 Tel: 277 97 33 Itagüí NIT.900637277-3		
JEFE DE GESTION CALIDAD	DIRECTOR INDUSTRIAL	GERENTE DE OPERACIONES

Alimentos Napoli	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Código	FT-ES
		Versión	Segunda
	FICHA TÉCNICA	Fecha	Julio 8 de 2016
		Páginas	1

NOMBRE DEL PRODUCTO	SPAGUETTI CURVO	**MARCA COMERCIAL:**	GRANNY PASTA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido a partir de la mezcla de 100% de sémolato de trigo durum (nacional), fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro, y agua, que pasa por procesos de extrusión, corte y secado. Y cumple con requisitos de calidad

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

100 % Sémolato de trigo Nacional (fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro), y agua

Información Nutricional
Tamaño de la porción 1 taza (100g)
Porciones por envase 5

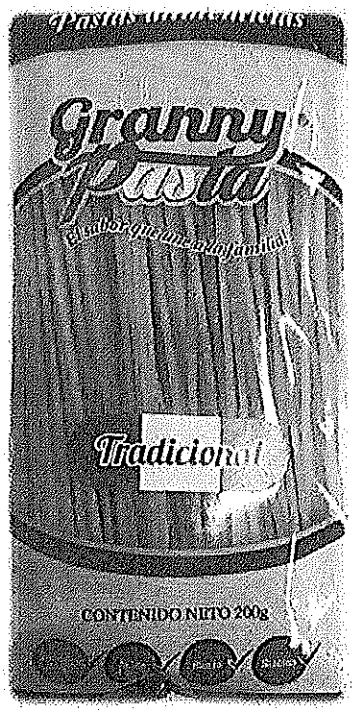
Cantidad por porción		
Calorías 370	Calorías de grasa 15	
		Valor Diario *
Grasa Total 1,5 g		2%
Grasa saturada 0,5 g		3%
Grasa trans 0 g		-
Grasa monoinsaturada 0 g		-
Grasa poliinsaturada 0,5 g		-
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 10 mg		0%
Carbohidrato Total 77 g		26%
Fibra Dietaria 2 g		8%
Azúcares 2 g		-
Proteínas 11		22%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 0%	Hierro 15%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidratos Totales		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos : 4 Proteína: 4

FECHA DE ANÁLISIS: 2018-01-30
FECHA DE RESULTADO: 2018-02-19



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Uniforme, característico al trigo

Olor: Característico al trigo. Libre de olores objetables

Sabor: Característico al trigo. Libre de sabores extraños

Textura: Lisa

INFO DEL PRODUCTO	PRESENTACIONES COMERCIALES
Registro Sanitario: RSAV10I30508	**Primario:** bolsa de polietileno impresa x 200G, 220G, 250G, 500G Y 1000G
Empacador: Alimentos Napoli S.A.S.	**Secundario:** bolsa de polipropileno transparente x 24 unidades
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**
24 meses a partir de su fecha de fabricación	Almacenar a temperatura ambiente, lejos de los rayos directos del sol y retirado de olores fuertes.

DATOS DEL FABRICANTE

ALIMENTOS NAPOLI S.A.S, Cra. 31 #10–98 Arroyohondo, 760502. Valle del Cauca-COLOMBIA.
TEL: 57–2–4852963 FAX:57–2– 4852965 WEB: www.alinapoli.com

Elabora	Aprueba

456

	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Código	FT-ES
Alimentos Napoli S.A.S.		Versión	Segunda
	FICHA TÉCNICA	Fecha	Julio 8 de 2016
		Páginas	1

NOMBRE DEL PRODUCTO	CONCHA	MARCA COMERCIAL:	GRANNY PASTA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido a partir de la mezcla de 100% de sémolato de trigo durum (nacional), fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro, y agua, que pasa por procesos de extrusión, corte y secado. Y cumple con requisitos de calidad

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

100 % Sémolato de trigo Nacional (fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro), y agua

Información Nutricional
Tamaño de la porción 1 taza (100g)
Porciones por envase 5

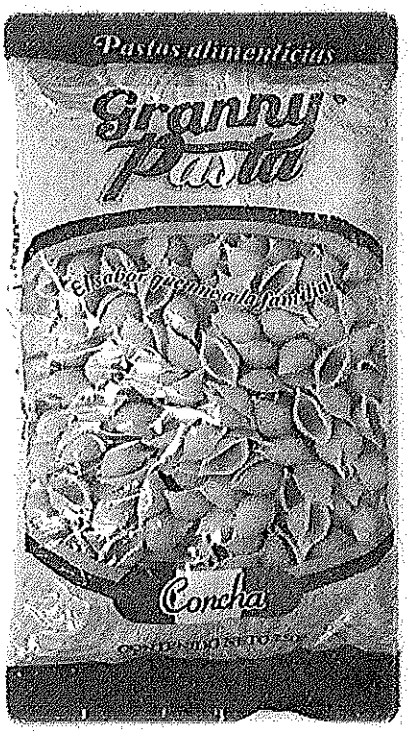
Cantidad por porción		
Calorías 370	Calorías de grasa 15	
		Valor Diario *
Grasa Total 1,5 g		2%
Grasa saturada 0,5 g		3%
Grasa trans 0 g		-
Grasa monoinsaturada 0 g		-
Grasa poliinsaturada 0,5 g		-
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 10 mg		0%
Carbohidrato Total 77 g		26%
Fibra Dietaria 2 g		8%
Azúcares 2 g		-
Proteínas 11		22%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 0%	Hierro 15%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidratos Totales		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos : 4 Proteina: 4

FECHA DE ANÁLISIS: 2018-01-30
FECHA DE RESULTADO: 2018-02-19



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Uniforme, característico al trigo

Olor: Característico al trigo. Libre de olores objetables

Sabor: Característico al trigo. Libre de sabores extraños

Textura: Lisa

INFO DEL PRODUCTO	PRESENTACIONES COMERCIALES
Registro Sanitario: RSAV10I30508	**Primario:** bolsa de polietileno impresa x 250G
Empacador: Alimentos Napoli S.A.S.	**Secundario:** bolsa de polipropileno transparente x 24 unidades
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**
24 meses a partir de su fecha de fabricación	Almacenar a temperatura ambiente, lejos de los rayos directos del sol y retirado de olores fuertes.

DATOS DEL FABRICANTE

ALIMENTOS NAPOLI S.A.S, Cra. 31 #10–98 Arroyohondo, 760502. Valle del Cauca-COLOMBIA.
TEL: 57–2–4852963 FAX:57–2-- 4852965 WEB: www.alinapoli.com

	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Código	FT-ES
Alimentos Napoli		Versión	Segunda
	FICHA TÉCNICA	Fecha	Julio 8 de 2016
		Páginas	1

NOMBRE DEL PRODUCTO	FIDEO FINO	MARCA COMERCIAL:	GRANNY PASTA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido a partir de la mezcla de 100% de sémolato de trigo durum (nacional), fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro, y agua, que pasa por procesos de extrusión, corte y secado. Y cumple con requisitos de calidad

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

100 % Sémolato de trigo Nacional (fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro), y agua

Información Nutricional
Tamaño de la porción 1 taza (100g)
Porciones por envase 5

Cantidad por porción		
Calorías 370	Calorías de grasa 15	
		Valor Diario *
Grasa Total 1,5 g		2%
Grasa saturada 0,5 g		3%
Grasa trans 0 g		-
Grasa monoinsaturada 0 g		-
Grasa poliinsaturada 0,5 g		-
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 10 mg		0%
Carbohidrato Total 77 g		26%
Fibra Dietaria 2 g		8%
Azúcares 2 g		-
Proteínas 11		22%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 0%	Hierro 15%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidratos Totales		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos : 4 Proteína: 4

FECHA DE ANÁLISIS: 2018-01-30
FECHA DE RESULTADO: 2018-02-19



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Uniforme, característico al trigo

Olor: Característico al trigo. Libre de olores objetables

Sabor: Característico al trigo. Libre de sabores extraños

Textura: Lisa

INFO DEL PRODUCTO	PRESENTACIONES COMERCIALES
Registro Sanitario: RSAV10I30508	**Primario:** bolsa de polietileno impresa x 250G
Empacador: Alimentos Napoli S.A.S.	**Secundario:** bolsa de polipropileno transparente x 24 unidades
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**
24 meses a partir de su fecha de fabricación	Almacenar a temperatura ambiente, lejos de los rayos directos del sol y retirado de olores fuertes.

DATOS DEL FABRICANTE

ALIMENTOS NAPOLI S.A.S, Cra. 31 #10–98 Arroyohondo, 760502. Valle del Cauca-COLOMBIA.
TEL: 57–2–4852963 FAX:57–2– 4852965 WEB: www.alinapoli.com

458

	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Código	FT-ES
		Versión	Segunda
	FICHA TÉCNICA	Fecha	Julio 8 de 2016
		Páginas	1

NOMBRE DEL PRODUCTO	MACARRONCITO	MARCA COMERCIAL:	GRANNY PASTA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido a partir de la mezcla de 100% de sémolato de trigo durum (nacional), fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro, y agua, que pasa por procesos de extrusión, corte y secado. Y cumple con requisitos de calidad

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

100 % Sémolato de trigo Nacional (fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro), y agua

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 taza (100g)
Porciones por envase 5

Cantidad por porción		
Calorías 370	Calorías de grasa 15	
		Valor Diario *
Grasa Total 1,5 g		2%
Grasa saturada 0,5 g		3%
Grasa trans 0 g		-
Grasa monoinsaturada 0 g		-
Grasa poliinsaturada 0,5 g		-
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 10 mg		0%
Carbohidrato Total 77 g		26%
Fibra Dietaria 2 g		8%
Azúcares 2 g		-
Proteínas 11		22%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 0%	Hierro 15%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidratos Totales		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos : 4 Proteína: 4

FECHA DE ANÁLISIS: 2018-01-30
FECHA DE RESULTADO: 2018-02-19



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Uniforme, característico al trigo

Olor: Característico al trigo. Libre de olores objetables

Sabor: Característico al trigo. Libre de sabores extraños

Textura: Lisa

INFO DEL PRODUCTO	PRESENTACIONES COMERCIALES
Registro Sanitario: RSAV10I30508	**Primario:** bolsa de polietileno impresa x 250G
Empacador: Alimentos Napoli S.A.S.	**Secundario:** bolsa de polipropileno transparente x 24 unidades

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
24 meses a partir de su fecha de fabricación	Almacenar a temperatura ambiente, lejos de los rayos directos del sol y retirado de olores fuertes.

DATOS DEL FABRICANTE

ALIMENTOS NAPOLI S.A.S, Cra. 31 #10–98 Arroyohondo, 760502. Valle del Cauca-COLOMBIA.
TEL: 57–2–4852963 FAX:57–2– 4852965 WEB: www.alinapoli.com

Alimentos Napoli S.A.S.	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Código	FT-ES
		Versión	Segunda
	FICHA TÉCNICA	Fecha	Julio 8 de 2016
		Páginas	1

NOMBRE DEL PRODUCTO	TORNILLO	**MARCA COMERCIAL:**	GRANNY PASTA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido a partir de la mezcla de 100% de sémolato de trigo durum (nacional), fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro, y agua, que pasa por procesos de extrusión, corte y secado. Y cumple con requisitos de calidad

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

100 % Sémolato de trigo Nacional (fortificada con Vitaminas B1, Vitamina B2, Niacina, Acido fólico y Hierro), y agua

Información Nutricional

Tamaño de la porción 1 taza (100g)
Porciones por envase 5

Cantidad por porción		
Calorías 370	Calorías de grasa 15	
		Valor Diario *
Grasa Total 1,5 g		2%
Grasa saturada 0,5 g		3%
Grasa trans 0 g		-
Grasa monoinsaturada 0 g		-
Grasa poliinsaturada 0,5 g		-
Colesterol 0 mg		0%
Sodio 10 mg		0%
Carbohidrato Total 77 g		26%
Fibra Dietaria 2 g		8%
Azúcares 2 g		-
Proteínas 11		22%
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	
Calcio 0%	Hierro 15%	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Saturada	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carbohidratos Totales		300 g	375 g
Fibra dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa: 9 Carbohidratos : 4 Proteína: 4

FECHA DE ANÁLISIS: 2018-01-30
FECHA DE RESULTADO: 2018-02-19



CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Uniforme, característico al trigo

Olor: Característico al trigo. Libre de olores objetables

Sabor: Característico al trigo. Libre de sabores extraños

Textura: Lisa

INFO DEL PRODUCTO	PRESENTACIONES COMERCIALES
Registro Sanitario: RSAV10I30508	**Primario:** bolsa de polietileno impresa x 250G
Empacador: Alimentos Napoli S.A.S.	**Secundario:** bolsa de polipropileno transparente x 24 unidades
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**
24 meses a partir de su fecha de fabricación	Almacenar a temperatura ambiente, lejos de los rayos directos del sol y retirado de olores fuertes.

DATOS DEL FABRICANTE

ALIMENTOS NAPOLI S.A.S, Cra. 31 #10–98 Arroyohondo, 760502. Valle del Cauca-COLOMBIA.

TEL: 57–2–4852963 FAX:57–2– 4852965 WEB: www.alinapoli.com

MOLINO	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	FM-051

460

NOMBRE	MIRACALI FORTIFICADO	
FABRICANTE	Inversiones Molino Colombia S.A.S.	
DESCRIPCIÓN	Arroz elaborado (Blanco): arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de la aleurona. Fortificado con Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico (B9) y Vitamina B12.	
PROCESO	Descascarado, Pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color, separación de impurezas, Fortificación, limpieza magnética y empaque automatizado.	
INGREDIENTES	Arroz Blanco, Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico, Vitamina B12	
COMPOSICIÓN	Grano Entero Grano Medio Grano Tres Cuartos Grano Tipo I - Grado IV según norma NTC – 671	
REFERENCIA NORMATIVA	NTC 671 Arroz elaborado (blanco) para consumo, Resolución 5109 del 2005 sobre requisitos de rotulado y etiquetado, Resolución 333 del 2011 sobre requisitos de etiquetado nutricional, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013 sobre BPM	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor: Característico Color : Blanco Olor : Característico Textura: Blanda (preparado)	
CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS		% Máximos en masa
	% Grano Partido	20,0 %
	% Blancura	40,0 %
	% Grano Yesado	6,0 %
	% Grano Centro Blanco	10,0 %
	% Daño por Calor	1,0 %
	% Daño total	4,0 %
	% Grano Rojo	0,5 %
	% Grano Rayón	5,0 %
	Semillas Objetables y arroz con cascara en 100g	1
	% Impurezas	0,1%
	% Humedad	14,0 %
	Infestación	0
	Tolerancia a elementos extraños	0
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Valor Máximo
	Detección de Escherichia coli/g	Negativo
	Detección de Salmonella /25g	Negativo
	NMP Coliformes fecales/g	<3
	NMP Coliformes Totales/g	<80
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	1000
	Recuento de microorganismos Aerobios mesofilos UFC/g	300000
	Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	5000
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivaUFC/g	<100
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 Y G2	10,0 ug/Kg
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tamaño por porción 1/4 de taza (50 gr) Porciones por envase (de 500 g) 10	
	Cantidad por porción	
	Calorías 170 Calorías de la grasa 0	
	Valor diario*	Valor diario*
	Grasa Total 0 g	0%
	Grasa saturada 0 g	0%
	Grasa insaturada 0 g	
	Grasa trans 0 g	
	Colesterol 0 mg	0%
	Sodio 0 mg	0%
	Carbohidrato total 38 g	13 %

	Fibra dietaría 2 g			8 %
	Fibra insoluble 1 g			
	Fibra soluble 0 g			
	Azucares 0 g			
	Proteína 4 g			8 %
	Vitamina A 0% Vitamina C 0% Vitamina B6 10% Ácido fólico 10% Vitamina B12 10 % Calcio 0% Hierro 6% Zinc 10 %			
	*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
		Calorías	2000	2500
	Grasa total	Menos de	65 g	80 g
	Grasa saturada	Menos de	20 g	25 g
	Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
	Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
	Carbohidrato total		300 g	375 g
	Fibra dietaría		25 g	30 g
	Calorías por gramo Grasa 9; Carbohidrato 4; Proteína 4			
IDENTIFICACIÓN	LOTE: L. DD. VEN. MM. AA. T. M L= lote, DD= día de producción, VEN.= fecha de vencimiento, MM= indica mes de producción y mes de vencimiento, AA= el año de vencimiento, T= indica el turno que fue producido (A, B o C), M= indica el número de máquina que fue producida			
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para su consumo requiere del proceso de cocción, mezclado con agua en proporción 2 a 1 en volumen, sal y aceite al gusto. Producto de consumo masivo por parte de poblaciones, infantiles, adolecentes, adultos y ancianos			
EMPAQUE	Empaque en Polietileno individual de baja calibre 1,5			
ROTULADO	El rotulado se encuentra de acuerdo a los requisitos establecidos en la resolución 5109 del 2005			
PRESENTACIONES	500 g			
VIDA ÚTIL ESPERADA	Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor o menor dependiendo de las condiciones de almacenamiento.			
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Almacenar en instalaciones limpias y bodegas cubiertas, con buena ventilación y a temperatura ambiente. Los arrumes o planchas se deben realizar sobre plataformas, estibas o superficies elevadas del piso para protegerlas de la humedad, el derrame de líquidos y las suciedades. Estas planchas deben quedar a una distancia mínima de60 cm de las paredes y lejos de productos químicos y/o de alto olor como detergentes, blanqueadores, ceras, desinfectantes entre otros. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un programa de control de insectos, rastreros y roedores que cumplan con el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 del 2013.			
MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN	Se transporta en vehículos adecuados y certificados para transporte de alimentos los cuales cumplen con las condiciones de higiene, según el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 del 2013.			
REGISTRO SANITARIO	Registro Sanitario: RSA-000320-2015			

Elaborado Por:

Carolina Escobar
Jefe de Calidad

Aprobado por:

Lorenzo Hidalgo Zamora
Gerente General

Sonora

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO FM-070

NOMBRE	SONORA	
INGREDIENTES	Arroz 100% blanco	
DESCRIPCION	Arroz elaborado (Blanco): arroz descascorado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de las aleuronas	
COMPOSICION	Grano Entero Grano Tres Cuartos	Grano Medio
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Sabor Color Olor	Característico Blanco Característico
PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS	Al retirar la porción de producto requerida no introduzca utensilios húmedos.	
CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	**Factores de clasificacion NTC 671**	**% maximos en masa**
	Tipo	I
	Grado	2
	% Grano Partido	8
	% Grano Yesado	6
	Daño por calor	≤0,5
	Daño total	≤1,0
	Impureza (%)	<0.1
	Humedad (%)	<14
	Semillas Objetables y arroz con cascara en 100g	0
	Tipo Contraste	6
	Grano Rojo	2
IDENTIFICACION	**LOTE : LOTE - L DD MM M S.** Definido por 5 digitos y una letra: El primer numero de dos digitos corresponde al dia de empaque, el segundo numero de dos digitos indica el mes de producción, el ultimo numero del digito el numero de maquina que empacó y una letra al final que indica la sede de producción, (A) para molino Aguazul. **FECHA DE VENCIMIENTO: VENCE - VEN- EXP MM AA** Se identifica 2 numeros el primer numero de dos digitos que indica el mes y el segundo numero de dos digitos que indica los dos ultimo números del año que vence	
CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto de consumo masivo por parte de poblaciones, infantiles, adolescentes, adultos y ancianos	
INSTRUCCIONES DE USO	**INGREDIENTES** 1 Taza de Arroz Blanco 2 Tazas de agua 2 Dientes de ajo machacados (Opcional) 2 Cucharadas de aceite Cebolla junco picada (opcional) Sal al gusto **PREPARACIÓN** Caliente el aceite la cebolla, los ajos y agregue sal. Adicione el agua y cuando hierva, incorpore el Arroz Blanco. Cocine durante 10 minutos, tape la olla y mantenga a fuego lento hasta que el grano abra.	
EMPAQUE	Empaque en Polietileno individual de bajo calibre 1,5 -3,5, dependiendo de la presentación ó Polipropileno laminado 50/20.	
REGISTRO SANITARIO	RSAD10147508	
PRESENTACIONES	250g 450g 500 g 1000g 3000g	5000g 10Kg 12.5Kg 25Kg 50Kg
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	NTC 671 (2001) Resolución 333 de 2011 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007	Resolución 4506 de 2013 Resolución 683 de 2012 Resolución 2674 de 2013 Codex Alimentarius
VIDA UTIL ESPERADA	Entre 12 y 14 meses de acuerdo a condiciones de almacenamiento, dadas despues de la produccion; este periodo de tiempo puede ser mayor o menor dependiendo de las condiciones de almacenamiento	

CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACION	Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higienicas, a una temperatura y humedad que asegure la conservacion del producto. El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto hace que absorba facilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra. El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellos condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Ademas se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. Una vez abierto mantenga su empaque bien sellado y consumir en el menor tiempo posible.

Elaborado por:
Sandra Milena Villa
Jefe Gestion Calidad

Aprobado por:
Jairo Sedán Murra
Gerente Generol

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01

464

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa con tomate

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I22510

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Pasta concentrada de tomate, Texturizante (almidón modificado de maíz), Azúcar, sal, vinagre, estabilizante (goma xantan), conservantes (Sorbato de potasio y benzoato de sodio), sabores idénticos al natural (ajo, cebolla), color artificial (Rojo No. 4) y sabor ketchup

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de cartón, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01 465

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa con Mayonesa Rosada

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I23010

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Aceite refinado de maíz, pasta concentrada de tomate, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, yema de huevo en polvo, vinagre, conservante (sorbato de sodio), estabilizante (goma xanthan), harina de mostaza, Color (Amarillo No. 5 tartrazina), sabores idénticos al natural (mayonesa, limón y pimienta), condimento (ajo en polvo), sabor natural a kétchup.

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD).

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01

466

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa con Mayonesa

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I23010

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Aceite refinado de maíz, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, yema de huevo en polvo, vinagre, conservante (sorbato de sodio), estabilizante (goma xanthan), harina de mostaza, Color (amarilllo No. 5 tartrazina), sabores idénticos al natural (mayonesa, limón y pimienta), condimento (ajo en polvo).

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD).

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01 467

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa con Mayonesa y ajo

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I23010

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Aceite refinado de maíz, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, yema de huevo en polvo, ajo liquido, vinagre, conservante (sorbato de sodio), estabilizante (goma xanthan), harina de mostaza, Color (amarillo No. 5, tartrazina), especias (comino), sabores idénticos al natural (pimienta), condimentos (ajo en polvo).

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD).

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01 468

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa con Mayonesa Tártara

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I23010

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Aceite refinado de maíz, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, yema de huevo en polvo, vinagre, conservante (sorbato de sodio), estabilizante (goma xanthan), harina de mostaza, Color (Amarillo No. 5, tartrazina), especias (perejil deshidratado en escamas, pimienta en polvo), condimento (ajo en polvo).

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD).

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01

469

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa con Mayonesa Tártara

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I23010

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Aceite refinado de maíz, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, yema de huevo en polvo, vinagre, conservante (sorbato de sodio), estabilizante (goma xanthan), harina de mostaza, Color (Amarillo No. 5, tartrazina), especias (perejil deshidratado en escamas, pimienta en polvo), condimento (ajo en polvo).

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD).

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01 470

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa con ají

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I22310

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Pulpa de ají, almidón modificado de maíz, sal, especias y condimentos, vinagre, conservantes (sorbato de potasio y Benzoato de sodio), estabilizantes (goma xantan), sabor ketchup, color (Rojo No. 4), secuestrante (EDTA).

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

3600 gr, 160 gr

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de polietileno (PET) y polipropileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01

471

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa negra

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I22210

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Agua, color caramelo, acentuador de sabor (monoglutamato monosódico), proteína vegetal hidrolizada (PVH), vinagre, sal, conservante (benzoato de sodio), sabores idénticos al natural (ajo, cebolla) condimentos, secuestrante (EDTA).

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

3000 gr, 500 gr, 160gr

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de polietileno (PET) y polipropileno.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01 472

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa dulce con sabor a Mora

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV12I32710

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Pulpa de Mora, azúcar, almidón modificado de maíz, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), estabilizante (goma xantan), acidulante(acido cítrico) sabor a idéntico al natural (mora) , color (rojo No.3. Eritrosina)

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD).

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01

473

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa con Mostaza

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV17I22410

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Harina mostaza, almidón modificado de maíz, azúcar, sal, vinagre, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), estabilizante (goma xanthan), Secuestrante (EDTA), sabores idénticos al natural (ajo, cebolla), condimentos, Color (Amarillo No. 5 Tartrazina).

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Carton, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD)

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

PRODUCTOS Differ®

FICHA TÉCNICA

VERSION: 01 474

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa dulce con sabor a piña

B. REGISTRO SANITARIO

RSAV12I32710

C. COMPOSICION DEL PRODUCTO

Pulpa de piña, azúcar, almidón modificado de maíz, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), estabilizante (goma xantan), acidulante (acido cítrico) sabor a idéntico al natural (piña) , color (amarillo No. 5 - Tartrazina)

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

4000 gr, 1000 gr, 500 gr, 250 gr, 100 gr, 9 gr.

E. MATERIAL DE ENVASE

Caja de Cartón, Botella de vidrio, Botella de polietileno (PET) primer uso, Bolsa bicapa transparente de polietileno de baja densidad (PEBD) y poliamida (PA). Para sachet, lamina transparente bicapa de Polipropileno Bioorientado (BOPP) y polietileno de baja densidad (PEBD).

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Almacenar en lugar fresco y seco. Manténgase refrigerado después de abierto y consumase en el menor tiempo posible.

G. VIDA UTIL ESTIMADA

Fecha de vencimiento 12 meses después de la fabricación - VEN: día - mes - año

ESTE DOCUMENTO ES EMITIDO ELECTRONICACMENTE, POR LO TANTO NO REQUIERE FIRMA

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

SIROPE DE GLUCOSA CON SABOR A MIEL

DESCRIPCION:
Alimento preparado con glucosa de maíz, Sometido a proceso de pasteurización obteniendo así un producto inocuo de consumo, ideal para ser consumido solo y/o acompañado con otros alimentos empacado el bolsa plástica para garantizar su conservación, en presentación sachet de 9 gr

COMPOSICION:
Azúcar, Glucosa de maíz, Acido cítrico, Bicarbonato de sodio, Conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), Color (color caramelo), Sabor idéntico al natural (miel de abejas).

CARACTERISTICAS: ORGANOLEPTICAS, FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS:

Color: pardo característico
Olor: característico de la miel
Sabor: Miel
Textura: semi-solida
PH= 3.6 – 4

Ausencia de microorganismos (parásitos y/o patógenos.)
El aspecto exterior se presenta de conformación uniforme y homogénea.

FORMA DE CONSUMO:
Directo y/o acompañado con otros alimentos. Niños mayores de 5 años y adultos menores de 80 años.

VIDA UTIL:
9 - 12 meses a partir de la fecha de fabricación, bajo condiciones normales de Almacenamiento.

CONDICIONES DE MANEJO:
Consérvese sobre estibas en lugar fresco y ventilado a Temperatura Ambiente.

REGISTRO INVIMA : RSAV16I60010

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO.

VINAGRE NATURAL

DESCRIPCION: Alimento preparado a base de acido acético, disuelto en agua obteniendo un producto inocuo de consumo, ideal para acompañar con otros alimentos, y envasado en empaques de polietileno para garantizar su conservación, en diferentes presentaciones.
COMPOSICION: Agua, Acido acético.
CARACTERISTICAS: ORGANOLEPTICAS, FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: Color: Incoloro Olor: característico del vinagre Sabor: a vinagre Textura: liquida PH= 2 – 2,5 Ausencia de microorganismos (parásitos y/o patógenos.) El aspecto exterior se presenta de conformación uniforme y homogénea.
FORMA DE CONSUMO: Acompañado con otros alimentos. Niños mayores de 5 años y adulto Menores de 80 años.
VIDA UTIL: 9 - 12 meses a partir de la fecha de fabricación, bajo condiciones normales de Almacenamiento.
CONDICIONES DE MAMEJO: Consérvese sobre estibas en lugar fresco y ventilado a Temperatura Ambiente.
REGISTRO INVIMA : RSAV17I22110

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 101

LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
AGUACATE COMUN
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50401721
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Drupa de color variable entre verde oscuro y morado oscuro, de superficie lisa o rugosa, con pulpa verde amarillenta **Características principales** • **Forma:** su forma asemeja a la de la pera • **Tamaño:** Aproximadamente entre 11-13 cm con un peso aproximado de 150-350 gramos • **Modo de entrega:** A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
Fruto firme, pesado para su tamaño y libre de magulladuras. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 102

LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
AGUACATE HASS
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50401736
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Fruto de color verdoso y piel gruesa, cuando está maduro la pulpa tiene una consistencia como de mantequilla dura. El peso oscila entre los 120 g y los 400 g **Modo de entrega:** A Granel.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación o refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 103
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
AGUACATE LORENA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50401746
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Sus frutos son de forma alargada, de corteza lisa; con un peso de 400 a 650g y pulpa de color amarillo/verdel. Modo de entrega: A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 104
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
AHUYAMA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50406722
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Según su variedad – se reconocen distintas especies, con tonalidades que van desde el verde al naranja intenso, y un peso promedio de entre 1 y 8 Kg. Su pulpa es de color amarillo-anaranjado. **Distribución:** Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 105
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
AJO CORRIENTE
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
51212007
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Cada una de las partes o dientes en que está dividido el bulbo o cabeza de ajo. **Forma de distribución:** Corriente, A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
LIBRA
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 106
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
APIO CORRIENTE
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50407003
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Distribución: A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 107
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
ARRACACHA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50407201
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, ya que posee un almidón muy fino.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 108
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
ARVEJA VERDE
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50407107
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Es cultivada fundamentalmente para la obtención de granos tiernos inmaduros. Distribución: A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 109
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
BANANO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50301716
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Es una fruta de origen tropical, los plátanos son polimórficos, pudiendo contener de 5 a 20 manos, cada una con 2 a 20 frutos; siendo su color amarillo verdoso o amarillo. Distribución: Corriente a granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 110
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CEBOLLA CABEZONA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50405305
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Cebollas que se destinen al consumo fresco, excluidas las cebollas verdes de hojas enteras y las cebollas destinadas a la transformación industrial. Distribución: Corriente a granel.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 111
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
COLIFLOR
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50402612
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
En estas plantas la inflorescencia se encuentra hipertrofiada, formando una masa de pecíolos y botones foliares apelmazados. Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 112
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
CURUBA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305201
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El fruto es una baya ovoide con pericarpio blando de color amarillo al madurar.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 113
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
DURAZNO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305309
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Esta fruta, normalmente de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y aroma delicado. Distribución: Corriente a granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 114
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
FRESA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50306701
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El grado de desarrollo de la fruta debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 115
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
FRIJOL VERDE
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50401824
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Distribución: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 116
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
GRANADILLA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305208
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Tiene un mesocarpio blanco y esponjoso de 5 mm de espesor. Distribución: CORRIENTE A GRANEL.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 117
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
GUANABANA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307035
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Fruto de color verde oscuro que pesa entre 2 y 7 Kg, erizada de espinas carnosas y de sabor amargo. Su pulpa es blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor (agridulce). Distribución Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 118
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
GUAYABA COMUN
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307045
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 119
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
HABICHUELA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50401847
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Legumbre de color, forma y dimensiones variables, en cuyo interior se disponen de 4 a 6 semillas. Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 120
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
HIERBAS AROMATICAS: LAUREL EN FRESCO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50404115
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
LIBRA
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 121
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
HIERBAS AROMATICAS: OREGANO EN FRESCO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50404115
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
LIBRA
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 122
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
HIERBAS AROMATICAS: OREGANO EN FRESCO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50404115
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
LIBRA
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 123
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
LECHUGA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50404614
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Distribución: Corriente a granel
UNIDAD DE MEDIDA
LIBRA
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 124
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
LIMA TAHITI
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50304205
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
La coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 125
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
LIMON COMUN
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50304105
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Diámetro: entre 2,5 a 5 cm. DISTRIBUCIÓN: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
- Estas deben estar enteras. -Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. -Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. -Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. -Libres de humedad externa anormal. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. -Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 126
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
LULO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50405103
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Lulo de cualquier variedad proveniente de la especie *Solanum quitoense Lam*, para consumo fresco.
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Lulos enteros, frescos, con el color característico de la variedad. • Homogéneos en tamaño y variedad. • Limpios, sin humedad exterior. • Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 127

LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MANGO TOMMY
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50304503
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
De tamaño grande. Es la variedad más común en los mercados y es tardía. Distribución: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 128
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MANZANA ROJA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50301572
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
La Manzana es un fruto de estructura firme y carnosa. IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 129
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MARACUYA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305202
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Maracuyá: fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Passiflora edulis. Sims. Distribución: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 130
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MAZORCA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50403222
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El maíz dulce es la mazorca, obtenida de ciertas variedades de maíz, que se consume a modo de hortaliza. CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 131
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MELON
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50304650
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Melones de la variedad cultivares de cucumis melo L., para consumo fresco, CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 132
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
MORA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50302003
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Mora de Castilla de la variedad *Rubus glaucus Benth*, para el consumo fresco o como insumo para el procesamiento industrial. CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteras, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal. • Deben tener drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas. • La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 133
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
NARANJA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305011
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Es una fruta cítrica comestible, fruto del naranjo, de forma esférica y cubierto por una corteza rugosa. Distribución: Corriente a granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• **Forma:** Fruto en forma esférica • **Color:** Cáscara color anaranjado brillante • **Tamaño:** homogéneo, mediano • **Peso:** Por unidad entre 200 a 250 gramos aproximadamente. • **Sabor:** Agridulce -Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 134
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PAPA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305102
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Papa o patata (Solanum tuberosum) es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica Distribución: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteras, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Sanas, libres de ataque de insectos, o enfermedades que impidan el consumo. • Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras profundas, humedad exterior anormal. • Exentas de daños causados por bajas temperaturas. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 135
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PAPAYA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305102
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El grado de desarrollo y el estado de las papayas deben permitir el transporte y manipulación de manera que lleguen satisfactoriamente al lugar de destino. Distribución: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteras, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Sanas, libres de ataque de insectos, o enfermedades que impidan el consumo. • Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras profundas, humedad exterior anormal. • Exentas de daños causados por bajas temperaturas. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 136
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PEPINILLOS
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307024
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Estas variedades son de pequeño tamaño, presentan piel verde con rayas de color amarillo o blanco. Distribución: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 137
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PEPINO COHOMBRO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50307024
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El fruto es carnoso, largo y cilíndrico, su tamaño depende de la variedad. El epicarpio es duro de color verde oscuro o amarillo. Distribución: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 138
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PERA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305428
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, la pera debe tener una vida útil de 5 días. Distribución: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
Ddeberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, • Encontrarse sano y sin daños ajenos a la naturaleza del producto. • Sanas: Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Exentas de cualquier daño causado por congelación o refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 139
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PEREJIL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El perejil, cuyo nombre científico es *Petroselinum sativum P*, es una planta de la familia de las *umbelíferas.* PEREJIL CRESPO FRESCO CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 140
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PIMENTÓN ROJO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50405612
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Pimentón (nombre científico:Capsicum annuum var. annuum[1]) PIMENTÓN CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 141
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PIMENTON VERDE
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50405612
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Pimentón (nombre científico:Capsicum annuum var. annuum) PIMENTON VERDE: CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 142
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PIÑA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50305602
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Piña o ananas: Fruto fresco perteneciente a la especie Ananas spp. PIÑA CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Las frutas deben estar enteras. • Deben tener la forma cilíndrica de la variedad • Deben estar libres de humedad externa anormal • Deben presentar un aspecto fresco y consistencia firme • La corona debe ser de color verde, tener aspecto fresco y estar bien unida la fruta. • Encontrarse sano y sin daños ajenos a la naturaleza del producto. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración • Libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles. • Exentas de cualquier daño causado por congelación o refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con la NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 143
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
PLATANO VERDE
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50301706
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El grado de desarrollo y el estado del plátano debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. PLÁTANO VERDE CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, duros con la forma característica de la variedad. • Sin rayas profundas. • Sin principios de pudrición o magulladuras. **PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO** • Las cajas que contengan los plátanos deberán ser resistentes. • El empacado deberá garantizar el buen cuidado de los plátanos, el cuello donde se hizo el corte no deberá estar en contacto con otros plátanos para evitar manchas de látex. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 144
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
RABANO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50467002
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Distribución: Corriente a granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
Las raíces de rábano rojo con o sin hojas deben idealmente ser uniformes y con una forma característica de la variedad. • Encontrarse sano y sin daños ajenos a la naturaleza del producto. • Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. • Libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles. • Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 145
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
SANDIA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50304610
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El grado de desarrollo y el estado de la sandía debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Sandías enteras, firmes, con la forma y color característicos de la variedad. • Libres de magulladuras. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 146
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
TOMATE CHONTO
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50406516
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Licopersicum esculentum. Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 147
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
TOMATE DE ÁRBOL
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50306903
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El fruto es de corteza lisa y brillante, posee colores y formas variadas que pueden ir desde el amarillo hasta el morado oscuro, con formas redondas, ovaladas o acorazonadas en algunos casos. Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 148
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
UCHUVA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50405104
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El grado de desarrollo y el estado de la uchuva debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal • Con o sin capacho. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 149
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
UVA NEGRA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50303410
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Se solicita variedad Uva Negra, comercialmente conocida de esta manera en Colombia Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 150
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
UVA VERDE
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50303430
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Se solicita variedad Uva Verde, comercialmente conocida en Colombia Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Enteros, con la forma característica de la variedad. • De aspecto fresco y consistencia firme. • Desarrollados y maduros. • Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. • Libres de magulladuras, humedad exterior anormal
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 151
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
YUCA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50407070
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
El grado de desarrollo y el estado de la yuca debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino Distribución: Corriente A Granel
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
• Yucas, enteras y frescas. • Libres de raíces secundarias. • Libres de olores y sabores extraños. • La pulpa debe ser blanca sin manchas que indiquen que el producto esta pasado.
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N. 152
LOTE
FRUVER
DENOMINACION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO
ZANAHORIA
CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC)
50402504
IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA
Tamaño de las zanahorias medianas de color naranja brillante que indique su frescura. CORRIENTE A GRANEL
UNIDAD DE MEDIDA
KG
CALIDAD MINIMA
Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. • Enteras: Encontrarse sano y sin daños ajenos a la naturaleza del producto. • Limpias: libres de olores y sabores extraños. • Exentas de cualquier daño causado por congelación o refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. • Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC
PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS
NO APLICA

	INDUSTRIA DE HARINAS TULUÁ LTDA.	Código: GI-FT-001	Versión: 1
	FICHA TECNICA HARINA DE TRIGO INDUSTRIAL	Página: 1 de 6	Fecha de aprobación: 05/06/2014

1. HARINA DE TRIGO INDUSTRIAL

2. DEFINICIÓN

Harina de primera calidad elaborada con granos de trigos duros y semiduros o las combinaciones de ellos por medio de trituración o molienda para utilizar como materia prima en la industria panificadora.

3. COMPOSICIÓN

El componente principal en la harina es el almidón entre 72-76%, las proteínas varían según la variedad de trigo de donde provengan y del grado de extracción durante el proceso, el gluten que corresponde a la porción de proteínas insolubles de la harina está compuesta por dos tipos la Gliadina y la Glutenina que confieren la característica de ser panificable a la harina. El contenido de lípidos o grasas se concentra en el germen el cual varía según el grado de extracción este se encuentra entre el 1-2%. El agua presente no supera el 15%, por factores de clima y tiempo de preservación. El contenido de minerales determinado por las cenizas está formado principalmente por calcio, magnesio, sodio, potasio, etc., procedentes de la parte externa del grano, que se incorporan a la harina según su tasa de extracción.

4. REQUISITOS

4.1 Micronutrientes

Decreto ley número 1944 del 28 de octubre de 1996 por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control.

FORTICICADA CON	
Vitamina B1	6.0 mg/kg
Vitamina B2	4.0 mg/kg
Niacina	55 mg/kg
Ácido fólico	1.5 mg/kg
Hierro	44 mg/kg

4.2 Mejorantes

4.2.1 Harina de trigo industrial tipo panificación

Cantidades adicionadas según características del trigo involucrado y de acuerdo a especificaciones de Norma Técnica (NTC 267) vigente.

4.3. REQUISITOS GENERALES

4.3.1. La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.

4.3.2. Granulometría pekar: 98% o más de la harina debe pasar a través de un tamiz de 212 micras (Malla No 70).

4.3.4. La harina de trigo no podrá contener más de 75 fragmentos de insectos y no más de un pelo de roedor en 50 gramos de muestra representativo.

5. ESPECIFICACIONES

5.1 Información nutricional en 1000 gramos de harina de trigo.

5.1.1 Harina de trigo industrial tipo panificación

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Proteína	10.00 - 14.00 %
Grasa	0.75 - 1.80 %
Fibra	0.62 - 1.50 %
Carbohidratos	Min. 71.00 %

5.1.2 Harina de trigo industrial sin mejorantes

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Proteína	8.00 - 14.00 %
Grasa	0.75 - 1.80 %
Fibra	0.62 - 1.50 %
Carbohidratos	Min. 71.00 %

5.2 Requisitos fisicoquímicos

Son las especificaciones que se establecen físicas y químicas.

5.2.1 Harina de trigo industrial tipo panificación

REQUISITOS	VALOR MINIMO	VALOR MÁXIMO
Cenizas % (m/m)	0.50%	0.70%
Proteína (Nx5.7)%(m/m)	10%	14%
Humedad % (m/m)	12%	14.5%
Gluten Húmedo %	30%	37%
Gluten Seco %	10%	12,3%

5.2.2 Harina de trigo industrial sin mejorantes

REQUISITOS	VALOR MINIMO	VALOR MÁXIMO
Cenizas % (m/m)	0.50%	0.70%
Proteína (Nx5.7)%(m/m)	8%	14%
Humedad % (m/m)	12%	14.5%
Gluten Húmedo %	30%	37%
Gluten Seco %	10%	12,3%

5.3. Requisitos Microbiológicos

Microorganismo	n	c	m	M
Recuento de aeróbios mesófilos UFC/g	3	1	200.000	300.000
Recuento de Escherichia coli UFC/g	3	0	<10	-
Detección de Salmonella/25g	3	0	Ausencia	-
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	3	1	3.000	5.000
Recuento de Staphilococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	0	<100	-
Recuento de Bacillus cereus UFC/g	3	1	500	1.000

Según Norma Técnica (NTC 267 Harina de Trigo – 8 Actualización)

532

Dónde:
n: número de muestras que se van a examinar
c: número máximo de muestras permitidas entre m y M
m: índice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para indicar nivel de calidad aceptable

5.4. Metales contaminantes

METAL	LIMITE MAXIMO
Plomo (mg/ kg)	0,20
Cadmio (mg/kg)	0,20
Ocratoxina A	3 ppb
DON-Deoxinivalenol	0,75 ppm
Zearelenona	75 ppb
Aflatoxinas	4 ppb

Según norma NTC 267 Harina de Trigo - 8° Actualización

5.5 Características organolépticas

Color: Blanco cremoso.
Olor: Característico. Libre a mohos y rancidez
Sabor: Característico.
Apariencia: Polvo

5.6 Requisitos Reologicos

5.6.1. Farinograma

REQUISITOS	VALOR MINIMO	VALOR MÁXIMO
Absorción (%)	60.0	68.0

5.6.2. Panificación

REQUISITOS	VALOR MINIMO	VALOR MÁXIMO
Absorción (%)	57,00	62.0
Volumen Pan (cm3)	960	1200

5.7. Información de Plaguicidas

Parámetro	Límite Máximo
Residuos de Plaguicidas mg/Kg	< 0,3

6.0 Uso Esperado

Panadería, pastelería, elaboración de sopas, cremas y apanados, productos que requieran en todos los casos ser sometidos a procesos de calentamiento o cocción antes de ser consumidos.

7. PRESENTACIÓN

7.1.1 Harina de trigo industrial tipo panificación

50 kilos Flor Suprema papel y polipropileno
12.5 kilos Flor Suprema papel y polipropileno
25 kilos Flor Suprema polipropileno
50 kilos La Vecina polipropileno

7.1.2 Harina de trigo industrial sin mejorantes

50 kilos Tulueña polipropileno
1/10 Kilos Tulueña polipropileno
1/5 Kilos Tulueña polipropileno

7.1.3 Harina de trigo industrial para tortas (sin mejorantes)

50 kilos la Vecina tortas polipropileno

8. Tiempo de vida útil:

Producto empacado en polipropileno: 6 meses a temperatura ambiente.
Producto empacado en papel: 3 meses a temperatura ambiente.

COPIA CONTROLADO

534

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Sobre estibas
Separación entre arrumes de 10 a 20 cm.
Separación de la pared 60 cm.
A temperatura ambiente
Lugares libres de humedad y plagas
No almacenar con otros productos como venenos, detergentes y combustibles

10. ACEPTACIÓN DE RECHAZO

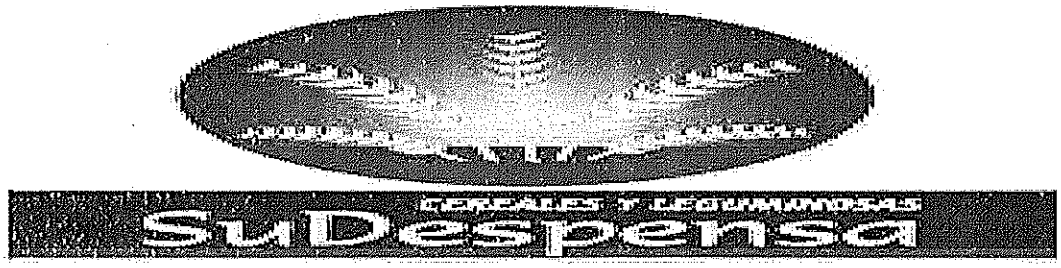
Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos establecidos se rechazará el lote. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra observada para tales efectos, cualquier resultado no satisfactorio en ese segundo caso será motivo para rechazar el lote.

11. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Resolución 5109 del 29 de diciembre de 2005

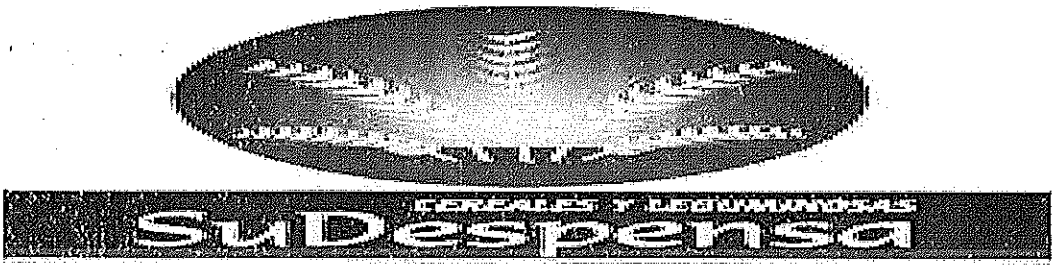
Documento de referencia: NTC 267 Harina de Trigo – 8 Actualización

COPIA CONTROLADA



NOMBRE	HARINA DE MAÍZ	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Es la harina de maíz, fécula o almidón de maíz	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Almidón de maíz	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	Apariencia	Polvo
	Color	Blanco
	Olor	Característico del maíz
	Sabor	Característico del maíz
	PH	No registra
	Textura	Polvo
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DE	No registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	Solido	Polvo
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.	

Este documento es emitido electrónicamente, por lo tanto no requiere firma



NOMBRE	HARINA DE MAÍZ	
DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO	Es la harina de maíz, fécula o almidón de maíz	
INGREDIENTES PRINCIPALES	Almidón de maíz	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	Apariencia	Polvo
	Color	Amarillo
	Olor	Característico del maíz
	Sabor	Característico del maíz
	PH	No registra
	Textura	Polvo
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DE	No registra	
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	Solido	Polvo
INSTRUCIONES EN LA ETIQUETA	Consérvese en un lugar fresco y seco	
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.	

Este documento es emitido electrónicamente, por lo tanto no requiere firma

	FICHA TECNICA		Código: ST-AA-22
			F.T. BPM
Elaborado por: Ing. Andrea López	**Aprobado por:** Gerencia	**FECHA:** 2014	**VERSION:** 01

NOMBRE	MAIZ TRILLADO
DESCRIPCIÓN	El trillado amarillo proviene de la molturación seca del maíz amarillo pergamino sometido a procesos de limpieza, clasificación, tamizado, desgerminado, descascarado y calibrado a un tamaño uniforme desde los 2.8 mm hasta los 4.75mm. su composición abarca fracciones de granos de forma redondeada, plana o semi-dentada, en los cuales aparece un ligera capa de almidón blando harinoso soportada por otra de almidón duro de color amarillo característico
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color amarillo Olor característico Sabor característico
INSPECION VISUAL	Material extraño: 0.2% Infestación viva: 0% Infestación muerta interna: 0.5%
CARACTERISTICAS FISCO-QUIMICAS	Humedad % 13.0 a 14. % Impurezas 0.2% Grano dañado por calor 0.5% Grano dañado por hongos 0.5% Grano bueno 99.0%

	FICHA TECNICA		Código: ST-AA-22
			F.T. BPM
Elaborado por: Ing. Andrea López	**Aprobado por:** Gerencia	**FECHA:** 2014	**VERSION:** 01

NOMBRE	MAIZ TRILLADO BLANCO
DESCRIPCIÓN	El trillado blanco proviene de la molturación seca del maíz blanco pergamino sometido a procesos de limpieza, clasificación, tamizado, desgerminado, descascarado y calibrado a un tamaño uniforme desde los 2.8 mm hasta los 4.75mm. su composición abarca fracciones de granos de forma redondeada, plana o semi-dentada, en los cuales aparece un ligera capa de almidón blando harinoso soportada por otra de almidón duro de color blanco característico
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Color blanco Olor característico Sabor característico
INSPECION VISUAL	Material extraño: 0.2% Infestación viva: 0% Infestación muerta interna: 0.5%
CARACTERISTICAS FISCO-QUIMICAS	Humedad % 13.0 a 14. % Impurezas 0.2% Grano dañado por calor 0.5% Grano dañado por hongos 0.5% Grano bueno 99.0%

FICHA DE PRODUCTO

La Cabaña

CÓDIGO NORMA	6900-5938		
ACTUALIZACIÓN	AÑO	MES	DÍA
	2014	08	14

NOMBRE DEL PRODUCTO

AZUCAR BLANCO (NACIONAL)

PRESENTACIÓN

SACO 12.5 kg (25 Bolsas Polietileno **0.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 12.5 Kg)

SACO 25 kg (50 Bolsas Polietileno **0.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

SACO 25 Kg (25 Bolsas Polietileno **1 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

SACO 25 Kg (10 Bolsas Polietileno **2.5 Kg** + Polietileno/polipropileno Contenedor en saco de 25 Kg)

BULTO 50 Kg (Papel Kraft Multicapa o Polipropileno Laminado)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (UTC 44)

COLOR:	400 UI MAXIMO
TURBIEDAD:	400 UI MAXIMO
POL:	99.4 MINIMO
HUMEDAD:	0.07 % MAXIMO
CENIZAS:	0.150 % MÁXIMO

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (FILTRACIÓN POR MEMBRANA)

RECUENTO COLIFORMES:	80 UFC / 10 g MÁXIMO
RECUENO COLIFORMES FECALES:	10 UFC / 10 g MÁXIMO
RECUENTO BACTERIAS MESÓFILAS AEROBIAS:	200 UFC/g MÁXIMO
RECUENTO DE MOHOS :	100 UFC/g MÁXIMO
RECUENTO DE LEVADURAS:	100 UFC/g MÁXIMO

COMPONENTES/INGREDIENTES

SACAROSA:	99,4 % MINIMO
HUMEDAD:	0.07 % MÁXIMO
CENIZAS:	0.150 % MÁXIMO
CONTENIDO AZUFRE	10 mg/kg MÁXIMO

NOTA: El azúcar blanco especial no tiene aditivos, es el producto de la extracción de la sacarosa del jugo de la caña.

Este producto debe tener ausencia total de impurezas o elementos extraños

METALES PESADOS

ARSENICO, EXPRESADO COMO As:	1 mg/kg Máximo
COBRE, EXPRESADO COMO Cu:	2 mg/kg Máximo
PLOMO, EXPRESADO COMO Pb:	2 mg/kg Máximo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR / APARIENCIA:	Cristales blancos, fluidos sin aglomeraciones
SABOR:	Dulce característico, sin sabores extraños
OLOR:	Característico, sin olores extraños

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE/PRODUCTO Y TRAZABILIDAD

- Todo saco de azúcar es numerado, dicha numeración es en orden ascendente de acuerdo al producto que contiene
- Cada hora se registran los resultados de verificación de las especificaciones del producto junto con el número del bulto
- Cada masa (lote de producto en proceso) tiene un número de identificación el cual es registrado junto con los demás datos significativos para la trazabilidad del proceso (operarios que intervinieron, hora en que se elaboró, especificaciones de calidad y características de los materiales que se emplearon en el proceso)
- Todo lote queda identificado con el número del primer y último bulto que conforma el lote
- Con el número de cualquier bulto se pueden consultar o reconstruir la historia de los materiales precursores del lote

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y TIEMPO MÁXIMO DE CONSUMO

El azúcar blanco es un producto prácticamente puro que contiene el 99.4 % mínimo de sacarosa. La sacarosa en su estado cristalino es una sustancia muy estable. Si las condiciones de temperatura y humedad que le rodean corresponden a un ambiente fresco y seco y el producto se mantiene dentro de un empaque hermético que impida su contacto con el aire y la humedad, se puede esperar que él no pierda sus características fisicoquímicas y organolépticas, y conserve sus propiedades edulcorantes y nutricionales por más de un año.

VALOR REVISO	APROBÓ	COORDINÓ
DEPTO. ELABORACIÓN	DIVISIÓN FÁBRICA	DIVISIÓN CALIDAD

Ficha técnica		
Nombre del producto	Sal	
Marca	Mísal	
Descripción Física del producto	Producto denominado como cloruro de sodio, popularmente conocido como sal común. Ligeramente comestible y comúnmente es utilizado como condimento.	
Ingredientes principales	Cloruro de sodio	
Ingredientes secundarios	Fluoruro de potasio	
	yodo de potasio y anticompactante	
	ferrocianuro de sodio	
Características físicas de la materia prima y/o insumo	Apariencia	Solido grumoso
	Color	Blanco
	Olor	Fuerte
	Sabor	Sal
	PH	7 (neutro)
	Textura	Grumosa
Características microbiológicos de la materia prima	No aplica	
Estado de la materia prima	Solido	
Empaques y presentaciones	Saco	
Cantidad	50 kl	
Conservación y almacenamiento	Conservar en lugar fresco, temperatura ambiente, lugar limpio, sin humedad	

Ficha técnica		
Nombre del producto	Sal	
Marca	Mísal	
Descripción Física del producto	Producto denominado como cloruro de sodio, popularmente conocido como sal común. Ligeramente comestible y comúnmente es utilizado como condimento.	
Ingredientes principales	Cloruro de sodio	
Ingredientes secundarios	Fluoruro de potasio	
	yodo de potasio y anticompactante	
	ferrocianuro de sodio	
Características físicas de la materia prima y/o insumo	**Apariencia**	Solido grumoso
	Color	Blanco
	Olor	Fuerte
	Sabor	Sal
	PH	7 (neutro)
	Textura	Grumosa
Características microbiológicos de la materia prima	No aplica	
Estado de la materia prima	Solido	
Empaques y presentaciones	Saco	
Cantidad	50 kl	
Conservación y almacenamiento	Conservar en lugar fresco, temperatura ambiente, lugar limpio, sin humedad	

COPIA ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y/O ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS (ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI)

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS**	MMDS01.03.06.18.P06.F88	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

CIUDAD: SANTIAGO DE CALI | FECHA: 15 ENE 2020 | ACTA N°: 15382

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: N/D.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD. | STICKER N°.: N/D.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: VELA GOMEZ MARISOL

*CÉDULA / NIT: | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: N/D.

*NOMBRE COMERCIAL: CAFETERIA HV6

*DIRECCIÓN: CRA 3 # 52 - 145 | MATRICULA MERCANTIL: 982226 - 2.

*DEPARTAMENTO: VALLE | *MUNICIPIO: CALI

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [5] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: SENA.

TELÉFONOS: 6534409 | FAX: N/D.

CORREO ELECTRÓNICO: marisolvelagomez@yahoo.es

NOMBRE DEL PROPIETARIO: marisol vela gomez.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 31.195.610

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: MARISOL VELA GOMEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 31.195.610

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 3 # 52 - 145

*DEPARTAMENTO: VALLE | *MUNICIPIO: CALI

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6AM - 9 PM. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 25.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27 - DIC. - 2018	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	98. %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		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:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2 X	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2 X	1	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2 X	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4 X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Este documento es propiedad de la Administración Central del Municipio de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS**	MMDS01.03.06.18.P06.F88	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

ACTA N° 15382

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5 X	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7 X	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7 X	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2 X	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7 X	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4 X	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	5 X	2,5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9 X		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7 X	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4 X	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7 X	3,5	0	C

Este documento es propiedad de la Administración Central del Municipio de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) **ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS**	MMDS01.03.06.18.P06.F88	
		VERSIÓN	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

ACTA N° 15382

5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4 X	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4 X	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9 X		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7 X	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2 X	1	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				32	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N/A.
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A.

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

CLORO 1.0 PH-7.2 NO CUENTAN CON UNAS PROPIA. NI T. A. CODIGO 302.

Por parte del establecimiento:

Ninguna observacion.

VII. NOTIFICACION 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 15 del mes de ENERO del año 2020 en la Ciudad de Cali.

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:	FELIPE QUIÑONES.	NOMBRE:	
CÉDULA:	16709816	CÉDULA:	N/A.
CARGO:	TECNICO AREA SALUD	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	CRESD NORTE	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	X Jenifer Parra Tello	FIRMA:	
NOMBRE:	X Jenifer Parra Tello	NOMBRE:	N/A.
CÉDULA:	X 67027431	CÉDULA:	
CARGO:	X Administradora.	CARGO:	

Elaborado por: Pedro Cuenú Salazar	Cargo: Profesional Universitario	Fecha: 26/May2017	Firma:
Revisado por: Martha Faride Rueda Mayorga	Cargo: Directora Local de Salud	Fecha: 26/May2017	Firma:
Aprobado por: Alexander Duran Peñafiel	Cargo:Secretario de despacho	Fecha: 26/May2017	Firma:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Municipio de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

CONCEPTO SANITARIO

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

Número Radicado ORFEO:
20204145020000974l

CONCEPTO SANITARIO No. 4145.020.14.62.333 - 2020

A petición del interesado y en atención a funciones de vigilancia y control que nos compete, se expide el presente CONCEPTO SANITARIO previa visita de inspección según ACTA No. 15382 del Miércoles 15 de Enero de 2020, donde se verificó que el establecimiento **SI** cumple con los requisitos dispuestos en las normas vigentes del Ministerio de Salud Pública (de Ley 09 de 1979 y demás decretos reglamentarios).

RAZÓN SOCIAL:	**CAFETERIA MVG SALOMIA**
DIRECCIÓN:	**CARRERA 3 #52 - 145**
BARRIO:	**El Sena (0501)**
TELEFONO:	**6534409**
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	**EXPENDIOS DE ALIMENTOS: CAFETERIAS; FUENTES DE SODA Y SIMILARES**
REPRESENTANTE LEGAL:	**MARISOL VELA GOMEZ**
NIT / CEDULA:	**NIT - 31195610-2**
FUNCIONARIO QUE REALIZÓ LA VISITA:	**ZENON FELIPE QUINONEZ**

El concepto sanitario pierde su validez por: Cambio de Dirección, Actividad Económica y/o condiciones Sanitarias.

Este concepto **NO** debe entenderse ni asimilarse a una licencia, permiso o autorización de funcionamiento o cualquier otro documento similar.

Dado en Santiago de Cali, Viernes 24 de Enero de 2020.

MARTHA FARIDE RUEDA MAYORGA
DIRECTOR LOCAL DE SALUD
RESPONSABLE DE LAS UNIDADES EJECUTORAS DE SALUD AMBIENTAL UESAS

Para verificar la legalidad del presente Concepto puede ingresar a la página de la Alcaldia http://www.cali.gov.co/participacion/publicaciones/46368/consulte_el_estado_de_su_solicitud/ colocar el número de Radicado Orfeo y el nit del establecimiento. Recuerde que este link es público.

CARNETS DE MANIPULACION

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 12

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 12

Nelson Cano Lopez

CAPACITADOR

CALLE 8 # 16-21
PISO 2 B/ BRETAÑA
TEL: 384 6989 CEL: 321 858 8345

SANEAMIENTO ESPECIALIZADO VALLE

Nº 14931

No._____

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

JENIFER PARRA T

C.C. 67.027.431.

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
El portador de esta certificacion asisitio al curso del modulo II 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

SCANNED WITH CAM SCANNER

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 12

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 12

Nelson Cossio Lopez

CAPACITADOR

CALLE 8 # 16-21
PISO 2 B/ BRETAÑA
TEL: 384 6989 CEL: 321 858 8345



Nº 10931

No._____

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MAURICIO TREJUS R

C.C. 1.010.078.835

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
El portador de esta certificacion asisitio al curso del modulo I 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

SCANNED WITH CAM SCANNER

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 12

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 12

Nelson Cossio Lopez

CAPACITADOR

CALLE 8 # 16-21
PISO 2 B/ BRETAÑA
TEL: 384 6989 CEL: 321 858 8345



Nº 16931

No._____

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

LEIDY HUAZA

C.C.1.144.048.126.

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
El portador de esta certificacion asisitio al curso del modulo II 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

SCANNED WITH CAM SCANNER

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 10

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 10

Nelson Cano Lopez

CAPACITADOR

CALLE 8 # 16-21
PISO 2 B/ BRETAÑA
TEL: 384 6989 CEL: 321 858 8345



Nº 14944

No._____

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NINI JOHANA JIMENEZ

C.C. 38.557.778.

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
El portador de esta certificacion asisitio al curso del modulo II 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

SCANNED WITH CAM SCANNER

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 12

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 12

Nelson Cano Lopez

CAPACITADOR

CALLE 8 # 16-21
PISO 2 B/ BRETAÑA
TEL: 384 6989 CEL: 321 858 8345



Nº 0931

No._____

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

VALERIA I GUZMAN.

C.E. 25.054.920.

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
El portador de esta certificacion asistio al curso del modulo II 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

SCANNED WITH CAM SCANNER

PROGRAMA
DE CAPACITACION

Objetivo.

La empresa, busca aportar orientación que permitan al personal manipulador de alimentos y todo aquel contratado por la misma, fortalecer el conocimiento de los procesos productivos en forma segura y efectiva mediante un método educativo, modular, sistemático y continuo, con el fin de mejorar su conocimiento actual, motivarlos para que adquieran nuevas herramientas de trabajo, crearles conciencia sobre la importancia de sus actividades y la urgente necesidad de aplicar métodos prácticos sobre el control de materias primas, almacenamiento, conservación, procesamiento y servido de alimentos de manera que desarrollen aptitudes y habilidades necesarias para un mejor desempeño del cargo.

Alcance.

En general se aplica a todo el personal que conforma la empresa, en particular a los Administradores del centro de servicios, a los profesionales en Ingeniería de alimentos, Nutrición y dietética, manipuladores de alimentos o auxiliares de servicio, responsables de las labores definidas en el manual de funciones según sea el cargo.

Aplicación.

La empresa, no obstante cuenta con un Plan de Capacitación dirigido a todo el personal de la empresa, con observancia plena de los temas que se previeron en el pliego de condiciones, dirigido, en primer término, a los manipuladores que se desempeñan como auxiliares de servicio y al personal operativo que labora en el respectivo establecimiento, y en segundo lugar, a proveedores, distribuidores y usuarios.

Metodología

La empresa realizara las capacitaciones teniendo en cuenta veinte (20) temas, los cuales serán tomados de la normatividad, los requisitos higiénicos, el manejo de los alimentos, los planes, entre otros temas, con una duración de una hora y para cada uno se incluirá una evaluación concerniente al subtema tratado, las capacitaciones se realizaran con la frecuencia que se ha proyectado en el cronograma.

Justificación.

Como el plan está orientado a promover el crecimiento integral de la persona y del trabajador así como el logro del desarrollo organizacional, para eliminar la diferencia entre el nivel actual y el deseado de eficiencia, se deben definir cuales son las necesidades reales de capacitación a nivel individual y colectivo del recurso humano. Para definirlas se deben tomar en consideración:

- ✓ Necesidad de la capacitación.
- ✓ Objetivos inmediatos, mediatos y finales de la capacitación.
- ✓ Número de personas que participarán, lugar y horario.

- ✓ Periodicidad, frecuencia y duración de la capacitación.
- ✓ Eje temático
- ✓ Modalidad de la capacitación, cursos técnicos, modulares, conferencias, charlas, educación continuada, entrenamiento u otro.
- ✓ Recursos didácticos como filminas, sonó visos, videocasetes, impresos, etc.
- ✓ Definición de la entidad responsable de la capacitación, cuando es externa. Si es interna definir procedimiento y asignar recursos.
- ✓ Sistema de monitoreo de hábitos y prácticas del personal.
- ✓ Identificación y evaluación de riesgos propios de la actividad.
- ✓ Métodos adoptados para seguimiento y actualización.
- ✓ Establecimiento de criterios de medición que permitan evaluar el grado de acierto y eficacia del plan.

Recursos

Lugar de la capacitación.

Cuando sea dirigida a personal manipulador de alimentos, se realizará en la "Unidad de servicios de producción" en el área destinada para tal fin o en el sitio que la dirección del Establecimiento determine; si es personal externo se estima que se puede realizar en aula escolar, biblioteca o en el sitio que la empresa, determine para ello.

Idoneidad profesional de los capacitadores.

Es requisito necesario para el éxito del plan de capacitación la exigencia de un alto perfil profesional de los capacitadores; estos deben ser ante todo profesionales con formación en saneamiento (ciencias biológicas, ciencias de la salud) con experiencia en el área de alimentos y poseer, entre otras aptitudes, excelentes relaciones interpersonales, facilidad de expresión, autonomía para la toma de decisiones en el desarrollo de los módulos y la formación docente necesaria para impartir y compartir conocimientos teórico prácticos.

Para el desarrollo de la capacitación, la empresa, cuenta en su planta de personal con profesionales idóneos para capacitar.

Sistema Pedagógico.

La Capacitación se dictará mediante el uso de cursos, charlas participativas, mesas redondas, talleres y dinámicas.

Ayudas educativas.

La empresa, situará los elementos básicos necesarios para que la labor se cumpla, tales como:

- ✓ Pápelo grafo
- ✓ Material impreso
- ✓ Plegables, guías, cartillas, volantes, afiches, memorias, carteles.

A los participantes (manipuladores de alimentos y personal externo) se les entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

Temas de capacitación

Tema	Subtemas
Normatividad legal vigente	Generalidades e importancia decreto 3075 / 97
	Resolución 683 de 2013 - Invima
	Código de prácticas de higiene para alimentos precocinados y cocinados (CAC/RCP 39 de 1993)
Sensibilización en BPM. Instrucciones para el correcto lavado de manos.	Estado de salud de manipuladores
	Practicas higiénicas y medidas de protección
	Buenas prácticas de manufacturas
Requisitos higiénicos de producción de alimentos.	Requisitos en las operaciones de fabricación
	Alimentos de mayor riesgo epidemiológico
	Medidas de control en producción
Prevención de la contaminación cruzada.	Fuentes de contaminación de la contaminación cruzada
	Normas de prevención en contaminación cruzada
	Tipos de control para prevención de la contaminación cruzada
Plan de saneamiento	Sanidad, limpieza y desinfección
	Manejo de desechos sólidos y líquidos
	Control de plagas y roedores
Puntos y limites críticos del proceso, vigilancia o monitoreo.	Secuencia especifica teniendo en cuenta los limites críticos de producción
	Criterio de recepción de materia prima
	Limpieza y desinfección en producción (incluye materia prima)
Estandarización de gramajes y porciones servidas con la utilización de elementos de estandarización	Estandarización del gramaje y porciones
	Elementos de medición y su importancia
	Verificación de gramajes entregados de acuerdo a especificaciones técnicas.
Temática referente a estilos de vida saludable	Pausas activas
	Protección personal y bioseguridad
	Higiene postural y manejo de cargas
Derivación de dietas.	Diferentes tipos de dietas
	Enfermedades derivadas de una inadecuada nutrición.
	Grupos de alimentos funcionales en una dieta balanceada.
Manejo y control del agua.	Importancia de medición de Ph y cloro residual
	Importancia en el manejo de tanques de almacenamiento
	Análisis microbiológico al agua
Empaque y rotulado.	Requisitos higiénicos de materias primas e insumos
	Importancia de rotulado y empaque
	Identificación de productos no conforme
Almacenamiento y conservación de alimentos.	Rotación de productos PEPS
	Cumplimiento de normatividad para almacenamiento
	Almacenamiento de alimentos de acuerdo a su naturaleza
Manejo de variables críticas (temperatura).	Manejo de cadena de frio en transporte de materias primas
	Manejo de cadena de frio en almacenamiento
	Manejo de cadena de frio en producción
Análisis Sensorial.	Análisis organoléptico de producto terminado.
	Tipos de análisis sensoriales aplicados a los alimentos.
	Conceptualización y correctivos dentro de los análisis sensoriales
Pautas para minimizar los riesgos en salud a que están expuestos los trabajadores y los métodos de su prevención y control.	Subprograma de medicina preventiva y del trabajo
	Panoramas de riesgo
	Higiene industrial
Plan de atención de emergencias	Identificación y análisis de riesgo
	Plan de evacuación
	Señalización

Programa de inducción al personal nuevo

Acorde con la necesidad de entrenar el personal nuevo se definen los siguientes criterios:

- ✓ **Personal Contratado directamente por la empresa**

La inducción comprende 3 fases. La Jefe de gestión humana inicia la inducción en los temas generales de la empresa, el Jefe gestión integral y control interno, en los temas del Sistema de gestión integral y el Jefe de Área en los temas relacionados con su función.

- ✓ **Temas Generales**

  - o Entrega Manual de Manejo Interno: misión, visión, política de calidad, áreas y funciones básicas, deberes, restricciones.
  - o Los reglamentos de salud y seguridad: Reglamento de higiene y Seguridad Industrial y las normas básicas de seguridad.
  - o Funciones del cargo.

- ✓ **Sistema de gestión integral**

Información sobre el proceso, la documentación y formatos.

- ✓ **Evaluación del periodo de prueba**

La realiza el Jefe de área y el Jefe de gestión humana diligenciado el formato "Evaluación del periodo de prueba", en el cual se indica la permanencia o no en la empresa del empleado evaluado así como la necesidad de programar una reinducción y los temas que se deberían reforzar. Este formato diligenciado se entrega al Jefe de gestión humana para tomar las acciones correspondientes y ser anexado a la Hoja de Vida.

1. NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE

Objetivo general.

Concientizar a todo el personal manipulador de alimentos sobre la normatividad legal vigente en el manejo adecuado de los alimentos.

La ejecución corresponde a los profesionales de la empresa, que laboran en cada establecimiento de servicios.

Es función permanente del personal profesional encargado de la producción de alimentos en dar a conocer la normatividad sobre el manejo de alimentos.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Generalidades e Importancia del Decreto 3075/97 y resolución 2674 de 2013
b) Resolución 683 de 2013 – Invima
c) Código de prácticas de higiene para alimentos precocinados y cocinados (CAC/RCP 39 de 1993)

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones

- ✓ **BPM[1]:** Buenas prácticas de manipulación
- ✓ **Buenas prácticas de manufactura[2]:** son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

[1] https://es.wikipedia.org/wiki/Gestión_de_procesos_de_negocio
[2] https://es.wikipedia.org/wiki/Buenas_practica_de _manufactura

- ✓ **Higiene de los alimentos**[3]**:** son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- ✓ **Invima**[4]**:** Es un entidad pública del orden nacional, de carácter científico y tecnológico, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, perteneciente al Sistema de Salud, adscrito al Ministerio de la Protección Social y con sujeción a las disposiciones generales que regulan su funcionamiento.
- ✓ **HACCP**[5]**:** Control de calidad sistemático y consciente de los riesgos (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos)

a) Generalidades e importancia del Decreto 3075/97 y resolución 2674 de 2013.

El Legislador del 97 mediante la expedición del Decreto referido, declaró a la salud como un bien de interés público y con el objeto de proteger la salubridad de toda la comunidad dictó disposiciones para regular todas las actividades de las fábricas y Establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos.

Igualmente los equipos, utensilios y a todo el personal manipulador de alimentos y determinó que las actividades de fabricación o procesamiento en base a almacenamiento, transporte, distribución y comercialización, se ceñirán a los principios de las buenas prácticas de manufactura.

Principios básicos (título II decreto 3075)

En el Decreto 3075 se encuentran varios aspectos para considerar y aplicar en la industria de alimentos:

- ✓ Edificación e Instalaciones: En la aplicación de las BPM se identificaran aspectos que tienen que ver, con áreas de producción, flujos de materia prima y personas, acabados y soportes.
- ✓ Equipos y Utensilios: Deberán estar diseñados, construidos. Instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.
- ✓ Personal Manipulador de alimentos: Deberá pasar por un reconocimiento del médico del establecimiento, antes de desempeñar sus funciones, además se le proporcionará formación continua y permanente en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas y medidas de protección necesarias para el procesamiento y manejo de los alimentos.
- ✓ Requisitos Higiénicos de Fabricación: Las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento de materias primas e insumos a utilizar deberán de garantizar las condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento.
- ✓ Aseguramiento y Control de Calidad: Deben contar con un sistema de control y aseguramiento de la calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de

[3] https://es.wikipedia.org/wiki/Higiene_de_los_alimentos
[4] bloginvima.blogspot.com/2013/04/que-es-invima.html
[5] *www.ireks-iberica.com/concepto-haccp.htm*

procesamiento del alimento, desde la obtención de las materias primas e insumos, hasta la distribución de los productos terminados.

- ✓ Plan de Saneamiento: Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación, este plan tendrá el desarrollo y seguimiento de los programas de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y líquidos y el programa de control de plagas.
- ✓ Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización: Deberán evitar la contaminación, alteración y proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; garantizando la conservación y la protección de los mismos.

b) Resolución 683 de 2013 – Invima

Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

c) Código de prácticas de higiene para alimentos precocinados y cocinados (CAC / RCPO 39 de 1993)

Por medio del cual se expiden normas para la práctica de alimentos precocinados y cocinados

2. SENSIBILIZACION EN BPM. INSTRUCCIONES PARA EL CORRECTO LAVADO DE MANOS

Objetivo general.

Concientizar a todo el personal manipulador de alimentos, sobre la importancia que debe adoptar sobre las prácticas higiénicas, medidas de protección y el manejo adecuado de los alimentos a lo largo de la cadena productiva para que se conviertan en multiplicadores.

Subtemas.

a) Estado de salud de los manipuladores
b) Practicas Higiénicas y medidas de protección
c) Buenas prácticas de manufacturas

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Estado de salud[6]:** Condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar tanto a nivel físico como a nivel mental y social.
- ✓ **Higiene personal[7]:** Cuidar apropiadamente de tu cuerpo, manteniéndolo limpio y saludable, lo que te permite verte y sentirte lo mejor posible. Según el Departamento de Bienestar Público de Pensilvania, también es una forma muy eficaz de protegerte de las enfermedades y de las infecciones.
- ✓ **Lavado de manos[8]:** El lavado de manos es la frotación vigorosa de las manos previamente enjabonadas, seguida de un aclarado con agua abundante, con el fin de eliminar la suciedad, materia orgánica, flora transitoria y residente, y así evitar la transmisión de estos microorganismos de persona a persona.
- ✓ **Vestimenta[9]:** Prenda o conjunto de prendas exteriores que cubren el cuerpo.
- ✓ **Hábitos higiénicos[10]:** Repetición de acciones de limpieza en la persona, atuendos y entorno (casa, animales domésticos con los que se convive, muebles, etcétera) respetando

---

[6] https://es.wikipedia.org/wiki/Salud
[7] www.psiquiatricohph.sld.cu/boletines/higienepersonal.html
[8] www.saludcastillayleon.es/HSReyesAranda/es/calidad/lavado-higienico-manos
[9] https://www.definicionabc.com/general/vestimenta.php

los recursos, o sea sin derrochar agua, ni usando productos que puedan dañar el medio ambiente, con el fin de preservar la salud.

a) Estado de salud de manipuladores

Es de suma importancia que el aspirante acredite su estado de salud debido a que la actividad de la empresa, es la producción de alimentos y el hombre es el principal contaminador de ellos y fuente primaria de transmisión de microorganismos.

Los exámenes de laboratorio y médicos, la empresa los realizará al personal manipulador de alimentos al inicio del contrato y a los seis (6) meses de inicio de ejecución del contrato conforme (Pliego de Condiciones), o cada vez que se vincule personal nuevo al servicio de alimentos, siendo estos:

- Frotis faríngeo con cultivo
- KOH de uñas
- Coprológico

La empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente en el caso de que se presente o se tenga sospecha de que un manipulador de alimentos, padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

Hoja de vida.

En cada uno de los establecimientos de servicios debe reposar una carpeta, por cada trabajador, que contenga:

- ✓ Registro de sus datos personales, educación, formación técnica, aptitudes y experiencia laboral.
- ✓ Valoración médica general.
- ✓ Exámenes de laboratorio con los resultados de Frotis faríngeo con cultivo, KOH de uñas y Coprológico.

Uso de uniforme.

Dentro de la Unidad de servicios de producción, es obligatorio el uso de uniforme completo. Se debe usar siempre la escarapela que identifique al operario.
Se suministrará la dotación para todo el personal que labore en la preparación y manipulación de alimentos con la periodicidad señalada. La primera entrega se efectuará al iniciar el contrato (2 dotaciones) y la restante, a los 6 meses de ejecución del mismo.

---

[10] http://es.wikipedia.org/wiki/Hábitos_higiénicos

b) Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección.

Hace relación con todos aquellos comportamientos y actitudes que las personas involucradas en las labores de producción de alimentos deben observar de forma rutinaria no solo en sus puestos de trabajo o cuando salen y reingresan a su labor, sino también con su presentación personal (como patillas, uñas pintadas o con el uso de elementos como joyas, etc.).

Las prácticas sanitarias deben estar encaminadas en todo momento a evitar la contaminación de los alimentos y la proliferación bacteriana. El personal manipulador de alimentos debe conocer y recibir suficiente ilustración y refuerzos permanentes tendientes a que se concientice que las bacterias se multiplican rápidamente cuando se exponen los productos a temperaturas inadecuadas o cuando no se hace un correcto lavado para remover polvo, mugre o residuos químicos a frutas y vegetales, aves, pescados o vísceras.

La administración para asegurar la protección de los alimentos supervisará que la labor se cumpla higiénicamente y suministrará los utensilios que se precisen para que las tareas se realicen mediante su uso (tenedores, pinzas, cucharas, cucharones) evitando, en lo posible, el contacto directo de las manos con el alimento o dotando de guantes plásticos desechables para labores como mezclada de ensaladas o elaboraciones que los requieran.

La, pondrá especial énfasis en la educación del manipulador y realizará las tareas que sean necesarias para que éste comprenda que si como persona sana transporta bacterias patógenas que puedan llegar al alimento a través de él, con mayor razón cuando presenta signos de enfermedad como gripa, dolor de cabeza, náuseas, diarreas, heridas infectadas o quemaduras, razón por la cual debe, en todo momento, mantener informado a su inmediato superior.

Una buena apariencia de limpieza en la presentación personal no basta para garantizar que no se es vehículo transportador de contaminación. Por tal razón este debe recibir capacitación permanente hasta que haga de las normas que enseguida se anuncian un hábito y no las tome o cumpla bajo el criterio de que está frente a una carga impuesta por la empresa.

- ✓ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste (Art. 15 Decreto 3075 lit. a).
- ✓ Mantener limpias y ordenadas las superficies de trabajo y limpiar inmediatamente cualquier reguero.
- ✓ Mantener bajo control hábitos indeseables como: estornudar o toser sobre los alimentos, en un pañuelo no desechable o en las manos. En estos dos últimos casos, lavarse inmediatamente las manos"
- ✓ Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo..." (Art. 15 Decreto 3075 literal b).
- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento" (Art. 15 Decreto 3075 literal c).
- ✓ El plan de saneamiento en su capítulo de limpieza y desinfección expone claramente cómo lograr una asepsia en los utensilios y equipos de manipulación.

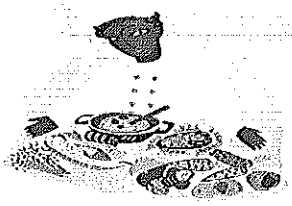
- ✓ Comprender que debe lavarse bien las manos a lo largo de su jornada de trabajo y siempre que maneje alimentos crudos, utensilios sucios de limpieza y otros materiales contaminados; después de comer, beber, fumar, sonarse la nariz, manejar dinero, limpiar áreas de trabajo, peinarse, llevar las manos a cualquier parte del cuerpo, secarse el sudor, recoger objetos caídos en el piso o manipular artículos sucios".
- ✓ Comprender que la manipulación de carnes, aves y pescados crudos, contamina sus manos. Por lo tanto debe lavárselas muy bien al terminar dicha manipulación o antes de tocar otros alimentos.
- ✓ Comprender que la ida al servicio sanitario contamina sus manos, por lo cual debe lavárselas e higienizarlas bien antes de volver al trabajo.
- ✓ Enseñarle que un correcto lavado de manos se hace lavándose hasta los codos con agua y jabón desinfectante líquido y lavando muy bien las yemas de los dedos y bajo las uñas, preferiblemente con un cepillo, el cual debe ser individual para cada operario.
- ✓ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas" (Art. 15 Decreto 3075 literal d).
- ✓ "Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte". (Art. 15 Decreto 3075 lit. e).
- ✓ "Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo" (Art. 15 Decreto 3075 literal f).
- ✓ "Usar equipo limpio e higienizado".
- ✓ "Mantener las manos apartadas de los alimentos lo más que pueda y usar en su lugar utensilios apropiados".
- ✓ "Usar guantes desechables siempre que se requiera". Cuando el uso de guantes sea necesario, "estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos..." (Art. 15 Decreto 3075 literal g).
- ✓ "Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento" (Art. 15 Decreto 3075 literal h).
- ✓ "Nunca usar dos veces una cuchara de probar alimentos".
- ✓ "Tomar siempre los cubiertos por el mango, los vasos por la base, los pocillos por la oreja y los platos por los bordes".
- ✓ "Prevenir la contaminación cruzada, separando los alimentos en proceso, de los crudos".
- ✓ "Usar, siempre que sea posible tablas, bloques, mesas, molinos, tajadores y otros utensilios, separados, para alimentos crudos y cocidos. Si se usan los mismos, lavarlos e higienizarlos muy bien después de cada uso".
- ✓ "Proteger los alimentos de insectos y roedores".
- ✓ "Nunca dejar los alimentos a temperatura ambiente".
- ✓ "Cubrir los alimentos excepto cuando se están manipulando".
- ✓ "Cocinar muy bien (entre los 65 a 130°C) aquellos alimentos potencialmente peligrosos"
- ✓ "Prevenir la proliferación microbiana en los alimentos y equipos, controlando los tiempos y las temperaturas de los primeros y el saneamiento del segundo".
- ✓ "Durante la manipulación en la preparación: reducir al mínimo el tiempo de exposición de los alimentos a la temperatura ambiente".
- ✓ No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables (Art. 15 Dec. 3075 literal i).

- ✓ No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento (Art. 15 Dec. 3075 literal j).
- ✓ El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos (Art. 15 Decreto 3075 literal k).
- ✓ Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias... (Art. 15 Decreto 3075 literal l).

c) Guía de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Los consumidores tienen derecho a acceder a alimentos que no sean vehículos de enfermedad o intoxicación alimentaria.

En la industria alimentaría la Higiene es una de las armas fundamentales para asegurar la calidad de los alimentos, por tal motivo la empresa, asegurara su control y al estar siempre dispuestos a cumplir las **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**, para brindar un servicio de alimentación de gran aceptación entre nuestros clientes y usuarios y de esta manera ser competitivos.
Leamos y sigamos cuidadosamente todas las recomendaciones que se darán a continuación, con el único fin de contribuir al mejoramiento continuo de la calidad en nuestra empresa, en nuestra vida personal y en nuestras unidades de procesamiento de alimentos. Este manual estará disponible en todos los centros de servicio.

SEÑOR (A) MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS, ¿SABE USTED QUE ES SER MANIPULADOR?	
	Es la persona que participa directa o indirectamente en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento distribución y consumo de alimentos.
Y QUE SON LAS NORMAS B.P.M.?	
	Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación de los alimentos durante todo el proceso productivo para garantizar productos inocuos.
¿PORQUE LAS B.P.M.?	
	En principio porque la ley lo requiere. Porque en Colombia lo exige el **Decreto 3075 de 1,997**, donde se dispone que se deban seguir las **B.P.M.** En la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. En la práctica porque mediante su implementación recibiríamos beneficios como: • Condiciones higiénico sanitarias de las materias primas. • Controles de proceso en la producción. • Documentación.
¿CUALES SON LOS ELEMENTOS QUE PARTICIPAN EN UN SISTEMA DE B.P.M.?	



Estos se conocen como las **"5M"**.

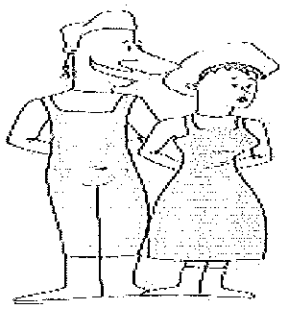
1. **Mano de obra:** Los auxiliares de servicio que trabajan en el proceso.
2. **Ingredientes:** Todo lo que se usa para la manipulación, preparación y elaboración de los alimentos.
3. **Medios:** Instalaciones, equipos y menajes usados en los procesos de manipulación, preparación y elaboración.
4. **Métodos:** Especificaciones, instructivos, manuales y procedimientos de producción y control necesarios para planear las actividades y cumplir con dichos planes.
5. **Medio ambiente:** Todos los elementos que rodean los procesos que intervienen en la realización de los mismos y a la vez son influenciados por estos.

¿QUE GANAMOS TRABAJANDO CON B.P.M?



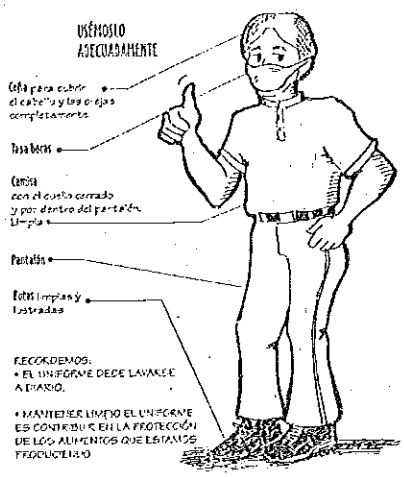
- Producto limpio, confiable y seguro para el cliente.
- Competitividad.
- Aumento de la productividad.
- Procesos y gestiones controladas.
- Aseguramiento de la calidad de los productos.
- Mejora la imagen y la posibilidad de ampliar el mercado (reconocimiento nacional e internacional).
- Reducción de costos.
- Disminución de desperdicios.
- Disminución de la contaminación
- Creación de la cultura del orden y aseo en la organización
- Desarrollo y bienestar de todos los empleados
- Disminuye la fatiga de los operarios (Visual, Mental y Real)
- Desarrollo social, económico y cultural de la empresa
- Se facilitan las labores de Mantenimiento y Prevención del daño de maquinarias

¿CUAL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LAS B.P.M?



El disminuir los riesgos inherentes a toda producción alimenticia que no pueden prevenirse completamente mediante el control final de los productos. Cuando se habla de las BPM en la fabricación de alimentos se piensa en la Calidad como un concepto donde el producto tiene la capacidad de cumplir el propósito para el cuál fue diseñado y fabricado.

NORMAS PARA EL INGRESO AL ÁREA DE PRODUCCIÓN.



- Debemos laborar en la **UNIDAD DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**, o estar autorizados para ingresar.
- Debemos tener el **UNIFORME COMPLETO** y los elementos de protección personal.
- No introduzcamos objetos innecesarios como: **maletines, billeteras, radios, dinero etc.**
- Respetemos **los avisos o señales de seguridad industrial.**
- No utilicemos accesorios como: **anillos, pulseras, relojes**, etc.
- No utilicemos **maquillaje o perfume.**
- No tengamos las uñas largas, ni con esmalte.
- El uniforme debe lavarse a diario.
- No utilicemos el uniforme fuera de las áreas indicadas.

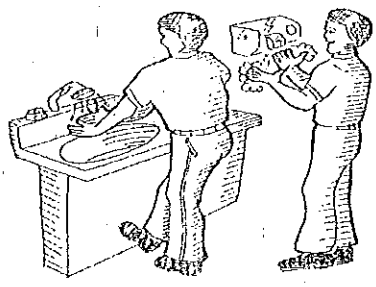
SIEMPRE MANTENGA LIMPIO EL UNIFORME YA QUE CONTRIBUYE A LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE ESTAMOS PRODUCIENDO.

CONOZCAMOS LAS 10 REGLAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.



1. Higiene personal
2. Identificación de los alimentos potencialmente peligrosos.
3. Compre solo a proveedores confiables
4. Controle constantemente las condiciones de almacenamiento de productos.
5. Mantenga siempre separados los alimentos crudos de los de consumo
6. Programe la higienización de utensilios o menaje, equipos e instalaciones
7. Controle las temperaturas en los procesos de cocción
8. Controle las temperaturas de refrigeración y congelación
9. Mantenga los alimentos en los rangos de temperatura no riesgosas
10. Pre-enfríe los alimentos adecuadamente.

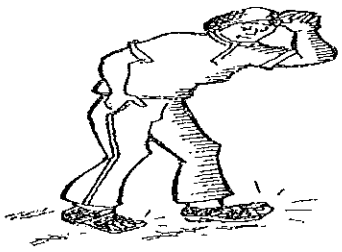
¿COMO REALIZAR EL LAVADO DE MANOS?



¿CUANDO?
Al ingresar al sector de trabajo.
Después de utilizar los servicios sanitarios.
Después de tocar los elementos ajenos al trabajo que está realizando.
¿COMO?
Con agua caliente si es posible y jabón.
Secándose con toallas descartables u otro medio para este fin.

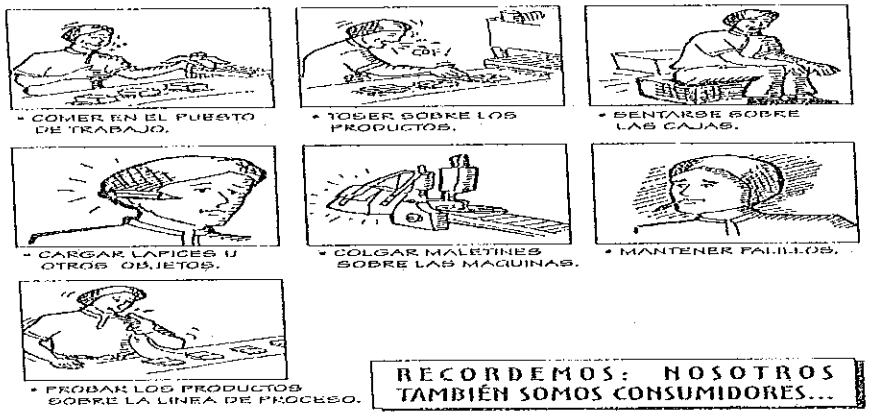
RECUERDE QUE:
LIMPIAR: Es retirar el polvo, la mugre, la grasa y los residuos.
DESINFECTAR: Es eliminar los microorganismos por medio de agua o desinfectantes.

REQUISITOS PRIMORDIALES PARA LOS MANIPULADORES EN LA UNIDAD DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.



- Cepillarse los dientes después de cada comida.
- Lavarse el cabello frecuentemente.
- Usar desodorante
- Afeitarse a diario.
- Cambiarse y lavar el uniforme a diario.
- Deje su ropa y zapatos de calle en el vestuario
- No usar ropa de calle en el trabajo, ni venga con la ropa de trabajo desde la calle.
- Lavar las botas cada vez que ingresa al sector de trabajo.

¿QUÉ ES LO QUE NO DEBEMOS HACER EN LA UNIDAD DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS?

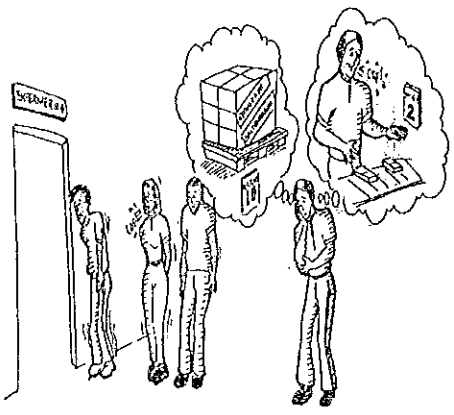


RECORDAR:

Siempre que se detecte una anomalía debemos corregirla inmediatamente o reportar al jefe inmediato. (Nutricionista, Ingeniero de alimentos o Administrador Centro de Servicios).

Tengamos siempre en mente que estamos trabajando con alimentos y por la salud de los usuarios debemos protegerlos de toda contaminación.

EXIGENCIAS DE SALUBRIDAD.



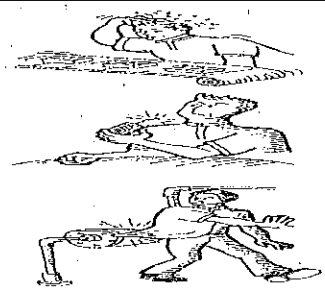
Como manipuladores de alimentos debemos protegernos nosotros mismos para así proteger nuestros productos.

Si no estamos en óptimas condiciones de salud, podemos transmitir infecciones a los alimentos... y/o a nuestros compañeros de trabajo.

¡ATENCIÓN!

CUANDO NOS SINTAMOS MAL Y/O CREAMOS TENER SÍNTOMAS DE GRIPA, DENGUE, UNA VIROSIS, CUALQUIER ENFERMEDAD ERUPTIVA, AVISEMOS AL JEFE INMEDIATO.

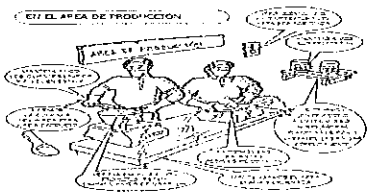
COMO MANIPULADORES
¿QUE ES LO QUE DEBEMOS EVITAR?



- Dejar el cabello expuesto. Este puede caer sobre los productos contaminándolos y dándoles mal aspecto.
- No cerrar bien el cuello de la camisa, la piel queda expuesta y el producto se puede contaminar con sudor o con vellos.
- Mantener la camisa por fuera del pantalón. Esta se puede enredar en los equipos, máquinas y puede causarnos un accidente.
- El calzado sucio y en mal estado contaminan el piso y no nos protegen adecuadamente.

PENSEMOS:
NOS GUSTARÍA ENCONTRAR UN CABELLO U OTRO OBJETO EN NUESTRA COMIDA

MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL PARA LA UNIDAD DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS?



- Aseo e higiene del personal manipulador de alimentos
- Limpieza y desinfección de instalaciones , equipos y menaje
- Almacenamiento adecuado
- Disposición de basuras y desechos
- Control de insectos y roedores

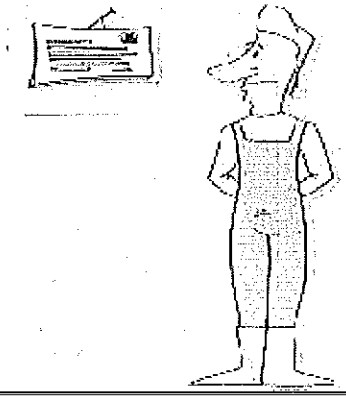
¿QUÉ SON MATERIAS PRIMAS?



Es el conjunto de sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, incluye alimentos, condimentos, especias entre otros, empleadas para la elaboración y preparación de los alimentos destinados al consumo del usuario.

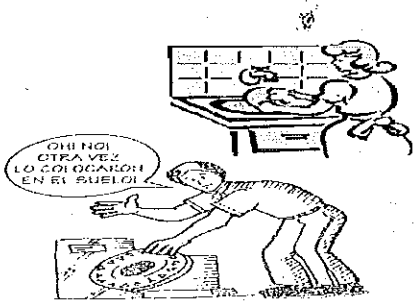
- Verifiquemos siempre que los componentes de los alimentos que vamos a elaborar cumplan con las especificaciones establecidas.
- Asegurémonos que correspondan al menú del día.
- Revisemos el menaje, equipos, para verificar que estén limpios.

¿COMO DEBE SER EL MANEJO DE LAS ESTIBAS?



- Las estibas deben mantenerse limpias y en buen estado, pues sólo así protegen nuestras materias primas.
- Separando las estibas que estén en mal estado.
- Tratarlas con cuidado. El golpe las rompe.
- En el área de almacenamiento de la materia prima, las estibas deben estar libres de objetos, aristas, pues estos maltratan los productos.
- Dentro de la bodega donde se almacenan productos en lo posible deben utilizarse estibas plásticas.

¿QUE SE DEBE DE TENER EN CUENTA PARA LA HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y MENAJE?



- Sigamos las instrucciones de lavado y desinfección.
- Cumplamos con el plan de saneamiento
- No dejemos residuos de producto en equipos y menajes.
- Utilicemos los detergentes y desinfectantes indicados... y de manera correcta.
- Usemos los utensilios de aseo destinados para la labor.

ESTO ES MUY IMPORTANTE!!!!

NO utilicemos los utensilios de limpiar pisos, paredes o techos, para la limpieza de los equipos.
PORQUE... esto hace que se contaminen y pueden provocar también la contaminación de los productos.
NO coloquemos las partes de los equipos "accesorios" en el suelo

TENER EN CUENTA PARA EL MANEJO DE LOS EQUIPOS.

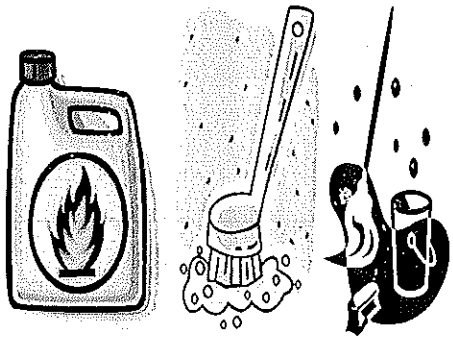


NO GRADUEMOS LOS EQUIPOS SEGÚN NUESTRO CRITERIO → Esto puede afectar nuestros productos.
NO COLOQUEMOS OBJETOS EXTRAÑOS SOBRE LOS EQUIPOS → Pueden caer sobre el producto contaminándolo y dándole mal aspecto.

LO QUE NO DEBEMOS OLVIDAR:

- Tomemos acción correctiva, cada vez que detectemos fallas en los equipos.
- Cumplamos con los programas y procedimientos de aseo y desinfección.
- Evitemos acumulación de polvo, suciedad o materia prima en las partes externas de los equipos y menaje.
- Verifiquemos que los instrumentos de control funcionen adecuadamente.

TENER EN CUENTA PARA EL USO DE LOS IMPLEMENTOS DE ASEO.



- Lavar y desinfectar siempre después de usarlos.
- Almacenar correctamente los implementos de aseo.
- Mantener los recipientes de jabones y detergentes marcados de manera clara.
- No almacenar juntos los implementos de limpiar pisos, paredes y techos, con los de limpiar y desinfectar equipos y menaje.
- Mantener el área de almacenamiento limpia y ordenada.
- No reenvasar los jabones y detergentes, esto puede causar accidentes por uso inadecuado.

RECUERDE QUE SI GUARDAMOS LOS IMPLEMENTOS DE ASEO SUCIOS, ESTOS:

- Atraerán insectos y roedores.
- Se convertirán en focos de desarrollo de microorganismos indeseables.
- Cogerán mal olor.

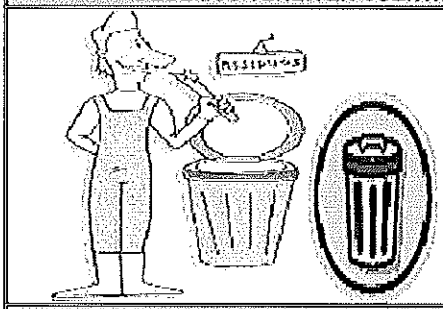
PARA LOS PROCESO DE PRODUCCIÓN HAY QUE TENER EN CUENTA.



- Sigamos las instrucciones de los manuales de operaciones (manual de alimentos, de dietas etc.)
- Adicionemos las cantidades exactas de materia prima e insumos especificados en el menú del día.
- Cumplamos con el orden de adición de los ingredientes
- Cumplamos con TODAS las condiciones de operación.
- Tomemos las muestras para análisis fisicoquímico y microbiológico a su debido tiempo y verifiquemos los resultados.

TENGAMOS SIEMPRE PRESENTE LAS NORMAS DE HIGIENE EN TODO MOMENTO PARA GARANTIZAR PROCESOS SEGUROS Y CONFIABLES!

DEBEMOS TENER EN CUENTA PARA EL MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.



- Que los recipientes se encuentren en buenas condiciones de aseo "Limpios".
- Los colores de las canecas, ya que nos identifican que clase de basura debemos reciclar allí.
- Nunca recoger residuos con las manos, utilice recogedor y escoba y deposítelos en el recipiente adecuado.
- Antes y después de manipular cualquier clase de residuos, lavarse muy bien las manos
- Mantenerlos tapados.

PROGRAMA SANITARIO DE CONTROL DE PLAGAS.



Este programa cconsiste en un manejo integrado de los problemas sanitarios, respetando el medio ambiente, dentro de la unidad de procesamiento de alimentos.

¿QUE SE BUSCA CON ESTE PROGRAMA?

ELIMINAR:

- Contaminación por bacterias y micotoxinas.
- Residuos de pelos de animales.
- Residuos de metales contaminantes.
- Residuos de empaques contaminantes.

Y... PODER OFRECER SEGURIDAD A NUESTROS TRABAJADORES

¿COMO SE LOGRA SEGUIR EL PROGRAMA?

Es necesario contar con el apoyo del Administrador Centro de Servicios, ingenieros de alimentos, nutricionistas y todas las personas que intervengan en el proceso de producción de los alimentos.

3. REQUISITOS HIGIENICOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

Objetivo.

Propender para que el manipulador de alimentos comprenda la importancia de su labor y los riesgos presentes en la materia que manipula y los agregados como consecuencia de un inadecuado manejo.

Subtemas.

a) Requisitos en las operaciones de fabricación
b) Alimentos de mayor riesgo epidemiológico
c) Medidas de control en producción

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Epidemiológico[11]:** Es el estudio de la distribución y los determinantes de estados o eventos (en particular de enfermedades) relacionados con la salud y la aplicación de esos estudios al control de enfermedades y otros problemas de salud.
- ✓ **Contaminación cruzada[12]:** Contaminación de materia prima, producto intermedio, o producto acabado, con otro material de partida o producto durante la producción.
- ✓ **Fabricación[13]:** Todas las operaciones que incluyan la adquisición de materiales y productos, producción, control de la calidad, autorización de circulación, almacenamiento, embarque de productos acabados, y los controles relacionados con estas operaciones.
- ✓ **Producción[14]:** Todas las operaciones involucradas en la preparación de un producto, desde la recepción, a través del proceso, hasta llegar al producto final.
- ✓ **Materia prima[15]:** Es cada una de las materias que empleará la industria para la conversión de productos elaborados.

---

[11] www.who.int/topics/epidemiology/es/
[12] https://encolombia.com/salud-estetica/nutricion/evitar-la-contaminacion-cruzada/
[13] https://www.definicionabc.com/general/fabricacion.php
[14] www.definicion.org/produccion

[15] https://www.definicionabc.com/general/materia-prima.php

a) Requisitos en las Operaciones de Fabricación.

La empresa en todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo el almacenamiento, realizará en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Así mismo cumplirá con los requisitos de control de los factores físicos, tales como temperatura, volumen y velocidad de flujo vigilando constantemente las operaciones de elaboración, tales como: congelación, tratamiento térmico (Temperaturas de cocción y despacho de productos) y refrigeración, para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan a la descomposición o contaminación del alimento.

La empresa mantendrá los procedimientos de control, físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad del alimento o del producto terminado; para poder determinar cuáles son los alimentos que por su naturaleza tienen un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública y evitar su proliferación. Para dar cumplimiento adoptara las siguientes medidas:

- ✓ Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 5° C.
- ✓ Mantener el alimento en estado congelado.
- ✓ Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 65°C.

Para las operaciones de fabricación se realizaran secuencialmente y continuamente, para prevenir que no se produzcan retrasos indebidos que aceleren el crecimiento de microorganismos y contribuyan a otros tipos de deterioro o a la contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano y particularmente los de mayor riesgo en salud pública, durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (> 65°C) o bajas (< 5°C) según sea el caso y para los procedimientos tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, etc., se realizarán de manera que se proteja el alimento contra la contaminación;

La empresa, tomara medidas seguras para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas o cualquier otro método apropiado

b) Alimentos de Mayor Riesgo Epidemiológicos.

A continuación se enumeran los alimentos que empleara la empresa en la producción de alimentos de consumo inmediato y que conforme a ley son considerados de alto riesgo en salud pública:

- ✓ Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- ✓ Leche y derivados lácteos.
- ✓ Productos de la pesca y sus derivados.
- ✓ Productos preparados a base huevo.
- ✓ Alimentos o comidas preparados de origen animal listos para el consumo.

c) Medidas de Control en Producción.

Como puede apreciar las materias primas provienen de diversas partes y abarcan amplias gamas, se deben adoptar sistemas diferentes de control, puesto que su procedencia, componentes y características particulares impiden una manipulación igual o similar.

Tanto los productos agrícolas como los de origen animal presentan contaminaciones de superficie y en su interior desde el momento de su recolección en el primero de los casos y en el caso de la captura en caso de la pesca o faenado si son animales de abasto.

De otro parte, en la unidad de servicio se desconoce qué tipo de medidas de control se tomaron durante la producción, sacrificio, faenado o recolección; además durante todo el proceso de la materia prima, suceden riesgos en:

Transporte de materias primas.

Esta actividad cuenta con los controles establecidos y establece los paramentos de cumplimiento para que los proveedores proporcionen la prestación del servicio de una forma eficiente y eficaz. Contamos con el apoyo de los proveedores de productos perecederos ya que suministran los productos mencionados mediante un sistema seguro de transporte el que nos permite controlar la temperatura en el momento de la recepción.

Condiciones a verificar:

- ✓ Verificar el cierre de las puertas o tapas, debe ser adecuado.
- ✓ El equipo generador de frío debe estar en funcionamiento cuando corresponda.
- ✓ Limpieza del material de transporte e interior del vehículo.
- ✓ Limpieza de los uniformes del personal que transporta, de la misma manera el uso de gorro, tapabocas y guantes (Perecederos).
- ✓ No se debe transportar alimentos en contacto directo con el piso.

En el caso de vehículo con sistema frigorífico:

- ✓ Debe ser cerrado, con aislamiento térmico y debidamente higienizado.
- ✓ Asegurarse del correcto funcionamiento del termómetro de refrigeración o congelación según el caso. Mantener circulación de aire alrededor de los productos perecederos (carnes, quesos, pescados y mariscos) en el caso de este tipo de vehículo.
- ✓ Durante el descargue de los productos minimizar al máximo el tiempo durante el cual permanecen abiertas las puertas del vehículo para evitar pérdidas de temperatura en los alimentos transportados.
- ✓ Para efectos de transporte de productos perecederos (carnes, quesos, pescados y mariscos) que no sean transportados en vehículos con sistema frigorífico, deben ser acondicionados en neveras de icopor u otro material aislante, manteniendo la cadena de frío con el uso de hielo seco o bolsas de hielo, de manera que conserven temperaturas optimas que eviten su contaminación.

Recepción.

Es importante tener en cuenta los siguientes criterios para medir la calidad en el momento de la recepción de las materias primas:

Temperaturas:

- ✓ Elegir (3) alimentos de cada tipo de producto y colocar el termómetro en medio de los empaques teniendo cuidado de no romper los mismos porque se genera contaminación del alimento.
- ✓ Alimentos congelados deben estar entre menos 1 y menos 18 Grados Centígrados.
- ✓ Alimentos refrigerados deben estar entre 0 a 5 Grados Centígrados.

Empaques:

- ✓ Todos los empaques deben estar cerrados, no dañados y los productos que vengan empacados al vació verificar esta condición.
- ✓ Todos los alimentos y productos deben presentar como mínimo la siguiente información: Nombre del Proveedor, Nombre del tipo de Producto, Fecha de Vencimiento, Dirección, Teléfono, Industria Colombiana (país de origen) registro sanitario y número de lote.
- ✓ Cantidad, Calidad, Tiempo y Temperatura:
- ✓ Se deben pesar los alimentos para verificar que corresponda al pedido realizado.
- ✓ Se deben verificar las especificaciones de calidad de materia prima.

Almacenamiento.

La empresa, asegura que el producto adquirido cumple los requisitos especificados, al cumplir la función de conservar los productos alimenticios después de la recepción y antes de su procesamiento en busca de evitar la contaminación y/o re contaminación.

En área de producción.

La empresa preserva la conformidad de su producto durante el proceso siguiendo las etapas que a continuación describe:

- o **Pre alistamiento:** Se deben destinar zonas específicas de uso exclusivo para la pre-elaboración de carnes, frutas y verduras siendo el objetivo prevenir o eliminar la descomposición, contaminación cruzada y crecimiento Microbiano.

- **Selección:** Todos los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones deben ser revisados en cuanto a su estado de conservación, verificando las características organolépticas y seleccionando únicamente los que cumplen con las especificaciones de calidad.

- **Limpieza:** Los alimentos deben ser adecuadamente lavados e higienizados, para eliminar las suciedades, incluyendo los alimentos que vienen empacados (lavarse con agua a chorro). Una buena limpieza es requisito básico para lograr una apropiada desinfección de los alimentos.

- **Desinfección:** Las frutas y verduras, tubérculos, leche, carnes frías y pulpas de fruta, enlatados, huevos y otros que apliquen, deben ser desinfectados, con el fin de eliminar la mayor parte de los microorganismos presentes..

Es importante verificar la dilución y el tiempo de inmersión en la solución desinfectante utilizada para las frutas y las verduras, de acuerdo con las recomendaciones del proveedor del producto químico desinfectante.

En distribución.

Una vez se encuentran dispuestos los alimentos el personal encargado realizan la prueba organoléptica de cada uno de los productos y verifican si cumplen con las características de olor, sabor, color y consistencia calificando el producto, calificación la cual debe registrarse en la columna respectiva según sea el caso, bueno, regular o malo marcando con una X en el formato "Evaluación organoléptica de los alimentos". En caso de encontrarse alguno de los productos como no conforme "M", se registrara en el formato F-GL-018 Formato sello de identificación de Producto No conforme, indicando el tratamiento que se le dio para el cumplimiento de los requisitos.

En consumo.

Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y la satisfacción de los usuarios con la prestación del servicio.

4. PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA

Objetivo.

Educar sobre los factores, usos y costumbres erradas, en que frecuentemente se incurre en el centro de producción, a fin de prevenir la contaminación cruzada durante las operaciones de fabricación, procesamiento y almacenamiento.

Subtemas.

a) Fuentes de contaminación en la unidad de procesamiento de alimentos.
b) Normas de prevención de la contaminación cruzada
c) Tipos de control para prevención de contaminación cruzada

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Alimento**[16]**:** es toda sustancia elaborada, semi-elaborada o natural que se destina al consumo humano, incluyendo el agua y las bebidas, las golosinas y cualquier otra utilizada en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.
- ✓ **Alimento perecedero**[17]: es todo aquel que se deteriora rápidamente (duración no mayor a 10 días) por la actividad de las enzimas propias del alimento, por la acción de los microorganismos saprofitos del medio ambiente o por las condiciones especiales en su tratamiento para conservar sus cualidades.
- ✓ **Alimento semi-perecedero**[18]: es todo aquel que por su naturaleza es resistente en forma limitada (duración entre 10 y 30 días, aproximadamente) al deterioro por la actividad de las enzimas propias del alimento, por la acción de los microorganismos saprofitos del medio ambiente o por las condiciones especiales en su tratamiento para conservar sus cualidades.

---

[16] https://www.definicionabc.com/salud/alimentos.php

[17] https://www.definicionabc.com/general/perecedero.php

[18] https://prezi.com/.../alimentos-perecederos-semi-perecederos-y-no-perecederos/

- ✓ **Alimento no perecedero**[19]: es todo aquel que presenta un lapso de aptitud prolongado, en el orden de meses o años.
- ✓ **Alimento alterado**[20]: Es todo aquel que por causas naturales de índole física, química y/o biológica derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo.
- ✓ **Contaminación cruzada**[21]: Es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras.

a) <u>Fuentes de Contaminación en la Unidad de Procesamiento de Alimentos.</u>

- ✓ Los manipuladores del servicio son la principal fuente de contaminación de los alimentos, es el que más directa y permanentemente está en contacto con ellos, ya que estas personas son las que preparan, elaboran, transportan y consumen dichos alimentos. Y sí no existe un buen control de exámenes microbiológicos, no podemos detectar infecciones gastrointestinales, amibiasis etc.
- ✓ Las costumbres antihigiénicas en el manejo de los alimentos. La microflora de las manos de los manipuladores está compuesta por organismos que tienen su origen en productos crudos como la carne, pollo, verduras, en equipos, menaje y utensilios sucios, en sobras, en la piel y materias fecales en caso de hacer mal uso del servicio sanitario.
- ✓ En la unidad de servicios de producción, se encuentran la planta física donde se constituye riesgos de contaminación, ya sea por la mala ubicación, los pisos, cielos, muros, zócalos defectuosos, servicios sanitarios mal ubicados y funcionamiento en mal estado, deficiente limpieza y desinfección, delimitación incorrecta de áreas, mala protección contra insectos y roedores, iluminación insuficiente, ventilación inadecuada.
- ✓ En los equipos y utensilios, constituyen riesgos de contaminación su elaboración antihigiénica, inadecuada y número insuficiente, el estado general defectuoso, funcionamiento incorrecto e inadecuado del sistema de limpieza y desinfección.
- ✓ Los desechos sólidos y líquidos constituyen riesgos de contaminación en el empleo de recipientes inadecuados, sin tapa, insuficientes en cantidad y capacidad, recolección retardada y disposición en sitios inadecuados para su almacenamiento.
- ✓ El agua no potable o no tratada no sólo contiene flora microbiana habitual, sino también microorganismos del suelo y de materias fecales humanas o de animales, perjudicando su utilización para preparación de alimentos, lavado de manos, utensilios, equipos, pisos , paredes, acarreando gérmenes nocivos perjudiciales para la salud humana y para el propio alimento.
- ✓ Los microorganismos llegan al aire en el polvo, góticas expulsadas al toser, estornudar y hablar. Existe gran cantidad de mohos y levaduras que contaminan los alimentos produciendo alteraciones.
- ✓ Los animales constituyen una fuente peligrosa de contaminación de los alimentos. Los roedores, cucarachas y moscas se deben eliminar para evitar la transmisión de enfermedades que luego contaminan los productos.
- ✓ El transporte inadecuado de productos crudos y procesados.

---

[19] https://prezi.com/g1tibodrrdz7/perecederos-y-no-perecederos
[20] https://prezi.com/oepsewxa09nx/alimentos-alterados-y-adulterados
[21] https://encolombia.com/salud-estetica/nutricion/evitar-la-contaminacion-cruzada/

- ✓ El almacenamiento incorrecto de productos crudos.
- ✓ El tiempo de exposición a condiciones que favorezcan el desarrollo de los microorganismos y temperaturas.
- ✓ Los productos químicos como residuos fitosanitarios, detergentes, y desinfectantes.

b) Normas de Prevención de la Contaminación Cruzada.

- ✓ Un posible riesgo es el de la transferencia de bacterias procedentes de alimentos crudos a los alimentos cocidos, por contacto humano o por contacto con el equipo.
- ✓ Es preferible que los alimentos crudos sean manipulados por personal exclusivo para estas actividades. En los posible separado y empleando diferente equipo y utensilios del que se usa para los cocidos. Si no es posible, después de haber manipulado los alimentos crudos, se lavaran y desinfectaran las manos, los cuchillos, máquinas de cortar, las superficies de trabajo y todos los utensilios y el equipo, antes de pasar a manipular los alimentos cocidos.
- ✓ Evitar el contacto de los alimentos listos para el consumo con productos crudos en cualquier etapa del proceso (almacenamiento, manipulación, distribución y servicio).
- ✓ En los cuartos fríos, asignar áreas separadas para alimentos crudos y para cocidos.
- ✓ En el caso de que se utilicen limpiones estos deben ser lavados y desinfectados en una forma constante para evitar que sean focos de contaminación. Mejor utilizar toallas de papel desechables.
- ✓ Evitar el contacto directo de carne cruda con la cocida o asada, a nivel de plancha, y utensilios como pinzas. Lavar y desinfectar.
- ✓ Las preparaciones se realizaran teniendo en cuenta todos los controles para evitar la contaminación cruzada por parte del manipulador de alimentos: por medio de sus manos, mesones, equipos, mezcla de alimentos crudos con cocidos, utensilios y demás implementos utilizados en la producción de los mismos.
- ✓ Los alimentos que se consumen fríos se deben mantener a temperaturas bajas, tapados y sacarlos antes de ser servidos.

c) Tipos de Controles a Tener en Cuenta para la Prevención de la Contaminación Cruzada.

Control en el recibo y recepción de la materia prima.

Limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento como:

- ✓ Para productos al medio ambiente.
- ✓ Refrigerados.
- ✓ Congelados.
- ✓ Equipos.
- ✓ Estado de las canastillas.
- ✓ Limpieza y desinfección en el estado de las canastillas.
- ✓ Aplicación de las fichas técnicas para la recepción de las materias primas.
- ✓ La recepción de la materia prima debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- ✓ Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

- ✓ La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- ✓ Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto.
- ✓ Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos; no podrán ser recongelados, además, se manipularan de manera que se minimice la contaminación proveniente de otros fuentes.
- ✓ Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas del proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y su alteración.
- ✓ Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.

Control de almacenamiento para los diferentes alimentos.

Ambiente. En el cual se tendrá en cuenta:

- ✓ Buena rotación de productos.
- ✓ Áreas limpias.
- ✓ Desinfección del medio.
- ✓ Alimentos separados por grupos.
- ✓ Utilizar canecas plásticas con tapa para granos, harinas en tarimas (estibas plásticas) de 15 cm. de altura para facilitar la limpieza.
- ✓ Mantener un ambiente seco.

Congelación y Refrigeración. En el cual se tendrá en cuenta:

- ✓ Guardar todo producto o alimento elaborado con el sello de identificación de producto en bodega.
- ✓ Que los productos sean almacenados en forma separada por grupos de alimentos para prevenir contaminación cruzada por otros alimentos.
- ✓ Sacar los productos no conformes.
- ✓ Realizar limpieza a las partes internas y estantería.
- ✓ Diligenciar formato de temperatura, diariamente el cual se hace tres veces al día en la mañana, a medio día y en la tarde.

Control en la preparación de los alimentos.

Se deberá mantener una esmerada limpieza e higiene personal, aplicando las buenas practicas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. El personal manipulador de alimentos tendrá en cuenta:

- ✓ Uso correcto del gorro y tapabocas.
- ✓ Lavarse y desinfectarse las manos antes y después de cambio de actividad.
- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la

desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique.

- ✓ Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas Anchas se debe usar cubiertas para estas.
- ✓ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ Usar el calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- ✓ Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- ✓ No se permite usar anillos, aretes, joyas y otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- ✓ No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- ✓ El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- ✓ Las personas que actúen en calidad de visitantes en las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el capítulo III del decreto 3075/97.
- ✓ Áreas de preparación limpia y desinfectada.
- ✓ Utensilios limpios y desinfectados.
- ✓ Tablas de corte en acrílico, se deben lavar y desinfectar antes y después de cada cambio de producto para prevenir contaminación.
- ✓ Superficies limpias.
- ✓ Lavado y desinfección de frutas y verduras.
- ✓ Temperatura adecuada de preparación y cocción de alimentos.
- ✓ Rotación de alimentos.
- ✓ Si es necesario para mezclar, el uso de las manos y no de pinzas, utilizar guantes desechables o manos limpias y desinfectadas.
- ✓ Verificar las características de las materias primas a procesar para ver si están cumpliendo con las características de calidad.
- ✓ Rechazar y/o eliminar las que presenten alguna alteración.
- ✓ Los alimentos se deben preparar con temperaturas superiores a 65°C.
- ✓ Para refrigerar un alimento cocido o caliente, se dará un preenfriamiento para que este se enfrié rápidamente y no aumente la proliferación bacteriana, con un tiempo no mayor de media hora. Este choque térmico se puede realizar en un recipiente con hielo.
- ✓ Mantener los tiempos más cortos posibles entre la preparación preliminar y el tratamiento térmico y entre este y el consumo de los alimentos.
- ✓ Calidad del agua de proceso.
- ✓ Calidad de los sistemas para disposición final de residuos sólidos y líquidos.
- ✓ Cumplimiento de los programas complementarios como buenas prácticas de manufactura, saneamiento, capacitación, mantenimiento preventivo, salud ocupacional, vigilancia epidemiológica y seguridad industrial.

Control en la preparación final.

- ✓ Manos perfectamente limpias.
- ✓ Los alimentos elaborados deben estar perfectamente tapados.
- ✓ Mantener temperaturas de los alimentos.

- ✓ Mantener ordenada, limpia y desinfectada el área.
- ✓ Uso correcto del uniforme, gorro y tapabocas.
- ✓ Evitar contaminación cruzada por mantener alimentos destapados.

Control en el área de lavado y desinfección.

- ✓ Lavado y desinfección de menaje y utensilios de cocina.
- ✓ Uso adecuado de canecas para residuos orgánicos y basura.
- ✓ Uso de guantes para descomidar.
- ✓ Uso de jabones y desinfectantes en forma correcta.

Control de los residuos.

El manejo de los residuos sólidos al manipular y almacenar los alimentos se hace cumpliendo con las normas de bioseguridad y con los requerimientos básicos para hacer un buen reciclaje, con esto se pretende manejar en forma correcta los desechos ya que del almacén salen la mayoría de los materiales que sirven para reciclar. Estos se agruparan dependiendo del material como cartón, vidrio, plástico, entre otros y se colocaran en el lugar de almacenamiento indicado para no mezclarlo; este lugar evitara que se deterioren hasta que sean recogidos y sirvan como fuente de trabajo para terceros.

Cuando se realiza la inspección diaria de los alimentos perecederos donde salen partes no comestibles de los productos hortofrutícolas (hojas, semillas, cáscaras) los desechos que se pueden almacenar se ubicaran en las canecas y bolsas asignadas para desechos orgánicos evitando que se mezclen con material para reciclaje.

Todo el personal que labore en el almacén y maneje los alimentos tendrá la capacitación adecuada y permanente para manejar los desechos y residuos, evitando siempre que con el material que manipula pueda ocasionar una contaminación cruzada que llegue hasta el alimento y afecte las características del producto que se elabora, almacena y conserva.

Otros controles a tener en cuenta para evitar contaminación por microorganismos.

- ✓ Realizar el control de temperatura y tomar las acciones pertinentes en caso de registros por fuera de los límites que generen riesgo en los alimentos y diligenciar los formatos correspondientes.
- ✓ Disminuir al máximo los periodos de tiempo entre las etapas de preparación, montaje y despacho de las preparaciones.
- ✓ Capacitar al personal sobre la importancia de los diferentes procedimientos y de cómo hacer los diferentes controles respectivos.
- ✓ Evitar exposición a temperatura ambiente, sin los medios de conservación para los alimentos.
- ✓ Conservar los recipientes tapados cuando haya una interrupción en el despacho.
- ✓ Secar las bandejas, cubiertos, utensilios y recipientes siempre con paños limpios.

5. PLAN DE SANEAMIENTO

Objetivo.

Establecer pautas encaminados a garantizar la calidad organoléptica e inocuidad de los alimentos con el específico fin de disminuir riesgos y posibles focos de contaminación que puedan afectar a los alimentos.

Subtemas.

a) Sanidad, limpieza y desinfección
b) Manejo de desechos sólidos y líquidos
c) Control de plagas y roedores

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Sanidad[22]:** estado del ser vivo que está sano o disfruta de buena salud.
- ✓ **Limpieza[23]:** es la acción y efecto de limpiar (quitar la suciedad, las imperfecciones o los defectos de algo; sacar las hojas secas o vainas de las hortalizas y legumbres; hacer que un lugar quede sin aquello que le es perjudicial.
- ✓ **Desinfección[24]:** eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.
- ✓ **Desechos sólidos[25]:** es el que se aplica a todo tipo de residuo o desecho que genera el ser humano a partir de su vida diaria y que tienen forma o estado sólido a diferencia de los desechos líquidos o gaseosos.
- ✓ **Desechos líquidos[26]:** son todos los residuos en estado líquido provenientes de actividades realizadas por los seres humanos, como: los residuos peligrosos que son

---

[22] https://www.definicionabc.com/salud/sanidad.php
[23] https://www.definicionabc.com/general/limpieza.
[24] https://es.wikipedia.org/wiki/Desinfección
[25] https://www.definicionabc.com/medio-ambiente/desechos-solidos.php
[26] https://www.definicionabc.com/medio-ambiente/desechos-solidos.php

materiales corrosivos, reactivos, explosivos, tóxicos, inflamables o biológico infecciosos en estado líquido

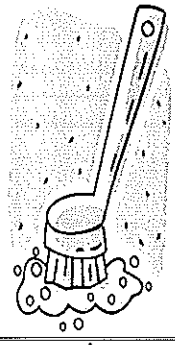
- ✓ **Plagas**[27]**:** La irrupción súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios. El concepto, de todas formas, puede entenderse de diferentes maneras.

a) Sanidad limpieza y desinfección

Con este programa queremos mostrar a todos los manipuladores de alimentos, la importancia de la limpieza y desinfección de los alimentos para ofrecer productos sanos e inocuos, dar a conocer aspectos básicos sobre limpieza y desinfección aplicables en el servicio de alimentos y publicar los procedimientos estandarizados para realizar las actividades de limpieza y desinfección.

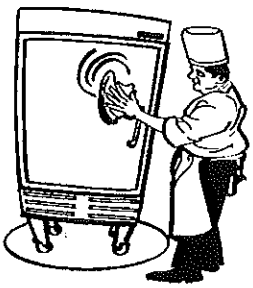
Bien reconocida la importancia de la higiene en cada una de las actividades realizadas por y para la salud del hombre, en especial la alimentación debe cumplir estrictamente con las normas establecidas de Limpieza y Desinfección.

Dada la importancia de dichos procesos en la manipulación de los alimentos es indispensable conocer y practicar la forma correcta de realizarlos.
Como respuesta a la necesidad de proporcionar la información en la presente guía se recopila didácticamente todo lo necesario para que el manipulador realice adecuadamente los procesos ya mencionados.

SEÑOR (A) MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS, ¿SABE USTED QUE ES LIMPIEZA?	
	La limpieza es la eliminación de toda suciedad en las superficies en donde los gérmenes puedan encontrar condiciones favorables para sobrevivir, mediante el fregado y lavado con agua y jabón o un detergente.
LOS IMPLEMENTOS NECESARIOS PARA LA LIMPIEZA SON:	
 	Escobas, trapeadores, recogedores, cepillos de nylon con cerdas duras, esponjas, trapos o paños, toallas desechables, Baldes, canecas, bolsas para la basura, Mangueras, guantes de caucho, jabón o detergente eficaz, neutro y biodegradable.

[27] https://es.wikipedia.org/wiki/Plaga

LA IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA.



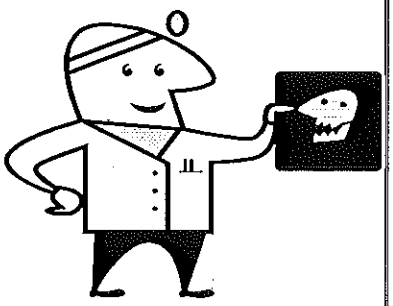
La higiene de los alimentos se obtiene y es limpieza y desinfección garantía de la inocuidad, la salubridad y la pureza de los alimentos. Se debe lograr producir y servir alimentos exentos de contaminantes, en particular de sustancias tóxicas, de modo que su consumo no sea causa de enfermedad. Por lo tanto, es importante desde el punto de vista comercial ofrecer alimentos inocuos, de alta calidad, sabrosos y bien presentados.

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS SUSTANCIAS LIMPIADORAS.



- Acción humectante, para evitar que cause daño en la piel del manipulador.
- Fácilmente soluble, para agilizar la labor.
- No ser tóxico ni corrosivo, con lo cual se evitan daños al manipulador, al menaje e instalaciones.
- Fácil de usar y apropiado al sistema de uso, para evitar dificultades o confusión al manipularlo.
- Que elimine la suciedad, pues es la finalidad de su uso.
- Estable durante el tiempo de almacenamiento, es decir, que no se altere con el tiempo y pierda sus propiedades limpiadoras.

¿CÓMO REALIZAR LA LIMPIEZA?



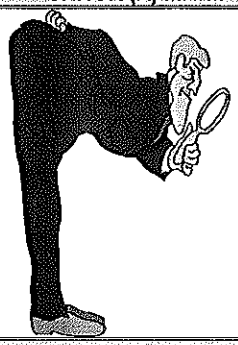
- Todo utensilio, mesón o menaje será lavado tan pronto como se termine el proceso y cada vez que sea necesario durante el mismo.
- Los equipos y utensilios limpios y desinfectados se deben manipular de tal forma que se les proteja de toda contaminación.
- Después de cada periodo de trabajo, las máquinas de cortar o moler carne deberán desengrasarse y limpiarse a fondo con detergente.
- Para piezas pequeñas, en el caso de molinos, batidoras, licuadoras, etc. se sugiere sumergirlos en un recipiente con agua caliente, detergente, cepillar y enjuagar con agua limpia.
- La limpieza en el sitio se hace con soluciones de agua y detergentes. Los pisos e instalaciones de todo el servicio deben ser lavados diariamente.
- El área de producción y los equipos deben permanecer en condiciones óptimas de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies que entran en contacto con los alimentos se lavan, enjuagan, y desinfecta después de cada uso.
- Se prohíbe el ingreso de animales domésticos al área de elaboración y almacenaje de alimentos.

¿CUÁL TIPO DE LIMPIEZA REALIZAMOS?

La Manual, que incluye Cepillado, Inmersión, Trapeado y otros.

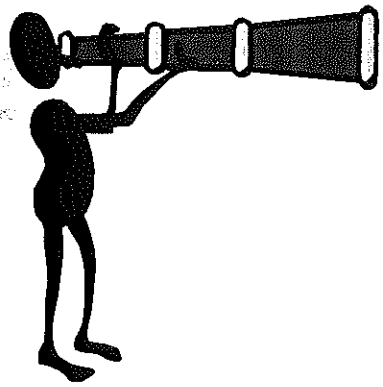


SEÑOR (A) MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS, ¿SABE USTED QUE ES DESINFECCIÓN?



La desinfección es la aplicación de métodos físicos y/o químicos a superficies LIMPIAS con el propósito de destruir los microorganismos presentes. Después de una correcta limpieza es necesario hacer una buena desinfección, utilizando la sustancia y concentración adecuada.
Para que la desinfección se pueda realizar satisfactoriamente las superficies a desinfectar deben estar libres de cualquier suciedad, ya que los componentes activos de la sustancia desinfectante se inhibirían, es decir, no cumplirían su función de destruir los microbios.

TIPOS DE DESINFECCIÓN.



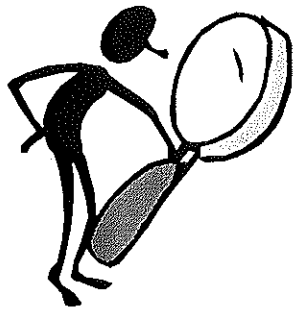
Desinfección Física.
La cual se realiza por calor y para ello se utiliza el vapor de agua o agua caliente y presenta como características que:

- ✓ Mata rápidamente los microorganismos.
- ✓ No necesita enjuagar.
- ✓ No es corrosivo ni abrasivo.

Desinfección Química.
La cual opera mediante el uso de sustancias autorizadas para la industria de alimentos y sus características sobresalientes son:

- ✓ No tóxico para humanos en la dilución adecuada.
- ✓ Permite un alto grado de desinfección.
- ✓ Destruye los microorganismos.
- ✓ Interfiere en los procesos celulares.
- ✓ No irrita las manos.
- ✓ Evita el resecamiento de la piel.
- ✓ Su manejo es fácil.
- ✓ Posee actividad antimicrobiana para un amplio espectro de microorganismos y
- ✓ Destruye los microorganismos más allá de la sola inhibición.

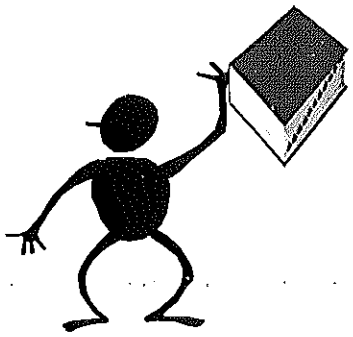
FORMAS DE DESINFECCIÓN.



INMERSIÓN.
La desinfección por inmersión es aquella donde se sumerge lo que queremos desinfectar como son: Utensilios (cuchillos, partes móviles de los equipos, tablas), frutas y verduras.

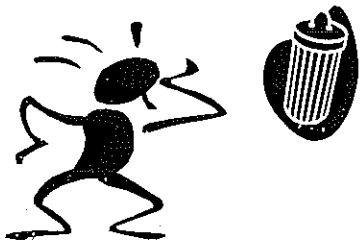
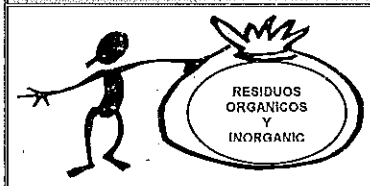
ASPERSIÓN.
Se realiza en forma de lluvia para humedecer bien el área a desinfectar y se deja secar al ambiente preferiblemente, no se enjuaga en lo posible, se escurre muy bien, se realiza por medio de atomizadores. Se utiliza para desinfectar mesas, tablas, equipos fijos, recipientes y el ambiente.

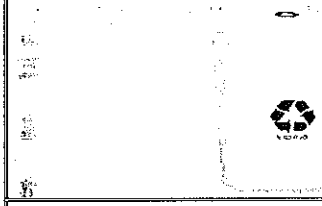
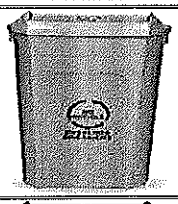
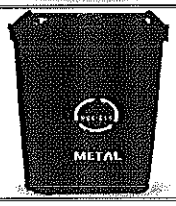
CONTACTO.
Humedeciendo directamente la superficie con el desinfectante, dejando actuar por el tiempo requerido, escurrir muy bien, se utiliza para mesas, tablas, pisos, paredes y todo tipo de superficie.
El proceso de desinfección del medio ambiente se debe realizar para evitar una carga microbiana alta que afecte a los alimentos, se debe desinfectar el ambiente de todas las áreas del servicio de alimentos y el ambiente de las cavas.
Es necesario mantener los ambientes libres de contaminación, manteniendo las canecas tapadas, alimentos tapados, los puestos de trabajo libres de mugre, no dejando sobras ni regueros en ninguna parte

REQUISITOS DE LOS DESINFECTANTES.	
	**Los aspectos a tener en cuenta en la aplicación de un desinfectante químico son:** ✓ No tóxico para humanos en la dilución que se requiere, ✓ No irrite las manos, ✓ De fácil manejo, ✓ Tener actividad antimicrobiana para un amplio espectro de microorganismos, es decir, para una gran variedad de microbios, Destruir los microorganismos más allá de la sola inhibición. **Desinfectantes más utilizados.** ✓ Clorinados: Hipoclorito de sodio ✓ Yodados ✓ Amonio cuaternario **Desinfectantes Clorinados.** ✓ Hipoclorito de sodio: Si se utiliza debidamente puede considerarse entre las mejores para las plantas de elaboración de productos alimenticios.

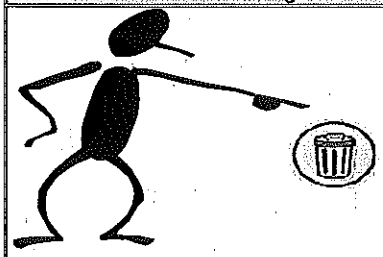
b) Programa Sobre el Manejo de Desechos Sólidos y Líquidos.

Este programa va dirigido a los manipuladores de alimentos en el área de producción. Con el queremos concienciar al personal de la importancia de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte, tratamiento y disposición final de los desechos.

SEÑOR (A) MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS,¿QUE ENTENDEMOS POR DESECHOS?	
	Todo residuo que queda después de haber escogido lo mejor.
¿COMO REALIZAMOS LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS?	
	Para el logro del objetivo propuesto, se han definido condiciones del área, elementos a emplear y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición de desechos sólidos (basuras) y líquidos. Esta labor debe realizarse con plena observancia de las normas de higiene y ser ejecutadas de tal modo que no exista riesgo de contaminación tanto de los manipuladores de alimentos como de las áreas, instalaciones, equipos, utensilios o deterioro del medio ambiente. El lugar para este fin debe permitir la fácil limpieza e impedir la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos, plagas, insectos y roedores.
¿CÓMO CLASIFICAMOS LOS RESIDUOS SÓLIDOS?	
	**Orgánicos.** Son todos aquellos que se desintegran en el ambiente, sin alterarlo ni producir riesgo alguno para la salud. **Inorgánicos.** Son aquellos que su proceso de degradación es muy lento y pueden volverse a utilizar en procesos productivos. Entre ellos se encuentran: Vidrio, papel, cartón, plástico, vasos desechables, madera, etc.

¿QUÉ CÓDIGO DE COLORES UTILIZAREMOS PARA EL USO DE RECIPIENTES? Tener en cuenta que los colectores están identificados con letreros en tinta o pinturas no borrables y en colores fuertes que permitan su fácil identificación; material biodegradable y material no degradable.	
	**Residuos aprovechables.** Deposite en el recipiente de color **Gris**, los productos de cartón, papel, periódico o similares.
	**Residuos aprovechables.** Deposite en el recipiente de color **Blanco**, toda clase de vidrio limpio como botellas, frascos y envases de gaseosa.
	**Residuos aprovechables.** Deposite en el recipiente de color **Azul**, toda clase de plástico, tales como: polipropileno, polietileno, bolsas, garrafas entre otros.
	**Residuos orgánicos.** Deposite en el recipiente de color **Crema**, toda clase de desechos orgánicos como las hojas y tallos de plantas, restos de alimentos antes y después de la preparación.
	**Residuos Metálicos.** Deposite en el recipiente de color **Negro** los residuos metálicos, tales como: clips, ganchos de cosedora, etc.
	**Residuos peligrosos** Deposite en el recipiente de color **Rojo** los residuos con características peligrosas tales como: • Infecciosos: hospitalarios (patógenos) • Aceitosos: aceites y lubricantes derivados del petróleo. • Orgánicos: solventes halogenados y no halogenados, pinturas, resinas. • Orgánicos putrescible: curtiembres, aceites comestibles. • Inorgánicos: ácidos y bases, cianuros, asbestos. • Tóxicos: plaguicidas, cloro, anilinas, pilas.

¿QUÉ MATERIALES SE UTILIZARAN PARA LOS RECIPIENTES?



Retornables.

Recipientes plásticos: a estos se les coloca en su interior una bolsa plástica para seguridad e higiene y deben tener las siguientes características:

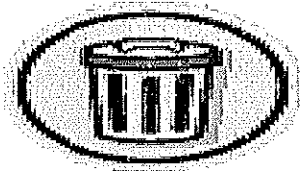
- Peso y diseño que facilite su manejo y transporte.
- Material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, paredes lisas que no permitan acumulación de residuos.
- Dotados de tapa, de ajuste hermético y que no dificulte la recolección y el vaciado.
- Resistentes a golpes para evitar rupturas.
- Adecuada identificación y de color acorde a su contenido.

No Retornables.

- Bolsas plásticas, cada una con su identificación según código de colores de acuerdo al uso que le sea asignado.
- Deben ser de densidad media o alta y de capacidad según su uso.

¿CÓMO IDENTIFICAMOS Y SEÑALIZAMOS LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS?

DEPOSITO DE BASURAS



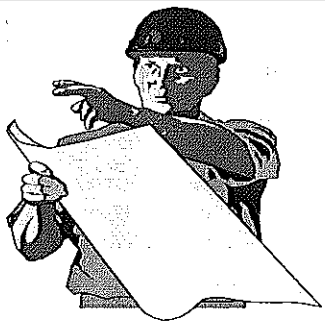
Por ser el color amarillo en combinación con el color negro aceptado universalmente como señal informativa de carácter preventivo, la empresa, señalará e identificará los sitios de depósito o de disposición de residuos sólidos con color amarillo y su señalización será con aviso en tinta de color negro y amarillo con el título "DEPOSITO DE BASURAS".

NORMAS PARA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS.



- Mantener el sitio de trabajo en óptimas condiciones de aseo.
- Lavarse las manos antes y después de cada procedimiento o al manejar basuras; para esto debe utilizar jabón yodado.
- Utilizar los elementos de protección como: guantes, tapabocas y delantal plástico cuando manipule residuos.
- Mantener los elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en lugar seguro y de fácil acceso.
- Evacuar los desechos con frecuencia, no introducir las manos en los recipientes; puede sufrir accidentes de trabajo por chuzones o cortaduras.
- Evitar vaciar desechos de un recipiente a otro.
- Desinfectar todos los elementos utilizados para la labor al igual que el sitio de almacenamiento de residuos.
- Nunca recoger residuos con las manos, utilizar recogedor y escoba y depositarlos en el recipiente adecuado.

PERSONAL, FRECUENCIA Y ALMACENAMIENTO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.



Personal responsable.

Se asignará una persona para este fin, la cual contará con todos los implementos necesarios para llevar a cabo su labor. Estos implementos son:

- Guantes.
- Tapabocas.
- Delantal plástico resistente.
- Bolsas plásticas.
- Uniforme.
- Zapatos impermeables y antideslizantes.
- Elementos de aseo y desinfección.

Frecuencia.

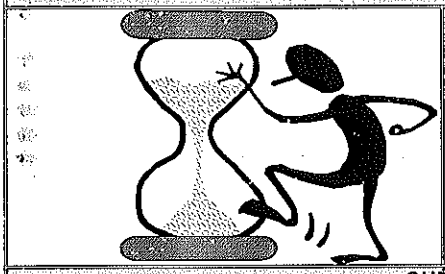
Se evacuan los residuos en lo posible después de cada servicio (desayuno-almuerzo-comida) o cuantas veces sea necesario para evitar la acumulación de estos, pero siempre evitando que coincidan con el tiempo del servicio.

Almacenamiento.
El servicio de alimentación contará con un cuarto exclusivo para el almacenamiento de lavazas y basuras dotado de estibas y canecas suficientes de acuerdo al volumen de residuos que se manejen, identificados como se nombró anteriormente.

Requisitos del sitio de almacenamiento.

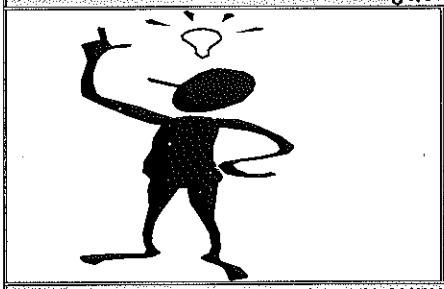
- El sitio será de acabados lisos en paredes, pisos y techo; que permitan su fácil limpieza e impedir la proliferación y desarrollo de microorganismos.
- Debe tener sistemas de ventilación, suministro de agua, drenajes.
- Debe tener un sistema de aislamiento que impida el acceso de insectos, roedores y otros animales.
- Debe ser sometido a aseo diario lo mismo que a desinfección.
- Se debe fumigar y desratizar en forma frecuente.
- Debe estar debidamente señalizado, tal y como se nombró anteriormente.

¿COMO REALIZAMOS LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS?



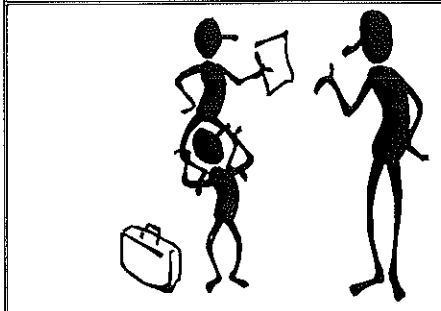
El área de servicio o de operación cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la disposición de las aguas residuales y posee trampas para el manejo de grasas.

¿QUÉ ES UN SISTEMA DE VERTIMIENTO?

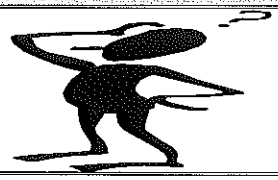


Es cualquier descarga final de un elemento, sustancia o compuesto que esté contenido en un líquido residual de cualquier origen, ya sea agrícola, minero, industrial, de servicios, aguas negras o servidas, a un cuerpo de agua, a un canal, al suelo o al subsuelo.

¿QUE SE DEBE TENER EN CUENTA PARA EL MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE VERTIMIENTO?

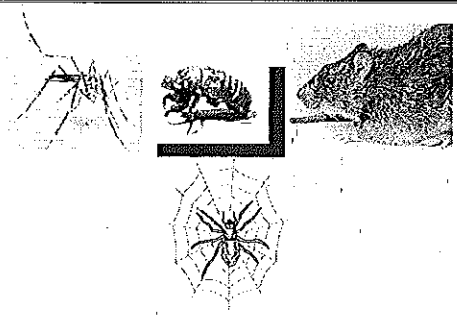
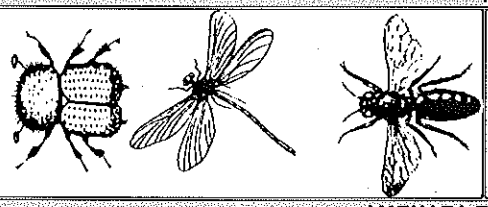


- Las cargas de desechos alimenticios crudos y procesados dependerán exclusivamente de la aplicación de las normas de producción por parte de los operarios.
- Uso adecuado de las grasas dentro el proceso, evitando el desperdicio de las mismas.
- Colocación de trampas de material resistente y de fácil remoción para las labores de limpieza y desinfección.
- Lavar y desinfectar semanalmente las trampas de grasa de los vertedores.
- Lavar diariamente los vertimientos con solución de agua caliente y jabón desengrasante, para eliminar los excesos de grasa en las paredes de éstos.

¿QUÉ SON AGUAS RESIDUALES?	
Son las que contienen residuos de los procesos de producción: enjuagues de lavado, aguas de proceso (enfriamiento, calentamiento).	

c) Programa de Control de Plagas y Roedores.

La empresa con este programa quiere impedir, controlar o minimizar la entrada de roedores, insectos y contaminantes del medio ambiente a los lugares de almacenamiento, proceso y distribución.

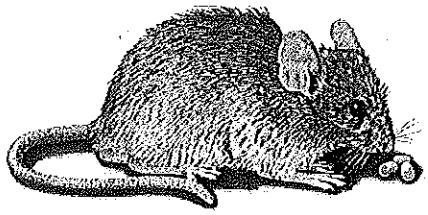
SEÑOR (A) MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS, ¿SABES QUE ES UNA PLAGA O ROEDOR?	
	Es un insecto o animal que vive en o sobre los alimentos causando alteración, contaminación, deterioro o disminución. Además perjudican y dañan toda clase de productos.
TIPOS DE PLAGAS.	
	**Roedores.** Como las (ratas y ratones), **Insectos.** Moscas, cucarachas, arañas, ácaros, gorgojos, hormigas, pájaros, piojos, avispas y abejas, pulgas ciempiés, garrapatas tijerillas, alacranes. Grillos, chinches, murciélagos, polilla, etc.
AMENAZA EN LAS FÁBRICAS DE ALIMENTOS.	
	• Consumo de los mismos • Contaminación con la saliva, orina, materias fecales y la suciedad que llevan adherida a su cuerpo

FACTORES QUE FAVORECEN A LAS PLAGAS EN ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO



- Composición.
- Tiempo de almacenamiento.
- Contenido de humedad.
- Contenido de impurezas.

¿CÓMO LOGRAMOS CONTROLAR?

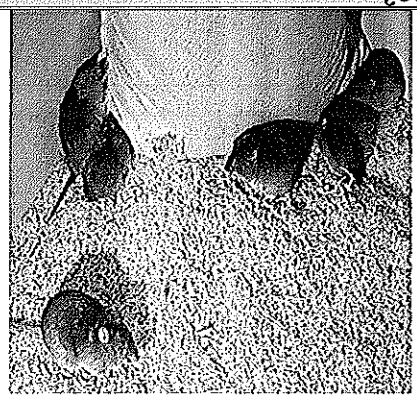


- Instalando mallas anti-insectos en ventanas, ductos y aberturas.
- Colocando rejillas anti-ratas en desagues, sifones y conductos.
- Colocando trampas caza insectos.

Manteniendo Las Basuras Y Desperdicios Tapados Y Todos Los Sectores Limpios, Como:

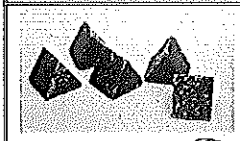
- Retirando el material innecesario del servicio (cajas, restos de envases, etc.).
- Tapando grietas.
- Manejando adecuadamente los desechos sólidos y líquidos
- Limpiando y desinfectando constantemente el entorno. el área de producción, equipos y menaje.
- Eliminando continuamente los elementos inservibles que constituyan refugio.
- Constituyendo acciones preventivas de limpieza y desinfección en instalaciones.
- Manejo de desechos y controles de almacenamiento.
- Eliminando los sitios de cría o reproducción.
- Manejar correctamente alimentos perecederos, víveres frescos y secos.
- Almacenar y arrumar los víveres en tarimas, estibas de suficiente altura de modo que facilite las labores de aseo y desinfección
- Limpiar oportunamente los derrames.
- Evitar hierbas altas fuera del edificio de ubicación del área de servicio.
- Evitar residuos de comidas y aposamientos por derrames de alimentos o de agua.

¿COMO PREVENIR LAS PLAGAS?



- Eliminándolas con fumigaciones realizadas por empresas y/o personas autorizadas por autoridades competentes.
- Despejando las áreas después de terminada la jornada laboral.
- Cubriendo los alimentos con plásticos para evitar contaminación y exposición a funguicidas.
- Realizando aseo profundo antes de iniciar labores.
- Manteniendo en correcto estado de limpieza y desinfección todos los sitios donde se almacena, elabora y produce los alimentos.

SISTEMAS DE CONTROL.







Según las necesidades utilizaremos: Insecticidas, Larvicidas, Formicidas, Polvos, Rodenticidas etc. Y donde se requiera por aspersión, nebulización. Aplicación de gel, cebos, etc.

PARA SU ELIMINACIÓN:

- Debe ser ejecutadas por empresas o personas autorizadas por las autoridades competentes
- Productos usados con registro sanitario y autorizados para uso en fábrica de alimentos

6. PUNTOS Y LIMITES CRITICOS DEL PROCESO, VIGILANCIA O MONITOREO

Objetivo

Proporcionar a todos los funcionarios de los conocimientos y la destreza necesaria para determinar los puntos críticos de control.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres..
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP)
b) 7 principios para la aplicación de HACCP
c) Acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones

- ✓ **Análisis de peligros**[28]**:** proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con relación a la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de appcc.
- ✓ **Control**[29]**:** condición en la que se están observando procedimientos correctos y se están cumpliendo los criterios.

---

[28] https://es.wikipedia.org/wiki/Análisis_de_Peligros_y_Puntos_de_Control_Críticos
[29] www.zonaeconomica.com/control

- ✓ **Controlar**[30]: adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de appcc.
- ✓ **Desviación**[31]: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.
- ✓ **Diagrama de flujo**[32]: representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.
- ✓ **Fase**[33]: cualquier punto, procedimiento, operación o fase de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- ✓ **Límite crítico**[34]: criterio que separa lo aceptable de lo no aceptable, cuando se vigila un punto crítico de control.
- ✓ **Medidas de control**[35]: medidas y actividades que pueden aplicarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
- ✓ **Medidas correctoras**[36]: medidas que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican un control deficiente.
- ✓ **Peligro**[37]: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- ✓ **Validación**[38]: constatación de que los elementos del plan de appcc son efectivos.
- ✓ **Verificación**[39]: aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de appcc.
- ✓ **Vigilar**[40]: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

a) Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP)

Un concepto en la prevención y la lucha contra las enfermedades alimentarias es el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP). Este sistema tiene por objeto identificar, con fundamentos científicos y carácter sistemático, los peligros vinculados a cualquier fase de la producción, tratamiento o preparación de alimentos, evaluar los riesgos consiguientes y determinar las operaciones en las que resultan eficaces ciertos métodos de control con el fin de garantizar la inocuidad de los mismos. Estos métodos pueden aplicarse directamente a las operaciones cuya importancia es crucial para garantizar la seguridad del producto. Se centra en la prevención en lugar de basarse en el ensayo del producto final.

---

[30] https://www.definicionabc.com/general/controlar.php
[31] https://www.definicionabc.com/social/desviacion.php
[32] https://www.aiteco.com/que-es-un-diagrama-de-flujo/
[33] https://www.definicionabc.com/general/fase.php
[34] www.salud.gob.mx/unidades/cdi/documentos/principio3.html
[35] www.saludyriesgos.com/1/medidas+de+control
[36] www.prevencionlaboral.uy/2013/04/definiendo-medidas-correctivas-y.html
[37] https://www.definicionabc.com/general/peligro.php
[38] https://www.definicionabc.com/social/validar.php
[39] https://es.wikipedia.org/wiki/Verificación
[40] www.wordreference.com/definicion/vigilar

El análisis de peligros consiste en identificar los posibles peligros en todas las fases desde la producción hasta el consumo que puedan asociarse al producto, y evaluar la importancia de cada peligro considerando la probabilidad de su ocurrencia y su severidad.

Los pasos en el análisis de peligros son:
- ✓ Identificación del peligro.
- ✓ Determinación de las fuentes de contaminación.
- ✓ Influencia del proceso tecnológico.
- ✓ Evaluación de los peligros.
- ✓ En el análisis de peligros se tiene en cuenta:
- ✓ Los ingredientes utilizados en el producto.
- ✓ Las actividades que se desarrollan en cada uno de los pasos del proceso.
- ✓ El equipamiento utilizado en el proceso.
- ✓ El producto final y su forma de conservación.
- ✓ Forma de distribución.
- ✓ Intención de uso.
- ✓ Tipo de consumidores.

b) 7 principios para la aplicación de HACCP

Principio 1. Determinación de los puntos de control críticos (PCC)

Deben evaluarse cada una de las fases operacionales y determinar en ellas los Puntos de Control Críticos (PCC) que surgirán de las fases donde se aplican medidas de control que puedan eliminar o reducir los peligros a niveles aceptables.

La determinación de los puntos críticos de control necesita de un minucioso análisis, y si bien pueden identificarse en muchas operaciones del proceso, debe darse prioridad a aquellos en donde, si no existe control, puede verse afectada la salud del consumidor.

Se deben diferenciar claramente los siguientes conceptos:
Puntos de control críticos (PCC): Aspecto del sistema productivo en el cual la pérdida de control, implica alta probabilidad de presentación de un peligro que compromete la salud del consumidor.
Puntos de control (PC): Aspecto del sistema productivo en el cual la pérdida de control, implica el incumplimiento de una norma legal.
Puntos críticos de manufactura (PCM): Aspecto del sistema productivo en el cual la pérdida de control, se traduce en el incumplimiento de una norma interna de calidad.
Existe una herramienta muy útil que ayuda a definir si un punto de control puede o no ser considerado como crítico: Árbol de Decisiones.

Principio 2. Establecer límites críticos para cada PCC

Este principio se basa en el establecimiento de niveles y tolerancias indicativos para asegurar que el Punto Crítico de Control está gobernado.

Los límites críticos establecen la diferencia entre lo aceptable y lo inaceptable, tomando en cuenta los riesgos que un alimento puede generar al consumidor.

Si existe evidencia de descontrol en un PCC, deben tomarse acciones antes de que se exceda el límite crítico. En este sentido, se pueden implementar límites operacionales, que son alcanzados antes de superar los límites críticos.

Principio 3. Establecer límites críticos para cada PCC

Este principio se basa en el establecimiento de niveles y tolerancias indicativos para asegurar que el Punto Crítico de Control está gobernado.

Los límites críticos establecen la diferencia entre lo aceptable y lo inaceptable, tomando en cuenta los riesgos que un alimento puede generar al consumidor.

Si existe evidencia de descontrol en un PCC, deben tomarse acciones antes de que se exceda el límite crítico. En este sentido, se pueden implementar límites operacionales, que son alcanzados antes de superar los límites críticos.

Principio 4. Implementación de un sistema de vigilancia

Consiste en establecer un sistema de monitoreo sobre los puntos críticos de control mediante ensayos u observaciones programados. Es una secuencia sistemática para establecer si aquellos se encuentran bajo control.

Con el monitoreo se persiguen tres propósitos:

- ✓ Evaluar la operación del sistema, lo que permite reconocer si existe tendencia a la pérdida del control y así llevar a cabo acciones que permitan retomarlo.
- ✓ Indicar cuando ha ocurrido una pérdida o desvío del PCC y debe llevarse a cabo una acción correctiva.
- ✓ Proveer la documentación escrita que es esencial en la etapa de evaluación del proceso y para la verificación del HACCP

Es fundamental establecer un plan de monitoreo para cada Punto Crítico de Control. Estas acciones de monitoreo deberán llevarse a cabo con la frecuencia que establezca el equipo HACCP.

Principio 5. Establecer medidas correctivas

Consiste en establecer las medidas correctivas que habrán de adoptarse cuando la vigilancia indique que un determinado punto crítico no está bajo control.

Las medidas correctivas deben ser claramente definidas en el plan y deben estar individualizados el o los responsables de llevar a cabo esta medida.

Cuando se violan los límites críticos en un PCC se debe instituir las acciones correctivas predeterminadas y documentadas. Estas acciones correctivas deben señalar los procedimientos para restablecer el control del proceso y determinar la disposición segura del producto afectado.

Principio 6 - Establecer medidas de verificación

Es la aplicación de procedimientos para corroborar y comprobar que el plan HACCP se desarrolla eficazmente.

Se le reconocen los siguientes componentes:
• Constatación del cumplimiento del plan de HACCP.
• Constatación de que los elementos del plan HACCP son científicamente válidos para lograr el objetivo de la inocuidad en el producto. A este componente se lo reconoce como validación:

Validación inicial: El establecimiento debe testear repetidamente la adecuación de los Puntos Críticos de Control, sus límites críticos, monitoreo o vigilancia, procedimientos de archivo de registros y acciones correctivas llevadas a cabo en el plan HACCP.

Validación periódica: Todo establecimiento debe validar periódicamente su plan HACCP al menos una vez por año.

Revalidación: Cada vez que aparezca un nuevo hecho que resulte en un riesgo para la salud de la población, debe realizarse una revalidación del HACCP.

Principio 7. Establecer un sistema de documentación y registro

Consiste en establecer un sistema documental de registros y archivo apropiado que se originan en la implantación del sistema HACCP.

El Plan HACCP y la documentación de apoyo:
• Una lista del equipo HACCP y sus responsabilidades
• Un resumen de los pasos preliminares en el desarrollo del plan HACCP
• Análisis de Peligros
• Determinación de los PCC
• Programas de Prerrequisitos
• Programas de capacitación

Y se llevarán los siguientes registros activos:
• Registro de monitoreo de PCC
• Registro de acción correctiva
• Registro de actividades de verificación

c) Acciones correctivas y preventivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos limites

ETAPAS	PELIGROS	EXISTEN PELIGROS SIGNIFICATIVOS POTENCIALES PARA LA SEGURIDAD DEL PRODUCTO	FACTOR DE RIESGO (JUSTIFICACIÓN)	REPORTE DE MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS	Es PCC
Compras proveedor	**Biológico:** Alto Recuento de hongos y levaduras. Contaminación_ microbiológica, presencia de larvas **Físico:** Alto Daño mecánico, cambios de humedad relativa temperatura. **Químico:** Medio Mezcla de productos químicos de carácter alcohólico esteres o éteres por migración en el ambiente. Sobre maduración por presencia de CO2 en el ambiente. Contaminación por contacto de combustibles propios del vehículo.	**Biológico:** Contaminación proveniente de procesamiento previo **Físico:** Debido a que el roce entre productos a un inadecuado almacenamiento, cambios bruscos de temperatura, tiempo de transporte. **Químico:** Contaminación con productos para asea inadecuadamente embalados.	**Biológico:** Inadecuada manipulación del producto desde planta **Físico:** Cargue inadecuado por peso o distribución dentro del vehículo, calor excesivo por exposición al sol, exposición al ambiente sin protección. Saturación de producto dentro de las canastillas, mezcla de productos en las canastillas tanto del mismo producto como con otros. la relación del tiempo y la temperatura en el transporte. Inadecuada planeación del costo del transporte. **Químico:** Derrame o generación de gases de producto químico.	**Biológico:** inspección técnica por parte del INVIMA o el ente acreditado y análisis microbiológicos según los planes de muestreo propios **Físico:** Verificación de condiciones de transporte establecidas en manual de alimentos. **Químico:** Verificación antes y durante el embalaje y cargue de productos.	Si
Recepción	**Biológico:** Bajo Crecimiento microbiológico debido al cambio de temperaturas o al tiempo de exposición antes del recibo. **Físico:** Alto Daño mecánico, cambio de temperatura, rompimiento cadena de frío, tiempo de descargue, inspección en seguridad física del producto, perdida de vacío, y selección por estado de madurez y sanidad del producto.	**Biológico:** Contaminación y perdida de producto en volumen. **Físico:** Manejo de la materia prima por parte auxiliar de bodega. Perdida de vació, rompimiento de empaques y perdida se de sustancias	**Biológico:** Rompimiento en la cadena de frío. **Físico:** Manejo inapropiado en el descargue "golpes", exposición prolongada a condiciones ambientales en intemperie, durante el ingreso del producto al centro de operaciones.	**Biológico:** Verificación de condiciones de recepción en cuanto a temperatura. **Físico:** Verificación de condiciones de recepción en cuanto a: temperatura, fecha de vencimiento, peso, apariencia y olor en el formato recepción de productos y recursos, aplicación de BPM por parte del proveedor y auxiliar de bodega. Gestión gerencial sobre el manejo adecuado de la inspección en el momento de la recepción. Por parte del cliente.	Si

ETAPAS	PELIGROS	EXISTEN PELIGROS SIGNIFICATIVOS POTENCIALES PARA LA SEGURIDAD DEL PRODUCTO	FACTOR DE RIESGO (JUSTIFICACIÓN)	REPORTE DE MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS	Es PCC
Almacén	**Biológico**: Alto Ataque de vectores (roedores, voladores, rastreros etc.) y Contaminación cruzada. **Físico:** Alto Materias primas pegadas a la pared Rotación de productos, mantenimiento inadecuado, estibado inapropiado por exceso en altura o sobrepeso, condiciones de temperatura **Químicos**: Medio Mezcla de productos químicos de carácter alcohólico esteres o éteres por migración en el ambiente. Sobre maduración por presencia de CO2 en el ambiente.	**Biológico:** las condiciones ambientales del exterior, la variedad de productos almacenados. **Físico:** Alto El espacio reducido de la bodega, el T tiempo de residencia en la bodega , Circulación de aire deficiente, lugares inaccesibles difícil aseo, envejecimiento de los productos y deterioro, perdida de la cadena de frío por daño en los equipos de almacenamiento, el porcentaje de humedad	**Físico:** Poco espacio genera un almacenamiento muy junto a su vez aumento de temperatura por el proceso de respiración de los alimentos y combinado con la baja aireación el aumento del CO2 que sobre madura los productos más rápido, la humedad del ambiente proporciona medio apropiado para el crecimiento microbiológico y el aire sirve como medio de transporte; en los equipos de frío la contaminación cruzada permite el intercambio de microorganismos propios de cada producto agilizando los procesos de descomposición o contaminación. Perdida de productos por deterioro físico, generación de olores y putrefacción.	**Físico:** Sello de identificación de productos en bodega Sello de identificación de PNC. Rotación de productos PEPS. Control de condiciones ambiéntales extracción de aire caliente, estibado apropiados separados de las paredes 20 cm, arrumes bajos en canastillas, eliminar empaque primario, preclasificación, separación física de áreas, aplicación de BPM	Si
Pre alistamiento o preliminar	**Biológico:** Contaminación por microorganismos Mesófilos, bacterias "coliformes", hongos y levaduras, contaminación cruzada. **Físico:** Clasificación, Manipulación, lavado, **Químico:** Desinfección.	**Biológico:** La susceptibilidad y exposición al ambiente. **Físico:** Manipulación inapropiada en las operaciones de lavado, pelado, picado, porcionado, tamizado, licuado, mezcla de productos, cambios de temperatura.	**Biológico:** La carga microbiológica del ambiente, áreas y superficies contaminan los alimentos en proceso. **Físico:** Fallas en el proceso de limpieza y desinfección. Tiempo de exposición corto. La no aplicación de la BPM en estas operaciones conlleva a la contaminación microbiana y contaminación cruzada.	**Físico:** Capacitación en BPM al personal manipulador, no dejar expuesto ningún producto procesado al ambiente. **Biológico:** Control de aseo y desinfección de áreas, aspersión de los ambientes para reducir la carga microbiana, garantizar la calidad microbiológica del agua de lavado y proceso.	Si
Procesamiento o producción	**Biológico:** Contaminación por microorganismos Mesófilos, bacterias "coliformes", hongos y levaduras, contaminación cruzada. **Químico:** Presencia de enzimas propias de cada alimento; peróxidos, amilasa y fosfatasa.	**Biológico:** Existe Posibilidad de supervivencia de microorganismos.	**Biológico:** Verificar que se cumplan tiempo y temperaturas establecidas.	**Biológico:** Registro de temperaturas de cocción y despacho, registro de limpieza y desinfección.	Si

ETAPAS	PELIGROS	EXISTEN PELIGROS SIGNIFICATIVOS POTENCIALES PARA LA SEGURIDAD DEL PRODUCTO	FACTOR DE RIESGO (JUSTIFICACIÓN)	REPORTE DE MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS	Es PCC
Productos terminados	**Físico:** Contaminación cruzada, permitir temperaturas de riesgo **Biológico:** Exposición al ambiente.	**Físico:** La toma de contra muestras, toma de temperaturas, proximidad de alimentos crudos con alimentos cocidos, exponer productos no cocidos "ensaladas, jugos" a temperaturas de riesgo. **Biológicos:** re contaminación por manejo inapropiado al dejar expuestos los alimentos procesados.	**Fisco:** Se presenta contaminación en la toma de la muestra por malas prácticas de BPM por el responsable de la toma. Se presenta contaminación cruzada en la utilización del mismo termómetro para la toma de temperaturas., dejando en temperatura de riego ensaladas y jugos existen las condiciones apropiadas para el crecimiento de los microorganismos. **Biológicos:** La exposición de los alimentos procesados al ambiente permite el ataque directo de la carga microbiana a los alimentos o cualquier vector.	**Físicos:** Capacitación en la toma de contra muestras y toma de temperaturas siguiendo los instructivos para tal fin, capacitar en BPM al persona manipulador quien realice las actividades. Capacitar al personal sobre el manejo de temperaturas de riesgo, cocción y manejo del frío, reportar la toma de temperaturas en el formato de temperaturas de cocción y despacho. **Biológico:** Capacitar al personal en el manejo de productos terminados y los cuidados de los alimentos en el momento de la entrega.	Si

7. ESTANDARIZACION DE GRAMAJES Y PORCIONES SERVIDAS CON LA UTLIZACION DE ELEMENTOS DE ESTANDARIZACION

Objetivo general.

Mejorar el control y el seguimiento de los alimentos que se suministran por la empresa y su debida preparación teniendo en cuenta la estandarización de gramajes y porciones servidas en el establecimiento, ajustándonos al cumplimiento de las normas.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Porque estandarizar
b) Estandarización de gramajes y porciones
c) Elementos de medición y su importancia.

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Estandarización[41]:** Proceso mediante el cual se realiza una actividad de manera standard o previamente establecida.
- ✓ **Porciones[42]:** Fragmento o trozo que se separa de un todo.

---

[41] https://www.definicionabc.com/general/estandarizacion.php

[42] www.fao.org › inicio › sala de prensa

- ✓ **Elementos de medición**[43]**:** Es un aparato que se usa para comparar magnitudes físicas mediante un proceso de medición.
- ✓ **Just in time**[44]: Justo a tiempo.
- ✓ **Kaizen**[45]**:** es la práctica de la mejora continua.

a) Porque estandarizar

Toda empresa conoce la importancia que tiene el sello de la estandarización. No sólo habla de calidad de su producto sino que al mismo tiempo le abre las puertas mercados o empresas internacionales que requieren estos estándares de trabajo.

Pero estos no son los únicos beneficios que obtenemos al estandarizar. También el de la mejora continua y el respeto al medio ambiente, es decir, lograr a través de la estandarización optimizar recursos, reducir costos y generar ventajas competitivas que les permitan desarrollarse con mayor facilidad.

Ajustar toda una cadena productiva a un referente, por ejemplo un perfil de color estándar, crea un lenguaje común para unir las diferentes etapas, desde el diseño a la impresión, exigiendo a todos los integrantes disponer de procedimientos que permitan medir, controlar y realizar un seguimiento más preciso de los trabajos.

La utilización de estándares en la industria alimentaria y la implementación de normas de calidad como la ISO 9001, permitirán a todos los integrantes del proceso obtener una serie de beneficios muy importantes. Los líderes del proceso podrán observar y monitorear el resultado, evitando sorpresas. Además porque:

- ✓Aumenta la calidad del producto final.
- ✓Se tiene mayor estabilidad de los procesos.
- ✓Se reducen los errores.
- ✓Se ahorran tiempos en los procesos.
- ✓Se reducen insumos y desperdicios.
- ✓Se aumenta la productividad

El resultado final, clientes satisfechos por haber obtenido lo que se esperaba, un aumento en la calidad y rentabilidad de su producto.

b) Estandarización de gramajes y porciones

Para poder garantizar la uniformidad, reproducibilidad y consistencia de las características de los productos o procesos realizados en una empresa es necesario el adecuado ordenamiento del personal mediante procedimientos estandarizados, a partir de los cuales se detallan funciones y responsabilidades.
Estos son aquéllos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible.

---

[43] https://es.wikipedia.org/wiki/Instrumento_de_medición
[44] https://www.elblogsalmon.com/management/que-es-el-just-in-time
[45] https://co.kaizen.com/nosotros/definicion-de-kaizen.html

Existen varias actividades y operaciones, además de las de limpieza y desinfección, que se llevan a cabo en un establecimiento elaborador de alimentos que resulta conveniente estandarizar y dejar constancia escrita de ello para evitar errores que pudieran atentar contra la inocuidad del producto final. Algunos ejemplos son: monitoreo del funcionamiento de termómetros, recetas de todos los alimentos que se elaboran, transporte de los alimentos, selección de materias primas, mantenimiento en caliente de comidas preparadas, entre otros.

La realización de procedimientos estandarizados es requerida por las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y por normas internacionales como por ejemplo, las normas ISO. Su aplicación contribuye a garantizar el mantenimiento de los niveles de calidad y servicio y tiene como propósito, además de suministrar un registro que demuestre el control del proceso, minimizar o eliminar errores y riesgos en la inocuidad alimentaria y asegurar que la tarea sea realizada en forma segura.

Un proceso que mantiene las mismas condiciones produce los mismos resultados. Por tanto, si se desea obtener resultados consistentes es necesario estandarizar las condiciones de trabajo incluyendo:

- ✓ Materiales, maquinaria, equipo.
- ✓ Métodos y procedimientos de trabajo
- ✓ Conocimiento y habilidad de la gente

c) Elementos de medición y su importancia.

Medición de tiempo

Medición del tiempo implica descomponer un proceso en sus elementos y medir al instante cada parada e inicio del elemento.

Estos son los pasos necesarios:

1. Familiarizarse con el área de proceso y sus alrededores.
2. Mostrar la secuencia de trabajo.
3. Escribir los elementos de trabajo.
4. Medir el tiempo total del ciclo.
5. Medir el tiempo para cada elemento de trabajo.
6. Identificar y medir el trabajo irregular.
7. Escribir la tabla de análisis de trabajo estandarizado.

Trabajo estandarizado

Trabajo estandarizado es uno de los más potentes, pero menos utilizada herramienta lean. Al documentar las mejores prácticas actuales, el trabajo estandarizado constituye la base para el kaizen o mejora continua. Como el estándar es mejorado la nueva norma se convierte en la línea de base para mejoras adicionales, y así sucesivamente. Mejorar el trabajo estandarizado es un proceso que nunca termina.

El trabajo estandarizado ofrece grandes beneficios:

- ✓ La estabilidad del proceso.
- ✓ Aclarar puntos de inicio y parada para cada proceso.
- ✓ El aprendizaje organizacional.
- ✓ Auditoría y resolución de problemas
- ✓ Participación de los empleados.
- ✓ Kaizen.
- ✓ Formación.

Just In Time

Significa producir sólo lo necesario, en el momento justo, y en la cantidad necesaria. Esto permite que el sistema de producción y de distribución a los concesionarios sea flexible y asegure que cada cliente compre el vehículo de la especificación y color que desea y lo obtenga en el plazo más breve posible. El JUST IN TIME apunta a producir productos de calidad al más bajo costo y de manera más eficiente. Para ello, se programa una secuencia de producción balanceada y se minimizan los stocks.

El JUST IN TIME se basa en tres principios:

- ✓ El sistema PULL, dentro del proceso de producción, significa solicitar las piezas que se necesitan, cuando se necesitan y en la cantidad exacta necesaria.
- ✓ El FLUJO CONTINUO implica la eliminación rápida y definitiva de los problemas que detienen las líneas de producción. Es la eliminación del estancamiento del trabajo durante los procesos, produciendo una sola pieza en un tiempo de producción.
- ✓ El TAKT TIME es el tiempo que debería tomar el producir un vehículo o un componente. En síntesis, es la velocidad constante y sincronizada requerida entre las líneas de producción.

8. ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

Objetivo general.

Desarrollar acciones de promoción de la salud orientadas al fomento de estilos de vida saludables para prevenir enfermedades e incidir en una mejor salud de la población.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Pausas activas
b) Protección personal y bioseguridad
c) Higiene postural y manejo de cargas

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Pausas activas**[46]**:** Es una actividad física realizada en un breve espacio de tiempo en la jornada laboral, orientada a que las personas recuperen energías para un desempeño eficiente en el trabajo, a través, de ejercicios que compensen las tareas desempeñadas, revirtiendo de esta manera la fatiga muscular y el cansancio generados por el trabajo

[46] https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/.../RIDE/VS/.../abece-pausas-activas.pdf

- ✓ **Bioseguridad**[47]**:** conjunto de normas, medidas y protocolos que son aplicados en múltiples procedimientos realizados en investigaciones científicas y trabajos docentes con el objetivo de contribuir a la prevención de riesgos o infecciones derivadas de la exposición a agentes potencialmente infecciosos o con cargas significativas de riesgo biológico, químico y/ físicos
- ✓ **Higiene postural**[48]**:** conjunto de normas, cuyo objetivo es mantener la correcta posición del cuerpo, en quietud o en movimiento y así evitar posibles lesiones aprendiendo a proteger principalmente la columna vertebral, al realizar las actividades diarias, evitando que se presenten dolores y disminuyendo el riesgo
- ✓ **Manejo de cargas**[49]**:** es la acción de movilizar o manipular objetos levantándolos, bajándolos, empujándolos, traccionándolos, sosteniéndolos o trasladándolos.
- ✓ **Carga de trabajo**[50]**:** conjunto de requerimientos psicofísicos a los que se ve sometido el trabajador a lo largo de su jornada laboral.
- ✓ **Carga física**[51]**:** conjunto de requerimientos físicos a los que se ve sometida la persona a lo largo de su jornada laboral.
- ✓ **Carga mental**[52]**:** es el nivel de actividad intelectual necesario para desarrollar el trabajo.

a) Pausas activas

Es importante hacer de estas actividades un hábito diario, pues mejoran no sólo el estado físico de la persona, sino que le ayudan a no sentirse cansada

La salud ocupacional es el conjunto de actividades asociadas a disciplinas variadas, cuyo objetivo es la promoción y mantenimiento del más alto grado posible de bienestar físico, mental y social de los trabajadores de todas las profesiones, promoviendo la adaptación del trabajo al hombre y del hombre a su trabajo.
Las pausas activas son ejercicios de 15 minutos donde los empleados hacen movimiento de cadera, cuello, manos y piernas con el fin de relajar los músculos que por las largas horas de estar sentados y frente al computador generan tensión en el cuerpo.

Desde hace más de 15 años se empieza a hablar de pausas activas, cuando en las grandes compañías descubrieron que sus trabajadores se quejaban más de enfermedades relacionadas con el trabajo como: síndrome del túnel del carpo, desgarres musculares y oculares, dolores en el cuerpo y estrés. Los profesionales de la salud ocupacional introdujeron el término de pausas activas entre su personal de trabajo para disminuir el número de casos de trabajadores incapacitados por causa de estas enfermedades.

Enfermedades

1. Estrés: afecta en un 26% a las mujeres y un 14% a los hombres.

---

[47] deconceptos.com/ciencias-naturales/bioseguridad
[48] www.acmi.org.co/pacientes/recomendaciones/higiene-postural
[49] https://www.educarex.es/pub/cont/com/0055/.../Manipulacion_manual_de_cargas.pdf
[50] https://es.wikipedia.org/wiki/Carga_de_trabajo
[51] www.imf-formacion.com/blog/prevencion-riesgos-laborales/.../carga-fisica-de-trabajo/
[52] www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=3524&IDTIPO=11&RASTRO...

2. Fatiga visual: producida por la disminución regular del parpadeo debido a la lectura continua de documentos. Esta puede llevar a dolor de cabeza intenso y resequedad ocular.
3. Dolores de espalda: usualmente causados por malas posturas adoptadas a lo largo del día.
4. Túnel carpiano: esta dolencia consiste en el dolor o calambres en la muñeca por el tecleo prolongado y repetitivo. La molestia puede extenderse al codo e incluso derivar en tendinitis.
5. Trastornos de trauma acumulativo: resentimiento de los músculos, tendones y nervios causados por movimientos repetitivos del cuerpo.

Beneficios

Los beneficios de estas prácticas son múltiples, inmediatos y de largo plazo, pues promueven y dinamizan las actividades laborales o áreas de trabajo en su empresa:
*Rompen la rutina de trabajo, reactivan la energía de las personas por lo que su estado de ánimo y de alerta mejora notablemente.
* Afecta positivamente la relación con los compañeros de trabajo por tratarse de ejercicios grupales, actividades extraordinarias y recreativas.
* Previene lesiones físicas y mentales.
* Relaja los miembros corporales más exigidos en el trabajo.
* Genera conciencia de la salud física y mental entre colaboradores y jefes.
* Previene afecciones físicas y mentales por exceso de exposición a la pantalla, o en general, por excesiva ejecución de una misma labor.

Ejercicios básicos para relajar el cuerpo y la mente en el día a día laboral.

En todos ellos usted debe conservar la espalda recta, los pies ligeramente separados, las rodillas un poco flexionadas, los movimientos deben ser suaves y pausados y su respiración debe ser la correcta: inhale por la nariz y exhale por la boca.
Las distintas áreas que conforman la empresa deben propender para que sus trabajadores laboren en un ambiente adecuado y velar por la salud de cada uno de los mismos.

La Gerencia: El compromiso y apoyo logístico del programa.

*Facilitar la disponibilidad del tiempo para la capacitación de los líderes.
*Hacer seguimiento a la implementación del programa.
*Salud ocupacional: Salud e implementación del programa.
*Coordinar las actividades de capacitación para los líderes.
Líderes: Coordinar el programa en cada área.
*Variar las técnicas de pausas activas.
*Mantener el entusiasmo, la perseverancia y el compromiso para liderar este programa.

Empleados: Responsabilizarse de su salud y autocuidado.

*Compromiso con el programa de pausas.
*Aceptar sugerencias y recomendaciones de los líderes y del área de salud ocupacional.

Con estas pausas activas diarias, los empleados pueden generar más ideas productivas para la organización y además pueden estar libres de alguna enfermedad crónica.

Tips para tener en cuenta

Para hacer pausas activas en su trabajo primero hay que tener el compromiso y segundo, las ganas. A continuación, los ejercicios a realizar:

1. Gire la cabeza hacia su lado derecho hasta que su mentón quede casi en la misma dirección que su hombro. Luego hágalo al lado contrario. Repita el ejercicio tres veces.
2. Incline la cabeza hacia atrás y permanezca así por cinco minutos. Vuelva al centro. Baje la cabeza mirando hacia el suelo y sostenga por cinco minutos. Repita tres veces.
3. Estando de pie, separe un poco las piernas e incline las rodillas. Estire sus brazos hacia abajo tanto como su cuerpo resista. Repita tres veces.
4. Estando de pie, suba la rodilla derecha al pecho. Sosténgala con las manos por 10 segundos y cambie de pierna. Repita tres veces en cada lado.
5. Estire los brazos y haga movimientos circulares de las muñecas de forma lenta. Repita tres veces.
6. Entrelazar las manos y llevarlas hacia arriba durante 15 segundos.
7. Realice movimientos circulares de tobillo hacia ambos lados con cada pie.
8. Lleve el brazo hacia atrás tratando de tocar la espalda y sosteniendo el codo con la otra mano.
9. Coloque las manos en su cintura y haga movimientos circulares a ambos lados por cinco segundos.

b) Protección personal y bioseguridad

Es el conjunto de técnicas y procedimientos, destinados a proteger al personal que conforma el equipo de salud de posibles infecciones durante las actividades de atención a los pacientes o durante el trabajo con fluidos o tejidos corporales.

Precauciones estándar

- ✓ Evite el contacto de la piel o membranas mucosas con sangre y otros líquidos de precaución universal.
- ✓ Utilice siempre los elementos de protección personal durante la realización de procedimientos.
- ✓ Emplee delantales impermeables cuando haya posibilidad de salpicaduras o contacto con fluidos de precaución universal.
- ✓ Lávese las manos antes y después de cada procedimiento.
- ✓ Evite accidentes con elementos corto punzante.
- ✓ El personal de salud que presente lesiones exudativas o lesiones dérmicas debe evitar el contacto con los alimentos.
- ✓ Utilice guantes en todo procedimiento donde pueda existir riesgo de contacto con sangre o fluidos de precaución universal.

Normas generales

- ✓ Maneje todo como potencialmente infectado.
- ✓ Mantenga el lugar de trabajo en óptimas condiciones de higiene y aseo.
- ✓ No fume en el sitio de trabajo, ni en ningún área.
- ✓ No ingiera alimentos en el sitio de trabajo.

- ✓ Todo equipo que requiera reparación técnica debe ser llevado a mantenimiento, previa limpieza y desinfección.
- ✓ Restrinja el ingreso a las áreas de alto riesgo al personal no autorizado, al que no utilice los elementos de protección personal necesarios.
- ✓ No use joyas durante la realización de procedimientos en su área de trabajo.
- ✓ Lávese cuidadosamente las manos antes y después de cada procedimiento, con estricto rigor si se tiene contacto con material patógeno.
- ✓ Realice limpieza y desinfección a las superficies, elementos y equipos de trabajo al final de cada procedimiento y al finalizar la jornada de trabajo.

Uso de guantes

- ✓ Utilice en forma sistemática guantes plásticos o de látex en procedimientos que conlleven manipulación de elementos o equipos.
- ✓ Utilice un par de guantes y deséchelos en el recipiente de material contaminado.
- ✓ Absténgase de tocar con las manos enguantadas alguna parte del cuerpo y de manipular objetos diferentes a los requeridos durante el procedimiento.

Uso de elementos de protección personal

- ✓ Emplee mascarilla y protectores oculares durante procedimientos que puedan generar salpicaduras o gotitas de productos químicos.
- ✓ Evite deambular con los elementos de protección personal fuera de su área de trabajo. Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.
- ✓ Mantenga el cabello corto o recogido.

Manejo de corto punzantes

- ✓ Maneje con estricta precaución los elementos corto punzante.

Derrames

- ✓ En caso de derrame o contaminación accidental de líquidos sobre superficies de trabajo, cubra con papel u otro material absorbente; luego atomice el desinfectante sobre el mismo y sobre el área circundante dejándolo actuar durante unos minutos, retire la suciedad, lave con agua y jabón, nuevamente desinfecte. El personal encargado de realizar dicho procedimiento debe utilizar guantes y bata.
- ✓ En caso de ruptura de material de vidrio contaminado con sangre, otro líquido corporal, o material orgánico, recoja los vidrios con escoba y recogedor; nunca con las manos. Desinfecte el recogedor y la escoba.

c) Higiene postural y manejo de cargas

Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones cuando realice las actividades en su lugar de trabajo. Adoptar una postura correcta disminuye el riesgo de enfermedades osteomusculares.

Postura adecuada para trabajos de pie

Independientemente de la posición en la cual va a trabajar, sentado o de pie, es importante conservar una postura correcta.

- ✓ Si la tarea a realizar exige estar de pie, se recomienda descargar el peso del cuerpo alternadamente sobre cada pie, para disminuir la presión sobre la espalda
- ✓ Evite encorvarse demasiado o hacer giros bruscos mientras realiza su trabajo.
- ✓ Ubique los objetos en zonas de fácil acceso y alcance para evitar estiramientos excesivos de los brazos y piernas.
- ✓ Evite permanecer en una sola posición durante largo tiempo, esto previene la fatiga muscular.
- ✓ Conserve una distancia prudente entre cada pie, ubicándolos uno detrás del otro cuando realice una actividad que implique fuerza.

Esto garantiza mayor ventaja mecánica y evita que haga la fuerza con la columna.

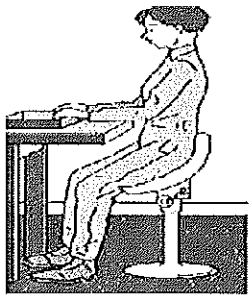


Postura adecuada para trabajo semisentado

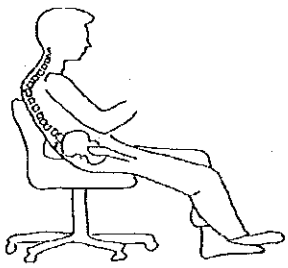
El uso adecuado de la silla previene la fatiga muscular de la espalda, para esto es necesario usar el espaldar de la silla como lo indican las imágenes.

- ✓ Use el espaldar de la silla durante la ejecución de la tarea y evite las inclinaciones excesivas hacia delante con la espalda encorvada.
- ✓ La superficie de trabajo debe aproximarse a la altura de los codos. Para esto es necesario hacer un buen uso de la silla y mantener la espalda derecha.
- ✓ Ajuste la altura de la silla para adaptarse a la superficie de trabajo.
- ✓ Use los apoyapiés de la silla, no los deje colgando.

POSTURA CORRECTA



POSTURA INCORRECTA



Manejo adecuado de la carga

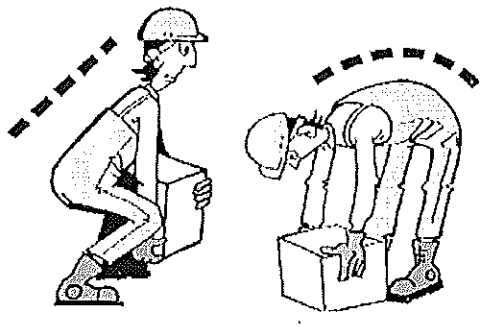
Para levantar o manipular un objeto (máquinas, herramientas y equipos) es preciso realizar la fuerza con los brazos, y mantener la espalda derecha con el fin de prevenir lesiones.

Recomendaciones:

- ✓ Solicite ayuda si la altura del objeto y/o el peso son excesivos.
- ✓ Mantenga la carga cerca del cuerpo, esto evitara que haga la fuerza con la espalda.
- ✓ Asegúrese de realizar u buen agarre con las manos.
- ✓ Evite realizar giros de tronco cuando manipula una carga pesada.
- ✓ Siempre levante la carga de frente y no de lado.
- ✓ Cuando un objeto es muy pesado, no intente halarlo, empújelo.
- ✓ Ubique los objetos de trabajo donde pueda alcanzarlos fácilmente.
- ✓ En lugares de almacenamiento como estanterías, los objetos más pesados deber ubicarse en los niveles bajos, y los más livianos en los niveles más altos.
- ✓ Verifique que el camino por donde va a transportar el objeto esté libre de obstáculos.

POSTURA CORRECTA

POSTURA INCORRECTA



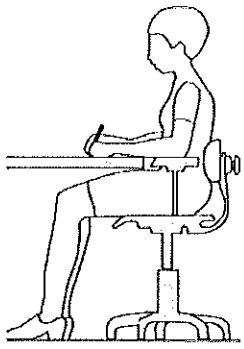
Postura adecuada para trabajo en equipos de cómputo

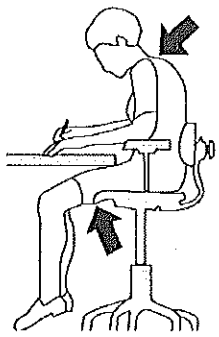
Si la labor a desempeñar implica estar sentado, es importante para el cuidado de su salud adoptar la **postura correcta** como lo indica la imagen.

- ✓ El monitor debe estar ubicado de frente a su cuerpo, y el borde superior de la pantalla a la altura de los ojos.
- ✓ Utilice el teclado con los soportes posteriores abajo. Para evitar que el teclado quede muy inclinado.
- ✓ Si es posible, genere un espacio de 8 a 10 cm entre el borde externo del teclado y el borde del escritorio para el apoyo de las muñecas y antebrazos.
- ✓ Utilice el mouse en el mismo plano del teclado y al lado de este.
- ✓ Si prefiere, alterne el uso del mouse con las dos manos.
- ✓ Use el espaldar de la silla continuamente cuando escribe.
- ✓ Evite sentarse en la mitad de la silla o recostarse sobre el escritorio.
- ✓ Los pies deber permanecer sobre el piso y no sobre los rodachines de la silla.
- ✓ Realice cambios de posición según necesidad.
- ✓ Los elementos de uso frecuente deben permanecer sobre el plano de trabajo.

POSTURA CORRECTA

POSTURA INCORRECTA





9. DERIVACION DE DIETAS

Objetivo general.

Fundamentar e implementar las acciones necesarias para realizar cada una de las dietas terapéuticas requeridas en el establecimiento de acuerdo a las patologías presentadas y al tratamiento que estas exigen.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Diferentes tipos de dietas
b) Enfermedades derivadas de una inadecuada nutrición
c) Grupos de alimentos funcionales en una dieta balanceada

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Dieta**[53]**:** Conjunto de las sustancias alimenticias que componen el comportamiento nutricional de los seres vivos.
- ✓ **Nutrición**[54]**:** Proceso biológico a partir del cual el organismo asimila los alimentos y los líquidos necesarios para el crecimiento, funcionamiento y mantenimiento de las funciones

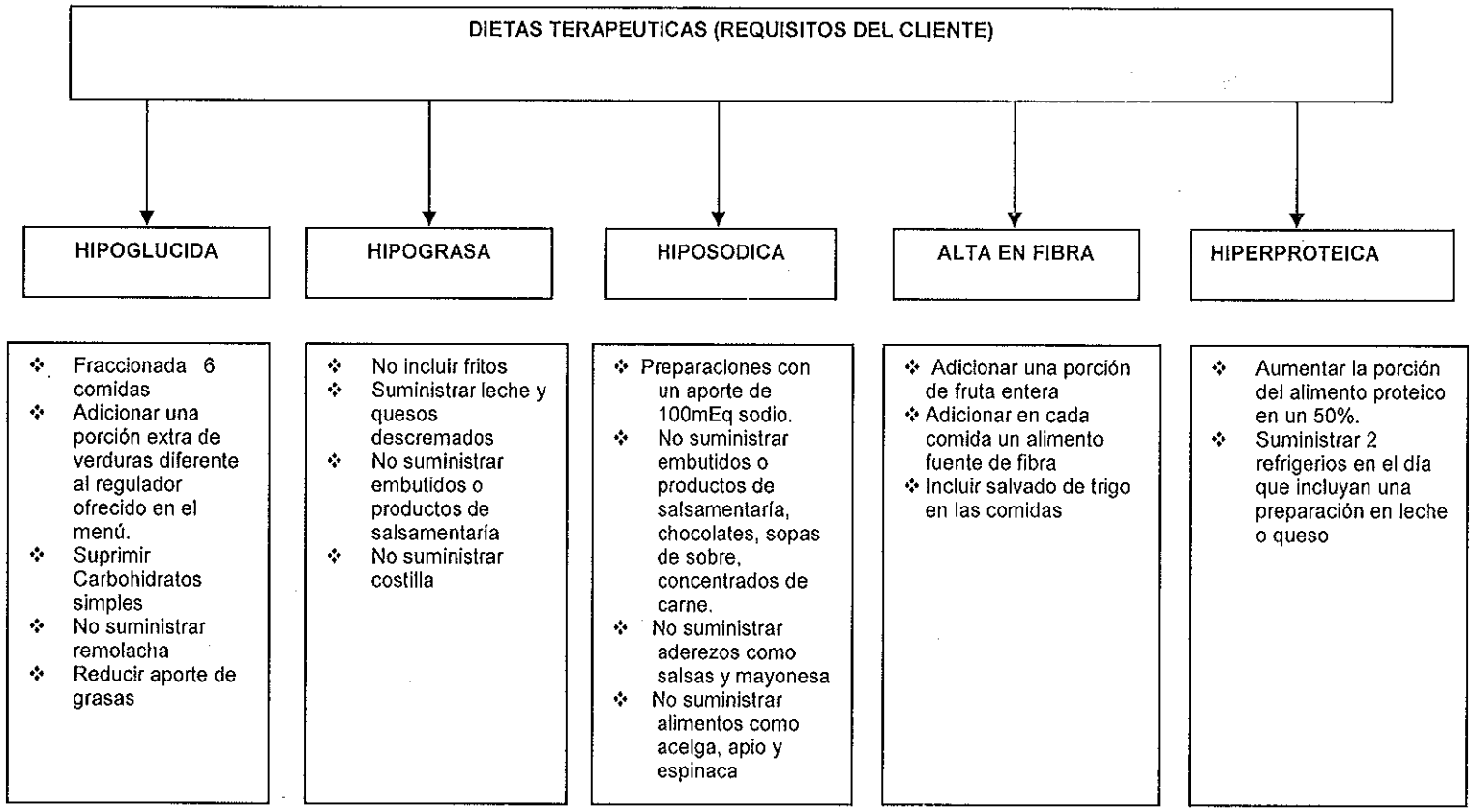
[53] https://es.wikipedia.org/wiki/Dieta_(alimentación)

[54] https://www.definicionabc.com/salud/nutricion.php

vitales, pero nutrición también es la parte de la medicina que se ocupa del estudio de la mejor relación entre los alimentos y la salud.

- ✓ **Dieta hipoglucida**[55]**:** Es la que controla y limita las calorías que puedes consumir.
- ✓ **Dieta hipograsa**[56]**:** es una dieta pobre en grasas
- ✓ **Dieta hiposodica**[57]**:** consiste en el restricción del consumo diario de sodio indicada para personas que padecen hipertensión, insuficiencia cardíaca o problemas renales.
- ✓ **Dieta hiperproteica**[58]**:** consiste en consumir principalmente alimentos ricos en proteínas, reduciendo la ingesta de azúcares y grasas.

a) Diferentes tipos de dietas



[55] https://adelgazarte.net/461-dieta-hipoglucida-los-5-errores-en-una-dieta-baja-en-azucar-r...
[56] https://prezi.com/xaqfqxf6xdrr/dieta-hipograsa/
[57] www.todosimple.com/199/16/que-es-la-dieta-hiposodica
[58] https://es.scribd.com/doc/65586211/DIETA-HIPERPROTEICA

b) Enfermedades derivadas de una inadecuada nutrición

La mala alimentación, los excesos de grasa, sal, azúcar, la comida chatarra, las corridas y el poco tiempo destinado a la preparación de los alimentos y a su consumo, se asocian con algunas enfermedades.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la nutrición es la ingesta acorde a las necesidades dietéticas del organismo. Una mala alimentación puede disminuir la respuesta del sistema inmunológico, alterar el desarrollo físico y mental e incrementar la vulnerabilidad a las enfermedades.

Una mala alimentación incluye el comer comida chatarra, comer a deshoras o pasar largos períodos sin comer, comer poco o no mantener una dieta equilibrada.

Dentro de las enfermedades se encuentran:

Enfermedad coronaria

La enfermedad coronaria es un estrechamiento de los vasos sanguíneos que transportan oxígeno y sangre al corazón. Las personas que comen demasiada grasa animal, especialmente grasas saturadas, están en riesgo de enfermedad cardiaca coronaria, ya que el consumo excesivo de grasa hace que el exceso bloquee los conductos de sangre y oxígeno al corazón.

Hipertensión

La presión arterial es una medida de la fuerza de la sangre producida por el corazón, así como el estado de las arterias. Cuando una persona tiene la presión arterial alta, el estrés indebido y la tensión está siendo colocada sobre el corazón para que pueda bombear la sangre por todo el cuerpo. Los alimentos que son altos en sodio y grasas saturadas, así como la falta de hidratación adecuada en la dieta, pueden conducir a la hipertensión arterial.

Diabetes tipo 2

La diabetes tipo 2 es una enfermedad en la que la sangre tiene demasiada glucosa que el cuerpo no puede procesar. La diabetes es causada a menudo por las dietas que son demasiado altas en calorías y azúcar.

Cáncer

Debido a que la mala nutrición hace que el sistema inmunológico se debilite, una dieta pobre a menudo puede prohibir al cuerpo de combatir ciertos tipos de cáncer. Aquellas personas que no obtienen suficientes vitaminas y nutrientes en sus alimentos están en riesgo de cáncer causado por la deficiencia inmune.

Obesidad

La obesidad es un problema común en la sociedad actual, en el que la inactividad y la mala alimentación es común. Los alimentos que son altos en azúcar y grasas saturadas llevan a la

obesidad, que puede abrir la puerta a una serie de otras enfermedades, incluyendo problemas cardíacos y diabetes

c) Grupos de alimentos funcionales en una dieta balanceada

Cinto tipos de alimentos que no deben faltar en toda dieta saludable ya que nuestro cuerpo requiere una serie de nutrientes para poder funcionar correctamente, y por lo tanto nuestro deber es dotarle de ellos de la mejor manera posible. En muchas de las dietas que seguimos ese aporte de nutrientes es escaso. Esto representa un peligro a la hora de mantener los correctos niveles en el organismo y el funcionamiento adecuado del mismo, por ello es necesario que tengamos una guía de los alimentos que no debemos dejar de lado.

Frutas
La fruta es una fuente muy importante de vitaminas y minerales.

Verduras
Al igual que la fruta contienen altas cantidades de vitaminas y minerales

Pescado
El pescado es una de las mejores fuentes de proteínas que tenemos a nuestra disposición.

Cereales
Los cereales son la base de la dieta de todo ser humano, ya que nos aportan hidratos de carbono.

Infusiones
Las infusiones ho son consideradas por muchos como un alimento, pero en realidad nos aportan más de lo que pensamos, y es que en su composición aportan grandes cantidades de antioxidantes.

10. MANEJO Y CONTROL DEL AGUA

Objetivo general.

Garantizar que en la planta de producción o unidad de servicios, el agua para consumo no se distorsionará en sus características por mal almacenamiento o inadecuada manipulación y que permanecerá en condiciones de óptima calidad, para así poder generar un producto que desde la iniciación de las diferentes etapas del proceso productivo y hasta su culminación, conlleve certeza de inocuidad, no solo de los alimentos que entran en contacto con ella sino también de las instalaciones, instrumentos y equipos necesarios para la labor.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Procedimiento para verificar pH y cloro
b) Procedimiento y recomendaciones para el Uso del Purificador a Base de Ozono.
c) Procedimiento para los Tanques de Almacenamiento.

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **pH[59]:** Coeficiente que indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa.

---

[59] https://www.definicionabc.com/salud/ph.php

- ✓ **Cloro**[60]**:** Elemento químico metaloide gaseoso, verde, de olor fuerte y muy tóxico. Se emplea como blanqueador y como desinfectante.
- ✓ **Purificador de agua**[61]**:** Es el encargado de producir agua potable que es lo suficientemente puro para el consumo humano o para el uso industrial.
- ✓ **Filtro de agua**[62]**:** Es un aparato compuesto generalmente de un material poroso y carbón activo, que permite purificar este líquido que viene directamente del acueducto y llega a través de los grifos.
- ✓ **Limpieza**[63]**:** Acción de limpiar la suciedad, lo superfluo o lo perjudicial de algo.
- ✓ **Desinfección**[64]**:** Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.

a) Procedimiento para verificar pH y cloro

Su finalidad es controlar los niveles de cloro y ph del agua, para esto se deben de seguir las siguientes actividades:

Está compuesto por una célula y dos frascos de reactivos: la solución 1 es para el PH y la solución 2 es para el cloro. La célula tiene una escala que varía de 0.3 a 1.8 para el cloro y 6.5 a 8.5 para el pH.

Consejos de uso:

- ✓ Deberá en cada uso del kit de comprobación, higienizar las manos antes y después de su utilización.
- ✓ Tome una muestra del agua.
- ✓ Mantenga siempre limpios y en buenas condiciones los frascos y probetas para evitar falsas interpretaciones ocasionadas por contaminación.
- ✓ Bajo ninguna circunstancia debe intercambiar los reactivos de marcas diferentes y kits de marcas similares.
- ✓ No manipule con los dedos las muestras obtenidas (existen tapones especiales para ello).
- ✓ No agite fuertemente las muestras, gire el contenido suavemente para que se mezcle la muestra de agua con el reactivo.
- ✓ Deberá mantener los reactivos que utilice guardados en un lugar fresco y oscuro, no los deje bajo la acción de los rayos solares.
- ✓ Aconsejamos ponerle la fecha de compra a todos sus reactivos y reemplazarlos cuando corresponda, ya que la vida útil, una vez abierto, es relativamente corta (6 meses).
- ✓ La utilización de reactivos vencidos puede generar lecturas no reales

---

[60] https://es.wikipedia.org/wiki/Cloro
[61] purificadordeagua.org/que-son-y-sus-beneficios/
[62] www.banrepcultural.org/blaavirtual/ayudadetareas/ciencias/filtro_de_agua
[63] http://conceptodefinicion.de/limpieza/
[64] https://es.wikipedia.org/wiki/Desinfección

b) Procedimiento y recomendaciones para el Uso del Purificador a Base de Ozono.

- ✓ Encienda el primer interruptor (ozono) y espere la concentración de ozono deseada.
- ✓ Coloque el vaso o recipiente bajo la llave dispensadora o grifo.
- ✓ Encienda el segundo interruptor (agua) para que comience a salir el agua.
- ✓ Llene el vaso o recipiente con la cantidad de agua deseada.
- ✓ Apague el segundo interruptor (agua) para detener el flujo de agua.
- ✓ Apague el primer interruptor (ozono) para detener la generación de ozono.

Recomendaciones para el Cuidado del Purificador

- ✓ No obstruya la salida de agua del dispensador, esto puede causar daños graves a la planta purificadora de agua-ozono.
- ✓ Evite accionar los interruptores con las manos mojadas.
- ✓ Procure que no caiga agua sobre la planta purificadora de agua.
- ✓ Revise el fusible, si el equipo no enciende.
- ✓ No utilice detergentes, alcoholes o paños abrasivos para limpiar la planta purificadora de agua. Utilice un paño suave, limpio y humedecido.
- ✓ Mientras no esté utilizando la planta purificadora de agua-ozono mantenga los interruptores en posición de apagado.
- ✓ No introduzca el grifo o llave dispensadora en la boca de los recipientes (vasos o botellas) que va a llenar.
- ✓ Deje un espacio considerable (5 cm. aproximadamente) entre el grifo o llave dispensadora y el recipiente, vaso o botella, que va a llenar.

Reemplazo del Filtro.

- ✓ El filtro debe ser reemplazado cada seis (6) meses. Para efectuar esta actividad realice los tres (3) últimos pasos mencionados anteriormente.
- ✓ Advertencia, **NO** utilice jabón ni otros detergentes o esponjas o paños abrasivos.

c) Procedimiento para los Tanques de Almacenamiento.

Son depósitos utilizados para almacenar agua en forma transitoria. En la práctica se convierten en reservorios que guardan agua para emergencias y que suplen las necesidades en caso de fallas o suspensión en el suministro por parte de la entidad prestadora del servicio público de acueducto y se constituyen en garantía de existencia de agua en el centro de servicios para atender las necesidades diarias evitando los traumas que causaría el desabastecimiento de tan vital líquido.

En resumen el objetivo principal de los tanques de almacenamiento es mantener un depósito de agua permanente, con disponibilidad para los usuarios en horas de máximo consumo. En el Establecimiento, los tanques que almacenan el agua potable sufren la inevitable acumulación de impurezas, suciedad, partículas en suspensión y muchos otros elementos. La mayor parte de ellos quedan sedimentados en la superficie de los tanques y se transforman, con el transcurso del tiempo, en gruesas capas barrosas que normalmente provocan la contaminación del agua a niveles no potables o tóxicos.

Para prevenir y corregir la situación descrita, la empresa, ejercerá controles a las actividades de limpieza, desinfección e inspección sanitaria de los diversos tanques de almacenamiento de agua ubicados en el centro de servicio de tal manera que garanticen almacenar el líquido en óptimas condiciones. La limpieza y desinfección de los tanques de agua constituye una actividad fundamental en la cadena de la seguridad alimentaria siempre y cuando se realicen estas actividades periódicamente, se utilicen las soluciones adecuadas y en las proporciones indicados.

Lavado y Desinfección de los Tanques de Almacenamiento.

El Operario debe usar botas, casco y guantes para la limpieza y desinfección y proveerse de cepillo, escoba, balde, rodillo, bomba aspersor o cualquier otro elemento que necesite.

Para la ejecución de la labor debe proceder así:

- ✓ Cerrar totalmente la entrada de agua y abrir la salida para que se desocupe el tanque.
- ✓ Retirar con cuidado la tapa de inspección del tanque. Si no tiene tapa se recomienda construirla. Si el tanque es oscuro, utilizar lámparas de pila (Linternas).
- ✓ Ingresar al tanque cuando el nivel de agua sea bajo, de 20 a 30 centímetros aproximadamente. A este nivel cerrar la salida y abrir el desagüe.
- ✓ Remover el material de sedimentación (barro) que se encuentra en el fondo del tanque. Utilizar escobas y recipientes apropiados para extraer el material.
- ✓ Cepillar el piso y las paredes con agua.
- ✓ Para la desinfección utilizar una solución de hipoclorito de sodio de 400 ppm, preparada así:

    - o Humedecer el rodillo con la solución de hipoclorito y pasarlo por las paredes como si estuviera pintando. También puede utilizar escobas o cepillos unidos a un palo de escoba.
    - o Dejar actuar la solución durante cuatro horas.
    - o Enjuagar las paredes y el fondo del tanque utilizando una manguera a presión o baldes.
    - o Desechar estas aguas de lavado mediante el desagüe.
    - o Retirar todo el material utilizado en la limpieza.
    - o Cerrar el desagüe y permitir nuevamente la entrada del agua al tanque.
    - o Abrir la válvula que da acceso a la red de distribución.

Advertencia. Es necesario que el tanque se encuentre bien aireado para permitir la evacuación de los fuertes olores producto de la aplicación del hipoclorito.

Control a los Tanques de Almacenamiento

- ✓ Revisar estado de válvulas y accesorios.
- ✓ Realizar labores de limpieza en el área aledaña a los tanques de almacenamiento.
- ✓ Establecer sistemas de protección que impidan el ingreso de animales.
- ✓ Inspeccionar tuberías de rebose y ventilación.
- ✓ Instalar malla plástica para evitar ingreso de insectos.
- ✓ Revisar limpieza y desinfección interna de los tanques.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Objetivo general.

Velar por el cuidado, conservación y transporte de los productos.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Definiciones básicas de empaque
b) Funciones de los empaques y embalajes y en la protección y comercialización de los productos
c) Estándares o normas internacionales

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Empaque**[65]**:** Nombre genérico que en ocasiones se usa para describir la industria y el comercio de los envases y embalajes.
- ✓ **Empaque primario**[66]**:** Es el envase que protege el producto directamente, es decir, el que está más en contacto directo con el producto y lo protege.
- ✓ **Empaque secundario**[67]**:** Aquellos diseños que te permiten transportar al cliente una o varias unidades de producto.

---

[65] www.marketing-free.com/producto/empaques.html
[66] www.cibr.es/medio-ambiente-envases-preguntas-frecuentes-tipos-de-envases

- ✓ **Empaque terciario**[68]**:** Un embalaje de gran tamaño que contiene grandes cantidades de producto y que es guardado en un almacén hasta su traslado o venta.
- ✓ **Embalaje**[69]**:** Caja o cualquier envoltura con que se protege un objeto que se va a transportar.

a) Definiciones básicas de empaque

Se entiende por empaque todo producto fabricado con materiales de cualquier naturaleza y que se utilice para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados, en cualquier fase de la cadena de fabricación, distribución y consumo.

Esta definición es aplicable también al término envase, por lo que se pueden utilizar indistintamente las dos palabras.

Los empaques de acuerdo con sus características se pueden clasificar en:

- ✓ Empaque primario o de venta
- ✓ Empaque secundario o colectivo
- ✓ Empaque terciario o embalaje
- ✓ Unidad de carga
- ✓ Packaging

b) Funciones de los empaques y embalajes y en la protección y comercialización de los productos

Contener
La primera función de los empaques es la de contener una cierta cantidad de producto.

Proteger
Los empaques protegen su contenido de alteraciones producidas por la acción de insectos, microorganismos y roedores; de roturas o deterioro producido por golpes, caída, vibraciones, cambios climáticos o de los efectos de la luz y los gases.

Conservar
Esta función garantiza la permanencia de las características del producto durante todo el ciclo de distribución hasta el consumo final.

Facilitar el almacenamiento y distribución

Los empaques y embalajes facilitan la manipulación del producto y además permiten que se haga uso de medios mecánicos o automáticos, como carretillas y elevadores para el almacenamiento y distribución del producto.

---

[67] https://es.wikipedia.org/wiki/Embalaje
[68] proempa.blogspot.com/2010/08/empaque-primario-secundario-y-terciario.html
[69] https://es.wikipedia.org/wiki/Embalaje

c) Estándares o normas internacionales

El conocimiento de las normas internacionales específicas para el empaque y manipulación de mercancías, es de vital importancia al momento de preparar el producto para su exportación. Entre las normas técnicas de mayor consulta y aplicación se encuentran:

- ✓ Norma ISO 3394, aplicada a las dimensiones de las cajas, pallets y plataformas paletizadas.
- ✓ R 87 o Reglamentación 87, aplicado a los productos para venta en unidades, en lo relacionado a la descripción del contenido en cada envase o paquete.
- ✓ Norma ISO 780 y 7000, referente a las instrucciones acerca de manejo y advertencia y símbolos pictóricos.

En la actualidad la preocupación por la conservación del medio ambiente exige la utilización de materiales reciclables, así como la utilización de maderas debidamente tratadas y de uso industrial o especies renovables.

- ✓ NIMF Número 15, Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias, obliga al material de madera destinado al empaque y embalaje de productos de exportación a recibir un tratamiento especial para la eliminación de insectos, hongos y nematodos.

12. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Objetivo general.

Velar por la conservación de los alimentos para preservar su comestibilidad, su sabor y sus propiedades nutricionales.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Sistema de Control de Calidad para el Proceso de Almacenamiento de Materia Prima.
b) Supervisión y Verificación del Estado de la Materia Prima durante la Recepción y el Almacenamiento.
c) Métodos de conservación de alimentos

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Almacenar[70]:** el concepto de almacenar es un concepto que se utiliza para hacer referencia a un acto mediante el cual se guarda algún objeto o elemento específico con el fin de poder luego recurrir a él en el caso que sea necesario.

[70] https://www.definicionabc.com/general/almacenar.php

- ✓ **Control de calidad**[71]**:** Son todos los mecanismos, acciones y herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.
- ✓ **Recepción**[72]**:** Acción de recibir.
- ✓ **Conservación**[73]**:** Acción de conservar o conservarse.
- ✓ **Alimentos**[74]**:** Son definidos como sustancias, o como una mezcla, que contiene principios nutritivos, los cuales proveen materia y energía. son energéticos, porque dan energía; son reparadores y reguladores que intervienen en el proceso metabólico.

a) Sistema de Control de Calidad para el Proceso de Almacenamiento de Materia Prima.

- ✓ Las reglas mínimas que regirán el sistema de almacenamiento de las materias primas son las que se expresan a continuación:
- ✓ Los alimentos vulnerables o perecederos como la leche y sus derivados, lácteos, carnes, aves, pescado y huevos deben almacenarse tan pronto se reciban evitando exposiciones innecesarias.
- ✓ Al recepcionar alimentos que exigen conservación en frío y una vez verificada su temperatura, almacenar en forma inmediata evitando que se rompa la cadena de frío.
- ✓ Almacenar separando los alimentos de consumo inmediato de los que van almacenarse varios días, especialmente en refrigeración.
- ✓ Apartar los alimentos crudos de alimentos cocinados o listos para el consumo.
- ✓ Colocar los alimentos de modo que permita el gasto de las existencias viejas, manteniendo el principio "el primero que entra, es el que primero sale."
- ✓ Provisión adecuada y suficiente de canecas, tarimas y anaqueles.
- ✓ No colocar nunca los alimentos directamente en el suelo.
- ✓ Almacenar los alimentos de forma que queden protegidos de la luz, el calor excesivo o la humedad.
- ✓ Proteger los alimentos de toda posibilidad de contaminación con polvo, animales roedores, rastreros, moscas e insectos.
- ✓ Disponer las estibas, anaqueles y arrumes de modo que se facilitan las labores de aseo periódico.
- ✓ Arrumar separado de la pared y con altura del piso de mínimo 20 centímetros.
- ✓ Observar siempre que el lugar destinado para almacenamiento permanezca seco, aireado y con suficiente luz.
- ✓ Todo bulto o fibra que se abra, se almacena en canecas, anaquel o armario dotado de tapa, a fin de prevenir cualquier cambio en las características físico químicas del mismo minimizando la posible contaminaron del producto a causa de roedores.
- ✓ Los alimentos secos como cereales, azúcar, harinas se almacenaran en recipientes tapados posteriores a su retiro del empaque original.
- ✓ Utilizar vasijas de peltre, vidrio o porcelana, nunca de aluminio o cobre, cuando se almacenen productos ácidos como jugos o salsas.
- ✓ Excluir del área de almacenamiento de alimentos todos los productos químicos, tóxicos, elementos de aseo y otros productos diferentes a alimentos.

---

[71] https://es.wikipedia.org/wiki/Control_de_calidad

[72] https://www.definicionabc.com/comunicacion/recepcion.php

[73] https://www.definicionabc.com/medio-ambiente/conservacion.php

[74] https://www.definicionabc.com/salud/alimentos.php

- ✓ Las puertas de congelación y cuartos frío deben permanecer cerradas y solo se abrirán el tiempo indispensable para guardar o sacar alimentos en horarios definidos para tal actividad.
- ✓ La carne cruda deberá almacenarse en cuarto frio de congelación o refrigerador en e caso de utilizarse para el consumo directo de modo que permita su buena conservación.
- ✓ Las verduras que van a permanecer más de veinticuatro horas en refrigeración, deberán almacenarse en bolsas plásticas y separadas del sistema de congelación.
- ✓ Los huevos se almacenarán en sitios que garanticen su buena conservación.
- ✓ El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se identificarán claramente para conocer su procedencia y tiempo de vida.
- ✓ No utilizar estibas sucias o deterioradas ya que esto influye en la contaminación.
- ✓ En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- ✓ Los plaguicidas, detergentes desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.
- ✓ Los plaguicidas, detergentes y desinfectantes se almacenarán en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación solo podrá hacerlo personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos nunca en el mismo sitio donde se almacenan alimentos.

Normas para Estibamiento de Alimentos.

- ✓ Las pilas de sacos o cajas de cartón se forman firmemente y al mismo tiempo trabarse colocando cada capa de saco en dirección opuesta a la anterior para impedir que se caiga la pila.
- ✓ La configuración de la pila debe permitir su fácil conteo, igual número de sacos, bultos o cajas por capa.
- ✓ Los frascos y latas deben apilarse en posición vertical para evitar que se pierda producto.

b) Supervisión y Verificación del Estado de la Materia Prima durante la Recepción y el Almacenamiento.

El Administrador del Centro de Servicios y/o Ingeniero de Alimentos de Producción, verifica la correcta recepción durante el almacenamiento, para evitar las descomposiciones y/o alteraciones en la composición del producto, para este proceso se debe tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ Aseo de las instalaciones.
- ✓ Correcto almacenamiento de los productos en canastillas.
- ✓ Sin presencia de agua u otros objetos que perjudique el producto.
- ✓ Que existan productos descompuestos.
- ✓ Verificar el estado de madurez, así mismo su tamaño de las frutas.
- ✓ Que el área esté libre de basuras o de contaminantes.
- ✓ Que los cuartos fríos conserven una adecuada temperatura y además los alimentos que requieren refrigeración o tengan que mantener regulada la temperatura.
- ✓ Verificación del lugar para evitar manipulaciones de otras personas y/o animales.
- ✓ Que el personal cumpla las buenas prácticas y eviten la contaminación de los alimentos en el área de recepción y almacenamiento.

Principios Básicos para Almacenar en Refrigeración.

- ✓ Guardar todos los productos o alimentos elaborados con su respectivo sello de identificación de producto que defina nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, proveedor, procedencia y sistema de conservación.
- ✓ Almacenados en forma separada por grupos de alimentos.
- ✓ Sacar los productos alterados e identificarlos como Productos No Conformes PNC.
- ✓ Realizar limpieza diaria de pisos y estantería.
- ✓ Desinfectar los cuartos fríos mediante aspersión mínimo una vez al día.
- ✓ Registro de temperatura diario el cual se hace tres veces al día en la mañana, mediodía y en la tarde, llenando el formato Control temperatura equipo de refrigeración línea de frio.
- ✓ Las temperaturas de refrigeración estarán entre (0 a 4 °C).

Principios Básicos para Almacenar en Congelación.

- ✓ Guardar todos los productos o alimentos elaborados con su respectivo sello de identificación de producto que defina nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, proveedor, procedencia y sistema de conservación.
- ✓ Adecuada rotación, aplicando la política primeros en entrar, primeros en salir.
- ✓ Retirar productos alterados o que se encuentren en mal estado siguiendo las directrices definidas como Producto No Conforme PNC
- ✓ Registro de temperatura diario el cual se hace tres veces al día en la mañana, mediodía y en la tarde, llenando el formato Control temperatura equipo de congelación línea de frio.
- ✓ Limpieza en forma diaria de todos los cuartos fríos con el fin de que no ocurra contaminación cruzada de acuerdo a lo establecido en el programa de saneamiento.
- ✓ Temperatura de congelación estará entre (-7 a -18 °C).

Rotación de la Materia Prima.

La empresa, en las operaciones y condiciones soporta la calidad de los alimentos y la rotación de las materias primas estableciendo las siguientes políticas:

- ✓ Se lleva un control y manejo de la política PEPS (primeras entradas y primeras salidas), con el fin de garantizar una buena rotación de las materias primas y productos en proceso.
- ✓ Se retira de las áreas de almacenamiento materiales inútiles u obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar una buena rotación y al mismo tiempo eliminar posibles focos de contaminación.
- ✓ Se lleva un sello de identificación con el fin de controlar la fecha y hora de ingreso de los productos para tener un mejor control de calidad y hacer las rotaciones pertinentes de los diferentes alimentos.
- ✓ Deberá hacerse una revisión constante para descartar cualquier alimento que se encuentre en mal estado (que presente cambios de olor, color o sabor).
- ✓ Deberán descartarse los productos envasados que presenten decoloración, hongos, natas o cuyos envases estén rotos, quebrados, entre abiertos o corroídos y los enlatados inflados o cuyo contenido este lleno de espuma o estados que no pertenezcan al producto.

c) Métodos de conservación de alimentos

Los tipos de conservación de los alimentos se clasifican en:

Conservación por frío

- ✓ **Refrigeración:** existe un descenso de temperatura, lo que reduce la velocidad de las reacciones químicas y la proliferación de los microorganismos.
- ✓ **Congelación:** la temperatura que se aplica es inferior a 0ºC, provocando que parte del agua del alimento se convierta en hielo. Es importante efectuar la congelación en el menor tiempo y a una temperatura muy baja, para que la calidad del producto no se vea afectada. La temperatura óptima es de –18ºC o inferior.
- ✓ **Ultracongelación:** consiste en descender la temperatura del alimento mediante diferentes procesos como aire frío, placas o inmersión en líquidos a muy baja temperatura, etc.

La congelación y la ultracongelación son los métodos de conservación que menos alteraciones provocan en el alimento.

Conservación por calor

- ✓ **Escaldado:** consiste en un paso previo a la congelación de algunos vegetales para mejorar su conservación. Las verduras, una vez limpias, se sumergen en agua hirviendo; posteriormente se envasan en bolsas de congelación, al vacío e indicando la fecha de congelación inicial. El consumidor, de esta forma, puede calcular el tiempo de conservación del alimento.
- ✓ **Pasteurización:** consiste en la aplicación de calor durante un tiempo determinado (que variará en función del alimento) a temperaturas que rondan los 80ºC. Así se inactivan los gérmenes capaces de producir enfermedad. Lo que no se inactiva son sus esporas, por eso la leche una vez abierta se debe conservar en el refrigerador, y si no es consumida en un plazo de 3-4 días, hay que desecharla. No hay pérdida de nutrientes en este método de conservación.
- ✓ **Esterilización:** este proceso sí elimina los gérmenes y las esporas. Se aplica al alimento temperaturas que rondan los 115 ºC. Los alimentos en este proceso se ven afectados en sus características organolépticas (la leche esterilizada tiene un aspecto amarillento y un cierto sabor tostado), y en la pérdida de nutrientes como vitaminas hidrosolubles (grupo B y vitamina C) dependiendo de la duración del calor sometido al alimento.

Métodos químicos

- ✓ **Salazón:** se basa en la adición de sal más o menos abundante, de tal forma que la sal capta el agua provocando la deshidratación del alimento. Se evita de esta manera la proliferación de microorganismos.
- ✓ **Ahumado:** es una mezcla de desecación y salazón.
- ✓ **Acidificación:** es un método basado en la reducción del Ph del alimento que impide el desarrollo de microorganismos. Ejemplo, el vinagre.
- ✓ **Escabechado:** es un conjunto de sal y vinagre, aportando un sabor característico y una adecuada conservación. El vinagre aporta su acción conservante gracias al ácido acético, y la sal deshidrata el alimento.

- ✓ **La adición de azúcar** cuando se lleva a cabo a elevadas concentraciones favorece la protección de los alimentos contra la proliferación de los microorganismos. Este proceso se lleva a cabo en leches condensadas, mermeladas, compotas, etcétera.

Otros métodos de conservación de alimentos

- ✓ **Deshidratación:** todo proceso que implique la pérdida de agua.
- ✓ **Liofilización:** se basa en una desecación en donde se produce el paso de sólido a gas sin pasar por la fase líquida. Consiste en eliminar el agua de un alimento congelado aplicando sistemas de vacío. Lo que ocurre es que el hielo al vacío y a baja temperatura (inferior a –30 °C), pasa del estado sólido al gas, sin pasar por el estado líquido. Es el proceso donde el valor nutricional del alimento apenas se ve afectado. Tiene un elevado coste, por lo que se suele aplicar sólo al café o descafeinado solubles y en productos como leches infantiles.
- ✓ **Desecación:** se aplica una extracción de humedad que contiene el alimento en condiciones ambientales naturales.
- ✓ **Irradiación:** Atmósferas modificadas.
- ✓ **Envasado al vacío:** este método se utiliza para extraer el aire que rodea al alimento. Se introducen en bolsas de plástico destinadas para ese fin y se extrae la mayor cantidad de aire posible. Además el alimento, posteriormente, puede ser refrigerado o congelado.

13. MANEJO DE VARIABLES CRÍTICAS (TEMPERATURA)

Objetivo

Concientizar a todo el personal manipulador de alimentos, sobre las variables críticas a tener en cuenta para la cadena de frio.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Efecto letal de las temperaturas de congelación y subcongelación
b) Cambios durante la descongelación
c) La cadena de frío, elemento clave en seguridad alimentaria

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Congelación[75]:** Es una forma de conservación que se basa en la solidificación del agua contenida en éstos.
- ✓ **Refrigeración[76]:** Es un proceso que consiste en bajar o mantener el nivel de calor de un cuerpo o un espacio.

---

[75] https://es.wikipedia.org/wiki/Congelación
[76] https://es.wikipedia.org/wiki/Refrigeración

- ✓ **Subcongelacion**[77]: Se refiere a la reducción de la temperatura de una fruta hasta una temperatura por debajo de su punto de congelación sin se produzca la formación de cristales de hielo
- ✓ **Cadena de frio**[78]**:** Es una cadena de suministro de temperatura controlada.
- ✓ **Seguridad alimentaria**[79]**:** Hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos.

a) Efecto letal de las temperaturas de congelación y subcongelación

La congelación generalmente reduce considerablemente el número de microorganismos viables en un alimento, pero no lo esteriliza. El porcentaje de los microorganismos destruidos durante la congelación varía cuando se emplea la congelación rápida la media de gérmenes destruidos viene a ser del 50-80 %, dependiendo el efecto letal del substrato y del método de congelación y velocidad de la misma. Las temperaturas inferiores a cero dañan el metabolismo de algunas bacterias, por lo que aumentan sus exigencias nutritivas. El efecto letal se cree causado por la desnaturalización y floculación de las proteínas celulares, debida al aumento de la concentración de solutos en el agua que queda sin congelar.

Dicho efecto letal depende de los siguientes factores:

- ✓ **Clase de microorganismos y estado en que se encuentra.** La resistencia a las temperaturas de congelación varía con la clase de microorganismo, fase de crecimiento en que se encuentra y estado vegetativo o de espora. Se supone que una bacteria en fase de crecimiento logarítmico es más fácilmente destruida que en otras fases y las esporas suelen ser más resistentes que las correspondientes formas vegetativas. Cuando la congelación a 70 ° C se realiza en menos de 15 segundos sobreviven todas las esporas de Bacillus megaterium y todas las células vegetativas de Staphylococcus aureus, pero sólo el 70 % de las de Escherichia coli y el 20 % de Pseudomonas deruginosa. Asimismo se destruye un gran porcentaje de levaduras, pero las supervivientes resisten durante mucho tiempo temperaturas muy bajas. Las esporas fúngicas son en general bastante resistentes a la congelación.

- ✓ **Temperaturas de congelación y almacenamiento.** Haines ha demostrado que las temperaturas de congelación comprendidas entre 1 y 5 ° C son las que más rápidamente destruyen las bacterias. Cuanto más rápida es la congelación, más rápidamente pasará la temperatura del alimento por esta zona crítica y menor será la destrucción bacteriana. También demostró Haines que el almacenamiento de los alimentos congelados a temperaturas comprendidas en este intervalo crítico destruía más bacterias que a temperaturas de almacenamiento más bajas. Las temperaturas de congelación y almacenamiento muy bajas no son más letales que las moderadamente bajas. La congelación rápida disminuye muy poco el número de bacterias. La congelación lenta permite cedo crecimiento bacteriano antes de que el alimento se congele. Aunque es mayor el porcentaje de microorganismos destruidos por la congelación lenta que por la rápida, el número total de microorganismos presentes en el alimento congelado por el

---

[77] html.rincondelvago.com/conservacion-de-alimentos_5.html
[78] https://es.wikipedia.org/wiki/Cadena_de_frío
[79] https://www.elheraldo.co/columnas-de-opinion/la-seguridad-alimentaria-170910

método lento puede determinar un número mayor de organismos supervivientes que los que existían en el alimento original sin congela.

- ✓ **Tiempo de almacenamiento en condiciones de congelación.** El número de microorganismos viables decrece al prolongar el periodo de almacenamiento. Tal descenso es gradual, pudiendo sobrevivir ciertos microorganismos después de varios años. La muerte se cree debida a inanición.

- ✓ **Tipo de almacenamiento**. La composición del alimento influye en la velocidad de destrucción de los microorganismos durante la congelación y almacenamiento. El azúcar, la sal, proteínas, coloides, grasa y otras sustancias pueden tener una acción protectora, mientras que un alto contenido de humedad y un pH bajo aceleran la destrucción.

- ✓ **Congelación y descongelación alternativa.** Se cree que la congelación y descongelación alternativas aceleran la destrucción microbiana, pero no ocurre así en todos los casos

b) Cambios durante la descongelación

La mayoría de los cambios que parecen originarse durante la descongelación son el resultado de la congelación y almacenamiento, si bien entonces no son manifiestos. Cuando se funden los cristales de hielo, el agua de fusión es reabsorbida por las células de los tejidos o sale al exterior del alimento. La descongelación lenta, perfectamente controlada, determina una absorción de la humedad por las células mejor que cuando se verifica rápidamente, con lo que el alimento es más semejante al original no congelado. El líquido rosado o rojizo que se produce durante la descongelación de las carnes recibe el nombre de exudación o sangría y el que se desprende de frutas y hortalizas, zumo o fuga. El marchitamiento o flaccidez de las hortalizas y el reblandecimiento de las frutas al descongelarse es el resultado de alteraciones físicas durante la congelación. Durante la descongelación se acelera la acción enzimática sobre los alimentos; sin embargo, el tiempo de actuación será relativamente corto si los alimentos se utilizan pronto. Si la descongelación es suficientemente rápida y el alimento se consume pronto, existe poco peligro de desarrollo microbiano porque las temperaturas son lo suficientemente bajas para impedir que tenga lugar un crecimiento apreciable. Únicamente cuando la descongelación es muy lenta o cuando se deja estar al alimento durante algún tiempo a la temperatura ambiente puede producirse un crecimiento y actividad microbiana apreciables. El tipo de microorganismos que se desarrollen depende de la temperatura de descongelación y del tiempo que el alimento permaneció a temperatura ambiental después de descongelado.

c) La cadena de frío, elemento clave en seguridad alimentaria

Mantener la cadena de frío resulta fundamental a la hora de garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos, por lo que todos los eslabones implicados, desde productores hasta distribuidores y detallistas deben poner especial atención en preservarla. De nada serviría esta labor conjunta sin la colaboración del consumidor final, último pero no menos importante elemento de la cadena, que deberá también esmerarse en protegerla.

Factor crítico.

La temperatura es un factor crítico en los sistemas de producción y distribución de alimentos que debe ser rigurosamente controlado. En la cadena del frío intervienen tres etapas fundamentales:

- ✓ Almacenamiento en cámaras o almacenes frigoríficos en el centro de producción.
- ✓ Transporte en vehículos especiales.
- ✓ Plataforma de distribución y centros de venta.

La cadena presenta eslabones más débiles, como el tiempo de carga y descarga durante el transporte, que tiene lugar entre las diferentes fases: a la salida del centro de producción o almacenamiento, en la plataforma de distribución y en los puntos de venta. Además, hay que añadir el tiempo transcurrido entre la descarga y su ubicación en el lugar asignado y el tiempo entre que el producto se introduce en el carro de la compra y llega al refrigerador-congelador del consumidor final. En el caso de la hostelería habría que sumar a la cadena un eslabón más entre el proveedor y el consumidor final.

Para el estricto control de las temperaturas en todas las fases deben contarse tanto con recursos técnicos específicos como con personal entrenado. Respecto a los recursos técnicos tradicionales se incluyen almacenes frigoríficos y congeladores, todos ellos con dispositivos de lectura y registro de variación de temperatura, vehículos especiales refrigerados con controladores térmicos y sistema de registro o envases de materiales isotermos que minimicen las posibles fluctuaciones de temperatura. Los sistemas más avanzados de gestión de temperatura incluyen desde la vigilancia automatizada en el transporte a tiempo real por GPS hasta el control centralizado de los niveles de temperatura en los equipos de frío de los puntos de venta en grandes superficies que pueden ser vigilados y corregidos a distancia.

El personal debe contar además con formación adecuada para controlar, vigilar y registrar todos los datos relacionados con el control de temperatura, además de conocer el protocolo aplicable en caso de rotura de la cadena de frío.

El diseño de la logística del producto debe realizarse por temperaturas y no por tipo de alimentos. Por ejemplo, una lechuga y una ensalada de IV gama ya preparada pertenecen al mismo tipo de alimento pero tienen diferentes necesidades respecto a su temperatura de mantenimiento, por lo que la distribución se realizará por separado. De nada sirve que el fabricante y el distribuidor pongan especial cuidado en mantener la cadena de frío si luego el consumidor no toma las medidas adecuadas. La compra debe comenzar por los productos no perecederos, seguir por los frescos y acabar por refrigerados y congelados en el último momento, colocar los alimentos refrigerados y muy especialmente los congelados en bolsas isotermas con acumulador de frío que mantengan la temperatura adecuada hasta llegar a nuestro hogar. Una vez en él, deben introducirse en el mismo momento en la nevera o congelador según corresponda.

14. ANÁLISIS SENSORIAL

Objetivo.

Concientizar a todo el personal manipulador de alimentos, sobre el análisis sensorial para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Evaluación sensorial
b) Tipos de sentidos
c) Instalaciones permanentes para pruebas sensoriales

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Olor**[80]**:** Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos; dicha propiedad en la mayoría de las sustancias olorosas es diferente para cada una.
- ✓ **Aroma**[81]**:** Consiste en la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca.
- ✓ **Gusto**[82]**:** el gusto o sabor básico de un alimento puede ser ácido, dulce, salado, amargo, o bien puede haber una combinación de dos o más de estos.

---

[80] https://es.wikipedia.org/wiki/Olor

[81] https://www.definicionabc.com/general/aroma.php

- ✓ **Sabor**[83]**:** esta propiedad de los alimentos es muy compleja, ya que combina tres propiedades: olor, aroma, y gusto; por lo tanto su medición y apreciación son más complejas que las de cada propiedad por separado.
- ✓ **Textura**[84]**:** es la propiedad apreciada por los sentidos del tacto, la vista y el oído; se manifiesta cuando el alimento sufre una deformación.

a) Evaluación sensorial

La evaluación sensorial es el análisis de alimentos y otros materiales por medio de los sentidos. La palabra sensorial se deriva del latín sensus, que quiere decir sentido. La evaluación sensorial es una técnica de medición y análisis tan importante como los métodos químicos, físicos, microbiológicos, etc. Este tipo de análisis tiene la ventaja de que la persona que efectúa las mediciones lleva consigo sus propios instrumentos de análisis, o sea, sus cinco sentidos.

Sentidos

Proceso fisiológico de recepción y reconocimiento de sensaciones y estímulos que se produce a través de la vista, el oído, el olfato, el gusto, y el tacto, o la situación de su propio cuerpo.

El sistema sensitivo del ser humano es una gran herramienta para el control de calidad de los productos de diversas industrias. En la industria alimentaria la vista, el olfato, el gusto y el oído son elementos idóneos para determinar el color, olor, aroma, gusto, sabor y la textura quienes aportan al buen aspecto y calidad al alimento que le dan sus propias características con los que los podemos identificar y con los cuales podemos hacer un disernimiento de los mismos.

El olor

Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos; dicha propiedad en la mayoría de las sustancias olorosas es diferente para cada una. En la evaluación de olor es muy importante que no haya contaminación de un olor con otro, por tanto los alimentos que van a ser evaluados deberán mantenerse en recipientes herméticamente cerrados.

El aroma

Consiste En la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca. Dichas sustancias se disuelven en la mucosa del paladar y la faringe, llegando a través del eustaquio a los centros sensores del olfato. El aroma es el principal componente del sabor de los alimentos, es por eso que cuando tenemos gripe o resfriado el aroma no es detectado y algunos alimentos sabrán a lo mismo. El uso y abuso del tabaco, drogas o alimentos picantes y muy condimentados, insensibilizan la boca y por ende la detección de aromas y sabores y más.

El gusto

---

[82] https://es.wikipedia.org/wiki/Gusto

[83] https://es.wikipedia.org/wiki/Sabor

[84] https://www.definicionabc.com/general/textura.php

El gusto o sabor básico de un alimento puede ser ácido, dulce, salado, amargo, o bien puede haber una combinación de dos o más de estos. Esta propiedad es detectada por la lengua. Hay personas que pueden percibir con mucha agudeza un determinado gusto, pero para otros su percepción es pobre o nula; por lo cual es necesario determinar que sabores básicos puede detectar cada juez para poder participar en la prueba.

El sabor

Esta propiedad de los alimentos es muy compleja, ya que combina tres propiedades: olor, aroma, y gusto; por lo tanto su medición y apreciación son más complejas que las de cada propiedad por separado. El sabor es lo que diferencia un alimento de otro, ya que si se prueba un alimento con los ojos cerrados y la nariz tapada, solamente se podrá juzgar si es dulce, salado, amargo o ácido. En cambio, en cuanto se perciba el olor, se podrá decir de qué alimento se trata. El sabor es una propiedad química, ya que involucra la detección de estímulos disueltos en agua aceite o saliva por las papilas gustativas, localizadas en la superficie de la lengua, así como en la mucosa del paladar y el área de la garganta. Estas papilas se dividen en 4 grupos, cada uno sensible a los cuatro sabores o gustos:

- ✓ Papilasiformes: Localizadas en la punta de la lengua sensible al sabor dulce.
- ✓ Fungiformes: Localizada en los laterales inferiores de la lengua, detectan el sabor salado.
- ✓ Coraliformes: Localizadas en los laterales posteriores de la lengua, sensible al sabor ácido.
- ✓ Caliciformes: Localizadas en la parte posterior de la cavidad bucal detectan sabor amargo.

Por ello es importante en la evaluación de sabor la lengua del juez esté en buenas condiciones, además que no tenga problemas con su nariz y garganta. Los jueces no deben ponerse perfume antes de participar en las degustaciones, ya que el olor del perfume puede inferir con el sabor de las muestras.

La textura

Es la propiedad apreciada por los sentidos del tacto, la vista y el oído; se manifiesta cuando el alimento sufre una deformación. La textura no puede ser percibida si el alimento no ha sido deformado; es decir, por medio del tacto podemos decir, por ejemplo si el alimento está duro o blando al hacer presión sobre él. Al morderse una fruta, más atributos de textura empezarán a manifestarse como el crujido, detectado por el oído y al masticarse, el contacto de la parte interna con las mejillas, así como con la lengua, las encías y el paladar nos permitirán decir de la fruta si presenta fibrosidad, granulosidad, etc.

a) Tipos de sentidos

Vista

Es el sentido humano más perfecto y evolucionado. El órgano receptor es el ojo o globo ocular, órgano par alojado en las cavidades orbitarias.

La vista es el sentido que nos permite percibir la forma de los objetos a distancia, y también su color. La luz que llega de ellos es captada por una capa sensible, la retina, que manda la imagen al cerebro para ser interpretada. El funcionamiento del ojo es análogo al de una cámara fotográfica.

Es un órgano casi esférico, de unos 24 mm de diámetro, que está dividido en dos cámaras: la anterior o frontal, que es la menor, y la posterior, que constituye la mayor parte del globo ocular. Existen dos capas que lo recubren en su totalidad: la esclerótica y la coroides.

Olfato

El sentido del olfato funciona mediante todo el sistema nasal. En el interior de la nariz y de la zona facial cercana a esta, existen regiones cavernosas cubiertas de una mucosa pituitaria, la cual presenta células y terminales nerviosos que reconocen los diversos olores y transmiten a través del nervio olfativo hasta el cerebro la sensación olfatoria.

Los seres humanos disponen de unos 1,000 receptores conocidos que parece ser que distinguen unos 10,000 olores distintos, sin embargo, a veces el mecanismo olfatorio no funciona adecuadamente y se produce una significativa pérdida de la capacidad olfativa o ausencia total de la facultad de oler, debido a varios factores como son: edad, infecciones virales, alergias, consumo de ciertos fármacos, entre otros.

Un aspecto importante es la diferencia existente entre olor y aroma, pues el primero es la percepción de las sustancias volátiles por medio de la nariz, en cambio el aroma es la detección que se origina después de haberse puesto en contacto el alimento en la boca, o sea que el aire en el caso del aroma no es el medio de transmisión de la sustancia, sino la membrana mucosa del paladar.

A pesar de los intentos que se han realizado no se ha logrado hasta el momento clasificar cuales son los olores primarios, como si se ha hecho con los sabores, sin embargo los analizadores del olfato están más desarrollados que los del gusto y presentan mayor percepción, siendo capaces de percibir olores a una concentración hasta de 10-18 molar.

Gusto

El sabor se percibe mediante el sentido del gusto, el cual posee la función de identificar las diferentes sustancias químicas que se encuentran en los alimentos.

El gusto se define como las sensaciones percibidas por los receptores de la boca, específicamente concentrados en la lengua, aunque también se presentan en el velo del paladar, mucosa de la epiglotis, en la faringe, laringe y en la garganta.

El gusto nos permite identificar las diferentes sustancias químicas que se encuentran en los alimentos y que percibimos como sabores. Los órganos receptores para la sensación del sabor, son los llamados botones gustativos que se encuentran en las papilas gustativas de la lengua, aunque también existen algunos en la superficie del paladar suave, amígdalas, faringe y laringe.

A partir de estudios fisiológicos se piensa que existen cuatro sensaciones sápidas primarias: dulce, salado, ácido y amargo, constituyendo éstos los cuatro sabores básicos.

El sabor dulce se percibe con mayor intensidad en la punta de la lengua; el sabor salado y ácido se percibe en los bordes anteriores y posteriores respectivamente, donde los receptores son estimulados por sales ionizadas o por los hidrogeniones de las sustancias ácidas. El sabor amargo se detecta fundamentalmente en la parte posterior o base de la lengua

Se ha demostrado que existen diversos factores que inciden en la detección de los sabores,entre los que se encuentran: la edad debido a su asociación con los gustos y preferencias de ciertos alimentos y a que las papilas gustativas se generan y degeneran con el tiempo, por lo que el umbral de detección e identificación puede variar.

Interacción de los sentidos

La evaluación sensorial es el resultado de la sensación completa, de la interacción de todos los sentidos involucrados.

Aunque existen varios instrumentos que nos pueden dar cifras exactas sobre algunos aspectos de los alimentos como el pH, la acidez, dulzura, etc, ningún instrumento es capaz de dar la opinión sensorial como lo puede una persona. Ésta evaluación no es fácilmente predecible y detectable por instrumentos clásicos de medición.

Por lo tanto el análisis sensorial representa un nuevo e importante instrumento de evaluación de la calidad del producto.

En una evaluación sensorial es importante conjuntar varios sentidos para que ésta sea más completa y se pueda realizar un mejor análisis de los productos, y así poder dar una crítica más amplia de lo que se está evaluando.

Es por eso que se debe seguir un procedimiento a la hora de escoger los catadores, para conocer los hábitos, estado patológico, etc, de la persona, y así cerciorarnos de que sus sentidos están en buen estado, ya que eso el instrumento principal de los catadores.

b) Instalaciones permanentes para pruebas sensoriales

En toda área dedicada al análisis sensorial, las paredes deberán ser pintadas de colores neutros. Los materiales de la superficie de pisos y mostradores deberán ser exentos de olores. Es importante evitar el uso de algunos tipos de alfombras y plásticos que desprendan olores que puedan interferir con las evaluaciones sensoriales.

Área de Preparación de Alimentos

El área de preparación de alimentos deberá estar provista de mostradores, lavaplatos, equipo para cocción, refrigeradores y espacio para almacenamiento. El área de preparación deberá estar bien iluminada y ventilada.

Área de Oficina

Además del espacio necesario para las pruebas sensoriales, se debe contar con un lugar en el que el encargado pueda preparar los informes, analizar los datos y archivar los resultados. En esta área deberá haber un escritorio y un archivo.

Utensilios y Equipo para las Pruebas Sensoriales

El área sensorial deberá estar equipada con utensilios para la preparación de alimentos y con recipientes pequeños para servir las muestras al funcionario. Todos los utensilios deberán ser de materiales que no impartan olores o sabores a los alimentos que se estén preparando o sometiendo a prueba. El equipo para preparar y servir alimentos así como los utensilios y cristalería para el área de pruebas sensoriales, deberán ser comprados nuevos y deberán reservarse exclusivamente para las pruebas sensoriales. Todos los alimentos, recipientes para muestras (especialmente los desechables).

15. PAUTAS PARA MINIMIZAR LOS RIESGOS EN SALUD QUE ESTAN EXPUESTOS LOS TRABAJADORES Y METODOS DE SU PREVENCION Y CONTROL.

Objetivo.

Conocer la estructura, funcionamiento y finalidad de la planificación de la prevención de riesgos en salud a los que se encuentran expuestos los trabajadores.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Subprograma de seguridad industrial
b) Subprograma de higiene industrial
c) Subprograma de medicina preventiva y del trabajo

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Seguridad y salud ocupacional[85]:** condiciones y factores que afectan o pueden afectar la salud y la seguridad de los empleados u otros trabajadores (incluidos los trabajadores temporales, contratistas), visitantes o cualquier otra persona en el lugar de trabajo (NTC-OHSAS 18001:2007)

[85] www.rubenapaza.com/2012/12/seguridad-y-salud-ocupacional-definicion.html

- ✓ **Riesgo**[86]**:** combinación de la probabilidad de que ocurra un(os) evento(s) o exposición(es) peligroso(s), y la severidad de la lesión o enfermedad que puede ser causada por el(los) evento(s) o exposición(es). (ntc-ohsas 18001:2007)
- ✓ **Peligro**[87]**:** fuente, situación o acto con potencial de daño en términos de enfermedad o lesión a las personas, o una combinación de estos. (ntc-ohsas 18001:2007)
- ✓ **Riesgo aceptable**[88]**:** riesgo que se ha sido reducido a un nivel que la organización puede tolerar con respecto a sus obligaciones legales y su propia política de syso. (ntc-ohsas 18001:2007
- ✓ **Accidente**[89]**:** es cualquier acontecimiento que interrumpa la marcha normal del trabajo. evento no deseado que da lugar a muerte, enfermedad, lesión u otro problema; acontecimiento que puede generar daño a las personas o propiedades.
- ✓ **Accidente de laboral**[90]**:** todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.
- ✓ **Actos inseguros**[91]**:** son las acciones u omisiones cometidas por las personas que, al violar o no cumplir normas y procedimientos previamente establecidos, posibilitan que se produzcan accidentes de trabajo.
- ✓ **Ausentismo**[92]**:** es la ausencia al trabajo de la persona que lo realiza, ya sea por enfermedad, accidente o por otras causas diferentes (sociales, familiares, entre otras).
- ✓ **Comité paritario de salud ocupacional - COPASO**[93]**:** es el grupo de personas conformado paritariamente, por representantes de los trabajadores y de la administración de la empresa de acuerdo con la reglamentación vigente (art. 2 resolución 2013 de 1.986). debe funcionar como organismo de promoción y vigilancia del programa de salud ocupacional.
- ✓ **Incidente**[94]**:** es un evento no planeado que no resulta en lesión, pérdida o daño, pero que bajo circunstancias ligeramente diferentes, podría haber derivado en un accidente.
- ✓ **Medicina del trabajo**[95]**:** conjunto de disciplinas sanitarias que tienen como finalidad promover y mantener la salud de las personas que desarrollan un trabajo que entrañe riesgos o que pueda dar lugar a posibles siniestros.
- ✓ **Medicina preventiva y del trabajo**[96]**:** estudia las condiciones de salud de los trabajadores y tiene como objetivo conservar la salud de los mismos, a través de exámenes médicos y actividades de prevención.

---

[86] https://es.wikipedia.org/wiki/Riesgo
[87] https://www.definicionabc.com/general/peligro.php
[88] https://prezi.com/gpgt-ycce1nv/riesgo-aceptable
[89] https://es.wikipedia.org/wiki/Accidente
[90] https://es.wikipedia.org/wiki/Accidente_de_trabajo
[91] https://seguridadhigiene.wordpress.com/2008/03/25/actos-inseguros/
[92] https://es.wikipedia.org/wiki/Absentismo_laboral
[93] www.curn.edu.co/infoadmin/inf-copaso.html
[94] https://www.definicionabc.com/social/incidente-laboral.php
[95] https://es.wikipedia.org/wiki/Medicina_del_trabajo
[96] https://es.slideshare.net/carmenzarivera/medicina-preventiva-y-de-trabajo1

a) Subprograma de seguridad industrial

La seguridad industrial comprende el conjunto de normas técnicas y actividades destinadas a la identificación de los riesgos valoración y al control de las causas de los accidentes de trabajo, implementando dichas normas.

En este subprograma se asignarán un conjunto de actividades destinadas a la prevención, identificación, evaluación y control de los factores de riesgo que generen accidentes de trabajo, evitando posibles lesiones, accidentes, enfermedades o la muerte al trabajador.

Objetivo general.

Mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de las causas básicas que potencialmente pueden causar daño a la integridad física del trabajador, auxiliares de servicio o a los recursos de la empresa.

Objetivos específicos.

- ✓ Identificar, valorar y controlar las causas básicas de accidentes
- ✓ Implementar mecanismos periódicos de monitoreo y control permanente de los factores que tengan un alto potencial de pérdida para la empresa.
- ✓ Relacionar actividades con los otros subprogramas para asegurar la adecuada protección de los empleados.
- ✓ Elaborar y capacitar en procedimientos adecuados de trabajo con criterios de seguridad, calidad y producción.
- ✓ Mantener un ambiente laboral seguro, mediante el control de los factores personales y del trabajo que generan los actos inseguros, condiciones ambientales peligrosas que puedan causar daño a la integridad física del trabajador y auxiliares de servicio a los recursos de la empresa.
- ✓ Reconocer, identificar y controlar o minimizar los factores de riesgo que puedan causar un ACCIDENTE LABORAL.

Recursos.

- ✓ **Recurso Humano:** Miembros del COPASO (Comité Paritario de Salud Ocupacional), realizarán visitas de inspección de riesgos en cada una de las áreas de la empresa. Así mismo se cuenta con la asesoría de los funcionarios de la Administradora de Riesgos Laborales (ARL/SURA).
- ✓ **Recurso Técnico**: La empresa, cuenta con extintores de acuerdo a lo recomendado por la inspección que realiza el cuerpo de bomberos de cada ciudad.

Actividades a desarrollar.

- ✓ **Normas de seguridad y operación.** Se define como un programa de elaboración de normas de seguridad y operación para cada una de las actividades que se realicen, ya sean manuales, manejo de materiales, máquinas o equipos, que presenten riesgo potencial de ocasionar pérdidas para la empresa.

- ✓ **Estadística de accidentalidad:** Se registra la accidentalidad presentada durante cada mes de los empleados propios y de acuerdo a este se generaran medidas preventivas y correctivas para que no vuelvan a presentar eventos, esta se tendrá en cuenta para el Plan de capacitaciones del Subprograma.
- ✓ **Reporte e investigación de accidentes e incidentes laborales**: según la Resolución 1401 de 2007, se debe realizar el reporte y la investigación de todos de accidentes e incidentes laborales, así mismo se identifican causas y planes de acción, que se generen de cualquier evento o de las inspecciones planeadas y no planeadas que se realicen.
- ✓ **Demarcación y señalización de Áreas.** Deberá existir una adecuada planificación y demarcación de áreas en todas las secciones de la empresa, incluyendo puestos de trabajo, áreas de almacenamiento, circulación, ubicación de máquinas y equipos contra incendio.
- ✓ **Inspecciones Planeadas.** Se establece un cronograma de inspecciones generales a todas las áreas del centro, que se realizan por medio de las auditorías internas, mediante el cual se mantendrá control sobre las causas básicas que tengan alto potencial de ocasionar accidentes laborales y pérdidas para la empresa, se generan planes de acción y/o recomendaciones, a las cuales se debe hacer el respectivo seguimiento de cumplimiento.
- ✓ **Capacitación:** Se diseña un Plan de capacitaciones para la prevención de accidentes, donde se tienen en cuenta las estadísticas de accidentalidad, incidentes, resultado de las inspecciones y riesgos existentes y se incluyen en el cronograma del SG – SST.
- ✓ **Preparación para emergencias.** Las actividades específicas en la preparación de emergencias para los equipos y sistemas de la compañía son las siguientes:

  a. Se efectuará una adecuada distribución y señalización de extintores y equipos contra incendio propio, según las NTC 2885 y 1910 y se debe cumplir con su debida inspección.
  b. En lo referente a los Recursos Humanos deberá existir una Brigada de emergencia la cual tendrá una capacitación continuada.
  c. El personal que labora en cada Centro de Servicio deberá incluirse en el Plan de Emergencia del mismo (El que este implementado por la dirección), se divulgara y se participara de las actividades como simulacros de evacuación, capacitaciones que el centro diseñe, de acuerdo a las necesidades y normas del mismo

b) Subprograma de higiene industrial

La higiene industrial es la disciplina dedicada al reconocimiento, evaluación y control de aquellos factores y agentes ambientales originados en o por el lugar de trabajo que puedan causar enfermedad e ineficiencia entre los trabajadores, auxiliares de servicio o entre los ciudadanos de una comunidad.

Objetivos.

- ✓ Identificar, reconocer, cuantificar, evaluar y controlar los agentes contaminantes y factores de riesgo generados o que se pueden generar en los ambientes de trabajo y que ocasiones enfermedad profesional.
- ✓ Establecer los diferentes métodos de control para cada agente contaminante y/o factor de riesgo, siguiendo en orden de prioridad la fuente, el medio y el trabajador.
- ✓ Implementar junto con el subprograma de Medicina del Trabajo y Seguridad Industrial, la Vigilancia Epidemiológica y la educación sanitaria.

- ✓ Determinar y aplicar las medidas para el control de riesgos periódicos, los agentes y enfermedades relacionadas con el trabajo y verificar periódicamente su eficiencia.

Actividades a desarrollar.

- ✓ Estudios de cada uno de los agentes contaminantes que se generen en los puestos de trabajo y que puedan producir enfermedad profesional en los trabajadores y auxiliares de servicio, de acuerdo al panorama de riesgos.
- ✓ En coordinación con ARL, se realiza mediciones de ruido e iluminación.
- ✓ Aplicar correctivos en el siguiente orden de actuación: en la fuente, en el medio y de no ser posible eliminarlos en los anteriores se hará en el individuo.

c) Subprograma de medicina preventiva y del trabajo

En este Subprograma se integran las acciones de Medicina Preventiva y Medicina del Trabajo, teniendo en cuenta que las dos tienden a garantizar óptimas condiciones de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, protegiéndolos de los factores de riesgo ocupacionales, ubicándolos en un puesto de trabajo acorde con sus condiciones Psico-físicas y manteniéndolos en aptitud de producción laboral.

Objetivos.

- ✓ Propender por el mejoramiento y mantenimiento de las condiciones generales de salud y calidad de vida de los trabajadores y auxiliares de servicio.
- ✓ Educar a los trabajadores y auxiliares de servicio para prevenir enfermedad común, accidente de laboral, enfermedad profesional y riesgos específicos
- ✓ Elaborar programas de bienestar social y capacitación para todo el personal de la empresa para integrar, recrear a cada trabajador.
- ✓ Capacitar en factores de riesgo, sus efectos sobre la salud y la manera de corregirlos
- ✓ Ubicar al trabajador y auxiliares de servicio en el cargo acorde con sus condiciones Psico-físicas.

Recursos.

Los recursos de la empresa, para llevar a cabo este subprograma son:

- ✓ Convenios con las E.P.S. con las cuales se encuentra relacionada.
- ✓ Botiquín de Primeros Auxilios.
- ✓ Administradora de Riesgos Laborales (ARL), entidad prestadora de asesoría para accidentes de trabajo.

Actividades a desarrollar.

- ✓ **Exámenes de laboratorio al personal auxiliares de servicio.** Se evaluara el estado de salud de los auxiliares de servicio que están brindado el apoyo a la empresa, con el fin de detectar la existencia de posibles enfermedades, estos exámenes la empresa los realizara con una periodicidad de acuerdo a los requisitos del cliente.

- ✓ **Primeros Auxilios.** Se capacitara a algunos empleados de la empresa para que presten un servicio básico de Primeros Auxilios acorde con las necesidades de la empresa y se registra la asistencia.
- ✓ **Ausentismo laboral.** Se controlara el ausentismo laboral con el ánimo de obtener información sobre el clima organizacional de la empresa y contribuir al Plan de capacitaciones del SG – SST.
- ✓ **Capacitación.** Con base en los hallazgos que se obtengan en visitas, ausentismo y reuniones, se desarrollan actividades para el Plan de capacitación con énfasis en: educación en Salud, educación según factores de riesgo, entre otras, para tal fin se tiene un cronograma de las actividades del SG – SST.
- ✓ **Coordinación con entidades.** La empresa coordinara con las diferentes entidades promotoras de salud, recreación, deporte y cultura, instituciones prestadoras de servicio, administradora de Riesgos Laborales, caja de Compensación a las cuales están afiliados los trabajadores para realizar actividades y capacitaciones.
- ✓ **Visitas a los puestos de trabajo.** Periódicamente se harán visitas a los puestos de trabajo para seguimiento y control de los procesos y la interrelación del trabajador con ellos.
- ✓ **Vigilancia del Botiquín de primeros auxilios.** Para que se tengan los elementos básicos de primeros auxilios con el fin de atender la emergencia al presentarse un accidente y/o incidente, se verifica la existencia y el estado de los elementos.

16. PLAN DE ATENCION DE EMERGENCIAS

Objetivo

Prevenir y controlar eventos de tipo catastrófico provocados por emergencias o desastres mediante el desarrollo de un esquema organizado y documentado para su intervención.

Metodología.

- ✓ Charlas.
- ✓ Educación continuada.
- ✓ Talleres.
- ✓ Ayudas educativas: videos, proyector de diapositivas, paleógrafo, afiches y plegables.
- ✓ Material impreso: a cada participante se le entregará un modelo contentivo de los temas desarrollados.

La sensibilización a los manipuladores de alimentos se llevará a cabo sobre los siguientes ítems:

Subtemas.

a) Identificación y análisis de riesgo
b) Plan de evacuación
c) Señalización

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Nutricionista dietista de producción:** Controlar y realizar el cumplimiento del programa.
- ✓ **Jefe de gestión humana:** Verificar los formatos que lleguen de las capacitaciones y evaluaciones de capacitación y capacitador de cada establecimiento según cronograma y velar por su cumplimiento.
- ✓ **Jefe de gestión integral y control interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Definiciones.

- ✓ **Alarma**[97]**:** Sistema sonoro que permite avisar, inmediatamente se accione a la comunidad la presencia de un riesgo que pone en peligro sus vidas.
- ✓ **Alerta**[98]**:** Acciones específicas de respuesta frente a una amenaza.
- ✓ **Amenaza**[99]**:** Factor de origen natural que afecta a una comunidad ocasionando lesiones a sus integrantes e instalaciones.

---

[97] https://es.wikipedia.org/wiki/Alarma
[98] https://es.wikipedia.org/wiki/Alerta

- ✓ **Análisis de vulnerabilidad**[100]: Es la medida o grado de debilidad de ser afectado por amenazas o riesgo según la frecuencia y severidad de los mismos. la vulnerabilidad depende de varios factores, entre otros: la posibilidad de la ocurrencia del evento, la frecuencia de la ocurrencia de éste, los planes y programas preventivos existentes, la posibilidad de programación anual entre otros.
- ✓ **Contingencia**[101]: conjunto de hechos o circunstancias que dificultan la consecución del suministro de alimentos a los clientes y/o usuarios.
- ✓ **Desastre**[102]**:** 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**[103]**:** 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.
- ✓ **Evacuación**[104]**:** es el conjunto integral de acciones tendientes a desplazar personas de una zona de mayor amenaza a otra de menor peligro.
- ✓ **Prevención**[105]**:** acción para evitar la ocurrencia de desastres.
- ✓ **Riesgo**[106]**:** una amenaza evaluada en cuanto a su probabilidad de ocurrencia y su gravedad potencial esperada.

a) Identificación y análisis de riesgo

Con el análisis que se plantea a continuación, se busca determinar el nivel de afectación que pueda ocasionar la ocurrencia de un evento (materialización de una amenaza) de origen natural o antrópico. Para determinar el riesgo, es necesario identificar y evaluar la amenaza y la vulnerabilidad como factores principales.

Identificación de la amenaza

La identificación de la amenaza (Ver Tabla), permite establecer cuáles son los eventos a los que pueden enfrentarse los Establecimientos de Servicio y que tienen una probabilidad de ocurrencia determinada. En el caso de los sismos se consolidó la base de datos de INGEOMINAS.

IDENTIFICACIÓN DE LA AMENAZA		
ORIGEN	TIPO	RELACION CON OTROS EVENTOS
NATURAL	Sismo	Daños en las estructuras y en las redes de servicios públicos, incendios, explosiones, fugas de gases tóxicos, desplazamiento de comunidades, pérdida de la resistencia del suelo y cambios climáticos.
	Inundación	
	Vientos fuertes	
	Deslizamientos	

[99] https://www.definicionabc.com/general/amenaza.php
[100] https://es.slideshare.net/jeancarlosloraescalante/anlisis-de-vulnerabilidad
[101] https://www.definicionabc.com/general/contingencia.php
[102] www.ifrc.org/es/introduccion/disaster-management/...desastres/que-es-un-desastre/
[103] https://www.definicionabc.com/general/emergencia.php
[104] https://es.wikipedia.org/wiki/Evacuación
[105] https://www.definicionabc.com/general/prevencion.php
[106] https://es.wikipedia.org/wiki/Riesgo

ANTRÓPICO	SOCIAL	Atentado	Daños en las estructuras, intoxicación, afecciones de salud
		Amotinamiento	
	TECNOLÓGICO	Fugas y Derrames	
		Incendio y Explosión	Pérdidas económicas y humanas, contaminación ambiental. Daño en las estructuras e impacto sobre la comunidad en general.
		Colapso de Estructuras	

Las siguientes son las amenazas identificadas en la empresa:

AMENAZAS	ÁREAS
Incendio	Oficinas administrativas, unidades de servicios de producción de los alimentos, bodegas de almacenamiento de la materia prima y áreas aledañas.
Explosiones	Unidades de servicios de producción de los alimentos y zonas de almacenamiento y/o depósitos de gas.
Fallas en el suministro de agua y energía.	Unidades de servicios de producción de los alimentos y áreas de almacenamiento en cuartos fríos.
Accidentes de Transporte	Todo el personal (manipulador de alimentos, profesionales, etc.)
Intoxicación Química	Aseo general.
Intoxicación Alimenticia	Personal de la unidad de servicios de producción, administrativos y usuarios.
Corto Circuito	Subestación eléctrica, unidad de servicios de producción de los alimentos, almacenamiento en cuartos fríos y áreas aledañas.
Terrorismo	Oficinas administrativas y todo el centro de servicios.
Atentados	Oficinas administrativas y todo el centro de servicios.
Robos	Oficinas administrativas y unidad de servicios de producción de los alimentos.
Residuos de aceite e hidrocarburos	Mantenimientos y desechos de la unidad de servicios de producción de los alimentos.
Movimiento Sísmico	Oficinas administrativas y todo el centro de servicios.

b) Plan de evacuación

La brigada de emergencias que ha conformado la empresa, tiene el objetivo de tratar de controlar las emergencias cuando éstas se presenten, mediante los grupos de Control de la Emergencia y Alarma, Primeros Auxilios, Salvamento y vigilancia; no obstante, si esto no es posible, se cuenta con otro grupo que es el de evacuación y cuyo objetivo es, que en coordinación con la Brigada de Emergencias se planifique la salida segura de todas las personas hacia un sitio de menor riesgo.

El comportamiento humano ante las emergencias, representa una condición variable muchas veces imprevisibles, influido entre otros aspectos, por la personalidad, educación, experiencia, reacción de las otras personas ante el siniestro y el nivel de entrenamiento que se tenga para enfrentar los riesgos.

Es claro entonces, que buscar un mecanismo mediante el cual logremos canalizar los diferentes comportamientos, representará, en el evento de un siniestro un factor positivo para el enfrentamiento del mismo.

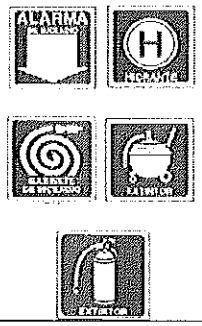
Activación del Plan.

La activación del Plan de Evacuación varía según las características de la emergencia y el lugar donde se presente, y por sus características particulares, deben tratarse diferente. Es por ello que en la Tabla siguiente, se relaciona el posible evento a presentarse y el momento en que debe activarse el Plan de Evacuación tanto preventivo o total.

EMERGENCIA	AREA DE OCURRENCIA	ACTIVACIÓN DEL PLAN
SISMO	Administrativa	Para el área Administrativa la activación del plan puede darse al momento mismo de ocurrido un Sismo de cualquier magnitud, siempre y cuando se considere necesario. La evacuación originalmente puede ser preventiva hasta tornarse total.
	Centro de Servicios	Para el área del Centro de Servicios, no existirá evacuación preventiva o de emergencia, únicamente parcial y total, donde para la primera el personal evacuará al punto de encuentro más cercano. Para la evacuación total la activación del plan en escenario diurno y Nocturno, se realizará única y exclusivamente cuando existan daños severos en las edificaciones, donde, deberán esperar la indicaciones del Jefe de Brigada de evacuación. Para el escenario festivo, en el área Penal se establece la activación del Plan de forma total para las personas ajenas al Establecimiento, cuando el Sismo se manifieste fuertemente.
COLAPSO ESTRUCTURAL	Administrativa	Se activara el Plan de Evacuación de Emergencia parcial, es decir, en la zona donde se origina la emergencia. En caso de presentar connotaciones mayores, la evacuación será total.
	Centro de Servicios	Se activará el Plan de evacuación preventivo-parcial siempre y cuando la estructura colapsada pueda generar riesgos asociados, afecte la salud de los manipuladores de alimentos y exista la necesidad de realizar modificaciones estructurales en los lugares de trabajo. Si el evento es mayor, se evacuará la dependencia afectada totalmente.
INCENDIO	Administrativa	El Plan de evacuación de emergencias se activa con la alarma contra Incendios y la evacuación será parcial, siempre y cuando el evento sea controlado rápidamente, de lo contrario la evacuación será total.
	Centro de Servicios	El Plan de evacuación de emergencias-parcial, se activa en el lugar donde se originó la emergencia. En caso de ser incontrolable la emergencia por la brigada y sea necesaria la intervención de grupos de socorro la evacuación será total, donde los manipuladores de alimentos se dirigirán hacia el sitio abierto destinado para ello, previo la activación del Plan de Seguridad.
AMOTINAMIENTO	Administrativa	Cuando se genere la alarma de atentado o Amotinamiento, el área debe activar el plan de evacuación total inmediatamente.
	Centro de Servicios	Se activa el Plan de evacuación de emergencia-parcial, cuando se presenten varias dependencias afectadas, de lo contrario se evacuarán a los heridos a la dependencia de Sanidad.
INUNDACIÓN	Administrativa y Centro de Servicios	Se activará el plan de evacuación preventiva cuando exista amenaza de desprendimiento de placas o muros.
	Administrativa y Centro de Servicios	De emergencia cuando las áreas presenten fracturas y/o desprendimiento estructural, atente contra la salud y la vida de la comunidad.

c) Señalización.

Para el Establecimiento de servicios, es necesario la adecuación y mejora de señalización en cuanto a salidas de emergencia, rutas de evacuación, puntos de encuentro, extintores, gabinetes contra Incendios, hidrantes, alarma contra Incendio teléfonos de emergencia y puntos de peligro. En la Tabla siguiente., se muestran las señales a utilizar en las diferentes dependencias y los tamaños posibles para cada una.

TIPOS DE SEÑALIZACIÓN	DEFINICIÓN	SEÑAL
Evacuación / condición de seguridad	Indican a, administrativos, manipuladores de alimentos y visitantes en general la ubicación de las salidas de emergencia, las instalaciones de primeros auxilios, las rutas de evacuación. Estas señales tienen forma rectangular o cuadrada con fondo verde y el símbolo o flecha direccional de color blanco.	
Protección contra incendios	Muestran la ubicación de los equipos contra Incendios. Son de forma cuadrada o rectangular con fondo de color rojo y símbolos en color blanco.	

Señales de Seguridad	Las señales de peligro indican a la comunidad los peligros latentes en diferentes sectores del Establecimiento. Son cuadradas, de fondo blanco, símbolo amarillo y letras grandes. Deben estar ubicadas en las zonas donde el peligro es latente.	
Señales de Precaución	Advierten a toda la comunidad en general sobre la existencia de un riesgo o peligro. Estas señales tienen un fondo triangular o rectangular de color amarillo y tanto el mensaje, el símbolo como la banda son de color negro.	

Verificación y Control.

Compete a la empresa, proveer los recursos necesarios para asegurar la buena marcha del plan anteriormente expuesto, al Jefe Gestión Administrativa, implementar y supervisar su desarrollo y a los Administradores Centro de Servicios ejercer control permanente sobre todo el personal comprometido en la actividad.

La empresa, para su control y verificación anexa el F-GH-065 Formato cronograma plan de capacitación, estipulando con fechas exactas en que se realizará la capacitación al personal manipulador de alimentos, con el fin de asegurar el programa y las respectivas certificaciones de los manipuladores de alimentos.

También con el fin de asegurar el plan de capacitación expuesto, la empresa adopta los Formatos de F-GH-006 Formato control de formación y divulgación de documentos y F-GH-007 Formato evaluación de la eficacia de la capacitación y del capacitador.

PLAN DE SANEAMIENTO

Programa de limpieza y desinfección.
Programa de residuos sólidos y líquidos.
Programa de control de plagas y roedores.
Programa de control de agua.

1. Objetivo

Establecer pautas y procedimientos encaminados a garantizar la calidad organoléptica e inocuidad de los alimentos con base en la concientización del personal referente a la observancia de los procedimientos establecidos en los diferentes programas con el específico fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

2. Alcance

Dirigido a todo el personal comprometido con la gestión de producción de alimentos de cada Establecimiento.

3. Desarrollo

Acorde con el decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, la organización debe tener por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria un plan de saneamiento que como mínimo esté conformado por los siguientes programas básicos, a saber:

3.1. Programa de limpieza y desinfección.
3.2. Programa de disposición de residuos sólidos y líquidos.
3.3. Programa de control de plagas.
3.4. Programa de abastecimiento o suministro de agua.

3.1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Objetivos.

- ✓ Manejar las formas básicas para la limpieza de instalaciones, de materia prima, equipos, utensilios e instrumentos a fin de garantizar unas condiciones de higiene óptimas para todos los procesos realizados en el servicio de alimentación, asegurando de este modo la calidad microbiológica del producto entregado.
- ✓ Establecer una metodología adecuada para la desinfección de las instalaciones, superficies de contacto con alimentos, utensilios y alimentos en crudo como frutas y verduras, utilizando desinfectantes autorizados y en concentraciones permitidas.

Alcance.

Este programa aplica a todas las áreas donde tenga incidencia la manipulación de alimentos dentro del centro de servicios.

Definiciones.

- ✓ **Control[1]:** Condición en la que se observan procedimientos correctos y se verifica el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos.
- ✓ **Desinfección[2]:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- ✓ **Dosis de choque[3]:** Desinfectar en periodos estipulados de tiempo con una agente diferente al habitual o duplicar las concentraciones del mismo agente utilizado en las soluciones estipuladas menos para las frutas y verduras.
- ✓ **Esterilización[4]:** Es la eliminación completa de toda forma de vida microbiana de objetos inanimados incluyendo esporas. Puede conseguirse a través de métodos físicos químicos o gaseosos
- ✓ **Limpieza[5]:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- ✓ **Partes por millón (ppm)[6]:** Partes por millón (ppm), es una unidad de medida de concentración. Se refiere a la cantidad de unidades de la sustancia (agente, etc.) que hay por cada millón de unidades del conjunto.
- ✓ **Saneamiento[7]:** Establecimiento de las condiciones y medidas higiénicas que favorezcan estados de salud generales. Algunas de las medidas que se suelen adoptar son: desinfectación,

---

[1] Decreto 60 de 2002 Artículo 3
[2] Decreto 3075-97 Artículo 2
[3] Diccionario de términos sanitarios
[4] http://www.podologiaclinica.cl/menu/material/esterilizacion.html
[5] Decreto 3075-97 Artículo 2
[6] https://sites.google.com/site/quimicaiiepoem/1-3-2-partes-por-millon-ppm
[7] http://salud.doctissimo.es/diccionario-medico/saneamiento.html

desinsectación, tratamiento de aguas residuales, potabilización del agua, eliminación de la contaminación, etc.

Responsables.

- ✓ **Administrador centro de servicios:** Es responsable por el cumplimiento de la actividad aquí descrita, verificando que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Ingenieros de alimentos:** Controlar y supervisar el cumplimiento del programa y verificar que el personal a su cargo realice la labor conforme a lo establecido.
- ✓ **Jefe de Gestión Integral y Control Interno:** Verificar en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este procedimiento.

Desarrollo.

Establecimiento al que Pertenece el Servicio de Alimentos.

La empresa, aplicara el programa de limpieza y desinfección, en las Unidades de Servicios de Producción en el establecimiento donde presta su servicio de alimentación, de acuerdo a los controles y seguimientos establecidos a continuación.

Procedimientos y métodos de limpieza a Realizar.

Procedimiento de Limpieza.

La empresa, empleará las condiciones que sean necesarias para realizar los controles de limpieza y desinfección, en la Unidad de Servicio de Producción donde presta su servicio de alimentación, haciendo uso de los procedimientos y herramientas que aseguren la higiene, lavado y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios, teniendo como propósito:

- ✓ Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos y plagas.
- ✓ Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
- ✓ Remover en buena proporción de microorganismos de la superficie y ambientes.
- ✓ Preparar las superficies para la desinfección.
- ✓ Retirar la materia extraña que pueda afectar la calidad de los productos durante futuros procesos.
- ✓ Prevenir el deterioro de los equipos y utensilios, por eliminación de residuos que pueden causar corrosión, picaduras, grietas y otros.
- ✓ Contribuir en el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.
- ✓ Evitar la generación de malos olores.

La limpieza de equipos y ambientes de trabajo contribuyen con los procesos de mejoramiento continuo, incrementa la vida útil de los equipos, la calidad de los productos y la moral y eficiencia de los empleados.

Procedimiento para la higiene y el lavado de manos

Se deben de seguir las siguientes actividades:

Producto Delide

- ✓ Humedecer las manos con agua hasta los antebrazos.
- ✓ Aplique una cantidad suficiente (3 a 5 ml) de Delide puro o en su defecto diluido en proporción 1:1 en agua (1/2 litro -17 onzas- de producto en ½ litro de agua), según la carga contaminante y de suciedad que se maneje dentro del proceso.
- ✓ Frótese generosamente dedos, muñecas y antebrazos.
- ✓ Limpiar las uñas.
- ✓ Frote durante 60 segundos
- ✓ Enjuague completamente con agua potable.
- ✓ Secar las manos con toalla de papel y/o secador de manos.

Producto Alcohol Gel

- ✓ Aplique una cantidad de 3 a 5 cc de alcohol gel puro directamente sobre las manos secas.
- ✓ Frote durante unos segundos hasta que seque el producto o retírelo con una toalla desechable.

La frecuencia para la higiene del lavado de manos debe realizarse cada vez que sea necesario durante la jornada laboral, es decir, antes de comenzar la jornada, antes y después de realizar una actividad de manipulación de alimentos, entre el cambio de cada actividad, después de manipular material contaminado como basuras, después de salir del baño, después de tocar cualquier área del cuerpo que pueda contaminar los alimentos como cabello, boca, nariz.

Procedimiento de limpieza y desinfección de planta física.

Bodegas, corredores entre otros (pisos, paredes, techos y puertas), mesones, mesas, estanterías, estibas, canastillas, menaje, baldes, sillas plásticas, baños, pocetas, lavaderos, lavamanos, trampas de grasa, sifones, rejillas, vertederos, área de basuras, tuberías de toda clase, mallas protectoras, angeos, lámparas, ventanas, clara ollas, vidrios, petos y botas de dotación y elementos de aseo.

Se deben de seguir las siguientes actividades:

Para limpieza

- ✓ Realizar un barrido y limpieza inicial de toda el área a limpiar con detergente en polvo o crema lava loza.
- ✓ Luego de haber realizado la limpieza con el anterior producto, se debe utilizar DM - 500-H, producto que puede ser diluido en agua de acuerdo a la siguiente recomendación:

Carga de suciedad	Dilución	cc de DM-500 por litro de agua
Alta	1: 20	50 cc (1.5 onzas)
Moderada	1: 50	20 cc (1/2 onza)

Leve	1: 120	8 cc (1/3 onza)

- ✓ Aplique la solución de limpieza con atomizador, esponja o trapero.
- ✓ Estregar con la escoba o cepillo, haciendo énfasis en las esquinas para el caso de las paredes y pisos.
- ✓ Estregar con un paño húmedo y con el producto de limpieza, las puertas.
- ✓ Permita un tiempo de acción de 3 a 5 minutos.
- ✓ Enjuague completamente con abundante agua potable.
- ✓ Secar las áreas que se limpiaron.

Para desinfección

- ✓ Diluya Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 200 partes de agua, esto es 5 ml de Sani-Tyzer por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre las superficies asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 10 minutos
- ✓ Enjuague con agua potable y drene las superficies para retirar el exceso de humedad.

Para sanitización

- ✓ Use Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 500 partes de agua, esto es 2 cc de producto por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre la superficie asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 1 minuto.
- ✓ Retire el exceso de producto según se requiera y deje secar libremente.

Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos.

Cavas de congelación y refrigeración, refrigeradores, congeladores, neveras, licuadoras, procesadores de alimentos, despulpadoras, chocolateras, exprimidores industriales y manuales, pela papas, utensilios de cocina, guantes en acero, basculas, balanzas, termómetros punzón, ozonificado y cortinas de termofill.

Se deben de seguir las siguientes actividades:

Para limpieza

- ✓ Realizar un barrido y limpieza inicial de toda el área a limpiar con detergente en polvo o crema lava loza.
- ✓ Luego de haber realizado la limpieza con el anterior producto, se debe utilizar DM - 500-H, producto que puede ser diluido en agua de acuerdo a la siguiente recomendación:

Carga de suciedad	Dilución	cc de DM-500 - H por litro de agua
Alta	1: 20	50 cc (1.5 onzas)
Moderada	1: 50	20 cc (1/2 onza)
Leve	1: 120	8 cc (1/3 onza)

- ✓ Aplique la solución de limpieza con atomizador, esponja o trapero.
- ✓ Estregar con la escoba o cepillo, haciendo énfasis en las esquinas para el caso de las paredes y pisos.
- ✓ Estregar con un paño húmedo y con el producto de limpieza, las puertas.
- ✓ Permita un tiempo de acción de 3 a 5 minutos.
- ✓ Enjuague completamente con abundante agua potable.
- ✓ Secar las áreas que se limpiaron.

Para desinfección

- ✓ Diluya Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 200 partes de agua, esto es 5 ml de Sani-Tyzer por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre las superficies asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 10 minutos
- ✓ Enjuague con agua potable y drene las superficies para retirar el exceso de humedad.

Para sanitización

- ✓ Use Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 500 partes de agua, esto es 2 cc de producto por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre la superficie asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 1 minuto.
- ✓ Retire el exceso de producto según se requiera y deje secar libremente.

Procedimiento de limpieza y desinfección de menaje (fiambreras).

Se deben de seguir las siguientes actividades:

Para limpieza

- ✓ Retirar residuos de alimentos que se encuentren en las fiambreras.
- ✓ Realizar una limpieza inicial de todo el menaje con crema lava loza.
- ✓ Estregar con esponja de fibra toda la fiambrera.
- ✓ Permita un tiempo de acción de 10 segundos.
- ✓ Enjuague completamente con abundante agua potable.

Para desinfección (caso en que se realice la operación en el área de procesos)

- ✓ Diluya Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 200 partes de agua, esto es 5 ml de Sani-Tyzer por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre las superficies asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 10 minutos
- ✓ Enjuague con agua potable y drene las superficies para retirar el exceso de humedad.

Para sanitización

- ✓ Use Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 500 partes de agua, esto es 2 cc de producto por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre la superficie asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 1 minuto.
- ✓ Retire el exceso de producto según se requiera y deje secar libremente.

Estufas, hornos, campanas extractoras, extractores, ollas, sartenes, pailas, marmitas, freidoras, picadoras, moledoras y sartenes basculantes.

Se deben de seguir las siguientes actividades:

Para limpieza

- ✓ Realizar un barrido y limpieza inicial de toda el área a limpiar con crema lava loza.

- ✓ Luego de haber realizado la limpieza con el anterior producto, se debe utilizar SNB-130, producto que puede ser diluido en agua de acuerdo a la siguiente recomendación:

Carga de suciedad	Dilución	cc de SNB-130 por litro de agua
Con alta carga de grasa	1:5 hasta 1:10	(200 cc – ó 7 onzas) / (100 cc – ó 3.5 onzas)
Moderadamente engrasadas	1:30	(30 cc – ó 1 onzas)

- ✓ El producto puede ser aplicado con esponja, trapero, equipo de aspersión o de lavado a presión.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 3 a 5 minutos
- ✓ Restriegue con un utensilio apropiado.
- ✓ Enjuague completamente con abundante agua potable.
- ✓ Secar las áreas que se limpiaron.

Para desinfección

- ✓ Luego de haber realizado la limpieza con agua, utilizar 5 ml de Sani-Tyzer por cada litro de agua.
- ✓ Aplicar ésta solución por aspersión o contacto directo.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 3 minutos.
- ✓ Enjuagar con agua potable los alimentos y empaques, luego de la desinfección.

Para sanitización

- ✓ Use Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 500 partes de agua, esto es 2 cc de producto por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre la superficie asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 1 minuto.
- ✓ Retire el exceso de producto según se requiera y deje secar libremente.

Procedimiento de limpieza y desinfección de frutas y verduras.

Se deben de seguir las siguientes actividades:

Para limpieza

- ✓ Retirar los desechos y eliminar partes no deseables manualmente.
- ✓ Lavar las hojas y/o frutas minuciosamente con agua a chorro, no en remojo.

Para desinfección

- ✓ Luego de haber realizado la limpieza con agua, utilizar 5 ml de Sani-Tyzer por cada litro de agua.
- ✓ Aplicar ésta solución por aspersión o contacto directo.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 3 minutos.
- ✓ Enjuagar con agua potable los alimentos y empaques, luego de la desinfección.

Para sanitización

- ✓ Use Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 500 partes de agua, esto es 2 cc de producto por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre la superficie asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 1 minuto.
- ✓ Retire el exceso de producto según se requiera y deje secar libremente.

Procedimiento de limpieza y desinfección de menaje

Objetivo

Garantizar la limpieza y desinfección de fiambreras, vasos y cucharas empleadas para el consumo de los alimentos.

Protocolo "Estrategia de implementación de Limpieza y Desinfección de Menaje"

Con el fin de garantizar el cumplimiento y debida limpieza y desinfección del menaje (fiambrera, vaso y cuchara), a los respectivos patios, por parte del contratista. Se entregara durante la semana un kit de aseo que incluye:

- ✓ Lava loza
- ✓ Esponja de fibra y
- ✓ Hipoclorito

Para el menaje que corresponde a la dieta será lavado y desinfectado por los Manipuladores de alimentos y/o auxiliares de procesos en los establecimientos que apliquen este procedimiento dentro de las instalaciones, antes de cada entrega de alimentación. Cumpliendo con las normas de higiene en los diferentes elementos que se utilizan para la entrega de los alimentos. Por ejemplo: fiambrera, vaso, cuchara, etc.

Procedimientos para garantizar la higiene de Fiambreras vasos y cucharas.

Asegurando la higiene, lavado y desinfección del menaje (fiambreras) se tiene como propósito:

- ✓ Eliminar la suciedad y los residuos para evitar el desarrollo de microorganismos que perjudiquen la salud de nuestros usuarios.
- ✓ Reducir los riesgos de contaminación cruzada.
- ✓ Remover en buena proporción de microorganismos de la superficie y ambientes.
- ✓ Preparar las superficies para la desinfección.
- ✓ Retirar la materia extraña que pueda afectar la calidad de los productos que se estén ofreciendo.
- ✓ Prevenir el deterioro de los utensilios, por eliminación de residuos que pueden causar picaduras, grietas y otros.
- ✓ Contribuir en el mantenimiento de un ambiente ordenado e higiénico.
- ✓ Evitar la generación de malos olores.

Para la limpieza, se debe de realizar las siguientes actividades:

- ✓ Retirar residuos de alimentos que se encuentren en as fiambreras.
- ✓ Realizar una limpieza inicial de todo el menaje con crema Lava loza.
- ✓ Estregar con esponja de fibra toda la fiambrera.
- ✓ Permita un tiempo de acción de 10 segundos.
- ✓ Enjuague completamente con abundante agua potable.

Recomendación pasó a paso:

- ✓ Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- ✓ La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.
- ✓ El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja o cepillo.
- ✓ Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.
- ✓ El enjuague final se hace con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- ✓ No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

- ✓ Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.
- ✓ La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución de cloro o algún otro agente desinfectante.
- ✓ La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando. La solución de cloro se esparce sobre la superficie utilizando un recipiente, de modo que la misma quede completamente cubierta.
- ✓ No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante.
- ✓ La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos, en el caso del cloro no es necesario enjuagar.

Dosis de choque

Para realizar las actividades de dosis de choque de acuerdo al producto, se empleara de la siguiente manera:

- Hipoclorito de Sodio al 13%

Se debe de convertir el hipoclorito comercialmente que viene al 13% al 10.5%, como se ilustra en la tabla a continuación:

Volumen Hipoclorito 10,5%	Volumen agua en litro	Tiempo de exposición	Uso	Frecuencia
8 ml o cc	1 litro	20 minutos	Utensilios, menaje y licuadora	Cada Ocho días
20 ml o cc	1 litro	10 minutos	Mesones, estufa y lavaplatos	
30 mil o cc	1 litro	15 minutos	Limpiones, traperos, escobas, cepillos, canecas	
30 mil o cc	1 litro	20 minutos	Bodega, pisos, paredes y techos	

Frecuencia del programa de limpieza y desinfección para cada uno de los Procedimientos.

La frecuencia con la que se va a llevar a cabo cada uno de los procedimientos mencionados anteriormente será como se describe a continuación:

LUGAR	FRECUENCIA
Bodega y/o Almacén de Víveres	Semanalmente
Pisos y Paredes	Diariamente
Techos, Ventanas, Puertas y Lámparas	Semanalmente
Mesones, Estantes y Sillas	Diariamente
Baños	Diariamente
Mallas protectoras o de seguridad y vidrios	Semanalmente
Refrigeradores, Congeladores y Cuartos Fríos	Semanalmente
Estufas	Diariamente
Hornos	Diariamente
Extractores	Semanalmente
Picadora, Moledora, Pela papas, Licuadoras y Despulpadoras	Después de cada uso
Ollas y Menaje en general	Después de cada uso
Tablas de picar, cuchillos de cocina	Después de cada uso
Lavaplatos y Lavamanos	Diariamente
Canastillas	Diariamente
Utensilios de aseo	Diariamente
Canecas de Basura	Diariamente
Guantes de Caucho	Diariamente
Mangueras	Semanalmente
Cortinas de Termofill	Diariamente
Vertederos y Posetas	Diariamente
Vegetales, Frutas y Tubérculos	Diariamente
Huevos	Diariamente

Responsable de la Ejecución de los Procedimientos.

Es responsabilidad directa del representante legal en cada Establecimiento (Administrador Centro de Servicios), para estar en constante vigilancia y control frente a las actividades anteriormente mencionadas, con el fin de desarrollar y llevar a cabo las diferentes tareas en las áreas de producción de los alimentos.

LUGAR	RESPONSABLE
Higiene y el lavado de manos	Todo el personal
Limpieza y desinfección de planta física (Bodegas, corredores entre otros (pisos, paredes, techos y puertas), mesones, mesas, estanterías, estibas, canastillas, menaje, baldes, sillas plásticas, baños, pocetas, lavaderos, lavamanos, trampas de grasa, sifones, rejillas, vertederos, área de basuras, tuberías de toda clase, mallas protectoras, angeos, lámparas, ventanas, clara ollas, vidrios, petos y botas de dotación y elementos de aseo)	Auxiliar de procesos Almacenistas
Limpieza y desinfección de equipos (Cavas de congelación y refrigeración, refrigeradores, congeladores, neveras, licuadoras, procesadores de alimentos, despulpadoras, chocolateras, exprimidores industriales y manuales, pela papas, utensilios de cocina, guantes en acero, basculas, balanzas, termómetros punzón, ozonificado, cortinas de termofill, estufas, hornos, campanas extractoras, extractores, ollas, sartenes, pailas, marmitas, freidoras, picadoras, moledoras y sartenes basculantes)	Auxiliar de procesos
Limpieza y desinfección de frutas y verduras	Auxiliar de procesos

Sustancias que se utilizaran para realizar los procedimientos.

La empresa, establece los siguientes productos:
- ✓ Sani – Tyzer
- ✓ DM - 500 - H Plus
- ✓ SNB – 130
- ✓ Delide
- ✓ Alcohol gel

Productos alternativos:

- ✓ Hipoclorito de sodio al 13 %

El hipoclorito de sodio al 13% se diluirá hasta el 5.25% siendo esta la solución estándar o matriz para cualquier preparación posterior.

La dilución se realizara de la siguiente forma
1 Bidón de hipoclorito de sodio al 13% = 20Litros del producto

Para convertir un bidón de 20Litros de hipoclorito de sodio al 13% a un porcentaje del 5.25% se deben agregar 29.5 Litros de agua, obteniendo así, 49.5 Litros de hipoclorito de sodio con una concentración del 5.25%.

Luego de haber preparado el hipoclorito al 5,25% este debe ser preparado a un porcentaje menor para cada caso en particular de la limpieza que se quiera realizar, como se indica en la siguiente tabla:

Volumen Hipoclorito 5,25%	Volumen agua en litro	Tiempo de exposición	Uso	Frecuencia
1 ml o cc	1 litro	5 minutos	Huevo, frutas y verduras	Cada vez que vayan a preparar
4 ml o cc	1 litro	20 minutos	Utensilios, menaje y licuadora	Diario
10 ml o cc	1 litro	10 minutos	Mesones, estufa y lavaplatos	Diario
15 mil o cc	1 litro	15 minutos	Limpiones, traperos, escobas, cepillos, canecas	Diario/2 veces por semana
15 mil o cc	1 litro	20 minutos	Bodega, pisos, paredes y techos	Diario/ quincenal

- ✓ Detergente en polvo

La dosificación que se debe de utilizar es de 10 gramos por litro de agua, pero se debe de tener en cuenta la cantidad del área o elementos a lavar. Permita un tiempo de contacto de 3 minutos.

- ✓ Crema lava loza

La dosificación que se debe de utilizar es del producto en su estado puro, como viene comercialmente, pero se debe de tener en cuenta la cantidad del área o elementos a lavar. Permita un tiempo de contacto de 10 segundos.

Verificación.

Para desarrollar las actividades anteriormente mencionadas se utilizaran los Formatos de F-GP-004 Formato verificación de limpieza y desinfección, F-GP-028 Formato de control de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas y las F-GL-099 Formato ficha técnica de producto o fichas técnicas que proveedores suministren de los productos a utilizar y se controlaran las actividades con el F-GP-095 Formato cronograma de actividades de limpieza y desinfección.

3.2. PROGRAMA DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.

Objetivos.

- ✓ Manejar los residuos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente, observando para el efecto, las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial.
- ✓ Establecer el manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos y el medio ambiente, mediante la generación, recolección y clasificación, almacenamiento, conducción, transporte y disposición final de los residuos generados en el servicio de alimentación.

Alcance.

Este programa aplica desde la generación de los desechos en el centro de servicios, hasta la puesta en la Unidad de Almacenamiento de Residuos sólidos del centro penitenciario al que pertenece.

Definiciones.

- ✓ **Disposición final de residuos:**[8] Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.
- ✓ **Biodegradable:**[9] Producto o sustancia que puede descomponerse en los elementos químicos que lo conforman, debido a la acción de agentes biológicos, como plantas, animales, microorganismos y hongos, bajo condiciones ambientales naturales
- ✓ **Gestión integral de residuos sólidos:**[10] Es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.
- ✓ **Inorgánicos:**[11] Son los desechos de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural o material natural pero transformado. Son considerados inservibles e inútiles, materiales no biodegradables, que no se pueden ser degradados o desdoblados naturalmente y que sufren una descomposición lenta.
- ✓ **Manejo:**[12] Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólido. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y/o la eliminación de los residuos o desechos sólidos.

---

[8] Decreto 1713 de 2002
[9] http://es.wikipedia.org/wiki/Biodegradabilidad
[10] Decreto 1713 de 2002
[11] http://www.ingenieriayenergia.com/index.php/new-boton-2/material-inorganico
[12] Decreto 1713 de 2002

- ✓ **Reciclaje:**[13] Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje puede constar de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva acopio, reutilización, transformación y comercialización.
- ✓ **Residuo o desecho peligroso:**[14] Es aquel que por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- ✓ **Orgánicos:**[15] Son todos aquellos productos o agentes que se desintegran en el ambiente, sin alterarlo ni producir riesgo alguno para la salud. Los Desechos orgánicos son el conjunto de desechos biológicos (material orgánico) producidos por los seres humanos, ganado, y otros seres vivos

Responsables.

- ✓ **Administrador Centro de Servicios:** Verificar el cumplimiento del programa de manejo de desechos sólidos y líquidos. Divulgar el Programa de manejo integral de residuos sólidos y líquidos generados en el servicio de alimentación
- ✓ **Jefe de Gestión Integral y Control Interno:** Verifica en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este procedimiento, y a su vez verificar la disposición final de los residuos sólidos y líquidos.
- ✓ **Jefe de cocina, Auxiliares de proceso y/o Manipulador de Alimentos:** Clasificar y separar los residuos sólidos y líquidos desde la fuente según el procedimiento y llevarlos al cuarto de basuras y /o de almacenamiento. Realizar la limpieza de la trampa de grasa y llevar su respectivo registro.

Desarrollo.

Establecimiento al que Pertenece el Servicio de Alimentos.

La empresa, aplicará el programa de desechos sólidos y líquidos, en las Unidades de Servicios de Producción donde presta su servicio de alimentación, de acuerdo a los controles y seguimientos establecidos a continuación.

---

[13] Ibíd., Definiciones
[14] Ibíd., Definiciones
[15] Diccionario de términos sanitarios

Procedimientos a realizar.

Procedimiento para la disposición de residuos sólidos.

Para el logro del objetivo propuesto, se han definido condiciones del área, elementos a emplear y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición de los desechos sólidos (basuras) y líquidos. Esta labor debe realizarse con plena observancia de las normas de higiene y ser ejecutadas de tal modo que no exista riesgo de contaminación tanto de los manipuladores de alimentos como de las áreas, instalaciones, equipos, utensilios o deterioro del medio ambiente. Además los desperdicios serán de propiedad del establecimiento y el director ordenará su disposición.

El diseño del lugar para este fin debe permitir la fácil limpieza y contribuir a impedir ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos, plagas, insectos y roedores.

El área debe estar aislada y preferentemente retirada de las áreas de servicio y producción, dotada de buenos suministros de agua, drenajes y equipos que permitan una excelente limpieza y desinfección periódica.

Clasificación de los residuos sólidos.

Para una adecuada manipulación de los desechos del proceso se tienen establecidos dos tipos de basuras:

- ✓ **Orgánicos o Biodegradables:** Son todos aquellos que se desintegran en el ambiente, sin alterarlo ni producir riesgo alguno para la salud.
- ✓ **Inorgánicos o reciclables:** Son aquellos que su proceso de degradación es muy lento y pueden volverse a utilizar en procesos productivos. Entre ellos se encuentran: Vidrio, papel, cartón, plástico, vasos desechables, madera, etc.
- ✓ Las sobras limpias son todas aquellas que quedan después de atender a los usuarios y que pueden ser utilizadas, aclarando que estos no han debido tener contacto con los usuarios.
- ✓ Además de estas están las sobras contaminadas, que son aquellas que ya han tenido contacto con los usuarios.

Código de Colores para el Uso de Recipientes.

Los colores sirven para identificar los recipientes en los cuales deben depositarse los residuos. Según resolución 300 de 1999 del Ministerio de Salud Pública el tipo de residuo se identifica mediante los siguientes colores:

- ✓ **Residuos Aprovechables.** Deposite en el recipiente de color **Gris**, los productos de cartón, papel, periódico o similares.
- ✓ **Residuos aprovechables.** Deposite en el recipiente de color **Azul**, toda clase de plástico, tales como: polipropileno, polietileno, bolsas, garrafas entre otros.
- ✓ **Residuos orgánicos.** Deposite en el recipiente de color **Crema o Beige**, toda clase de desechos orgánicos como las hojas y tallos de plantas, restos de alimentos antes y después de la preparación.

Transporte de Residuos.

Se hará en carro de tracción manual con sistema de rodamiento, resistente y solo será utilizado para este fin y se le hará aseo y desinfección después de cada uso.

Almacenamiento.

El servicio de alimentación contará con sitio exclusivo para el almacenamiento de basuras dotado de canecas suficientes, limpias y con tapa ajustable de acuerdo al volumen de residuos que se manejen.

Requisitos del Sitio de Almacenamiento.

- ✓ El sitio será de acabados lisos en paredes, pisos y techo; que permitan su fácil limpieza e impedir la proliferación y desarrollo de microorganismos.
- ✓ Debe tener sistemas de ventilación, suministro de agua, drenajes y equipos que permitan la prevención de incendios.
- ✓ Debe tener un sistema de aislamiento que impida el acceso de insectos, roedores y otros animales.
- ✓ Debe ser sometido a aseo diario lo mismo que a desinfección.
- ✓ Se debe fumigar y desratizar en forma frecuente.
- ✓ Debe estar debidamente señalizado, tal y como se nombró anteriormente.

Normas para el Manejo de Residuos Sólidos.

- ✓ Mantener el sitio de trabajo en óptimas condiciones de aseo.
- ✓ Lavarse las manos antes y después de cada procedimiento o al manejar basuras; para esto debe utilizar jabón yodado.
- ✓ Utilizar los elementos de protección como: Guante de caucho, tapabocas y delantal plástico cuando manipule residuos.
- ✓ Mantener los elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en lugar seguro y de fácil acceso.
- ✓ Las basuras y desperdicios deberán ser removidas con frecuencia, preferiblemente después de la preparación de cada comida,
- ✓ El operario no deberá introducir las manos en los recipientes; puede sufrir accidentes de trabajo por chuzones o cortaduras (por ningún motivo hará operación directa con la mano).
- ✓ Al operario no se le asignará otra tarea simultánea que lo ponga en contacto con menaje limpio o alimentos.
- ✓ Evitar vaciar desechos de un recipiente a otro.
- ✓ Desinfectar todos los elementos utilizados para la labor al igual que el sitio de almacenamiento de residuos.
- ✓ Nunca recoger residuos con las manos, utilizar recogedor, escoba u otra herramienta que le evite el contacto con ellos y depositarlos en el recipiente adecuado.
- ✓ Los desperdicios de alimentos deberán recogerse y almacenarse separados de las basuras en recipientes identificados.

Justificación para el Uso de Elementos de Protección.

- ✓ **Tapabocas**: Previene la exposición de mucosas de boca y nariz evitando que reciban inóculos infectados.
- ✓ **Guantes**: Reducen el riesgo de contaminación de las manos al tener estas en contacto con los desechos. Estos deben ser lavados y desinfectados después de cada uso.
- ✓ **Delantal de caucho**: Protege el cuerpo y evita la posibilidad de contaminación y la humedad del uniforme.

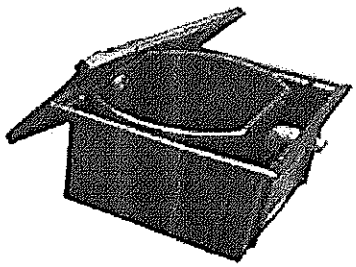
Procedimiento para la Disposición de Residuos Líquidos.

La empresa, teniendo como referencias el Decreto 1713 de 2002 y la Resolución 1045 de 2003 y con el fin de minimizar el impacto para el manejo de los desechos líquidos, en el centro de servicios como sistema de tratamiento instalo una trampa de grasa, donde se puede descontaminar en gran parte el agua, puesto que se recoge no solo la grasa, si no materia orgánica y algunos desechos sólidos que no se alcanzan a recogerse durante el proceso de limpieza.

Muchos de estos residuos líquidos provienen de las actividades de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, frutas y verduras, las cuales llevan residuos de detergentes, desinfectantes, grasas y materia orgánica. Siendo uno de los residuos más contaminantes del medio ambiente ya que incide negativamente sobre la flora y la fauna acuática, siendo altamente contaminante en caso de no tratarse.

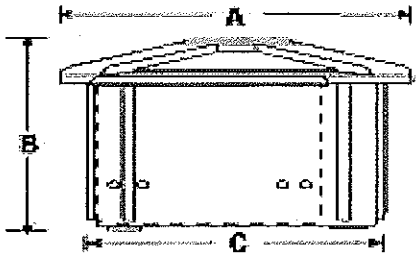
Trampas de Grasa.

La empresa, emplea la siguiente trampa de grasa para separar y recolectar las grasas y elementos sólidos de las aguas grises.



Capacidad.

La capacidad de las trampas de grasa de la empresa, las derivara de acuerdo a la producción y a los procesos de cada centro de servicios, estas estarán en un promedio entre los 95, 250, 500, 1000 y 2000 Lt. según sea la necesidad.



Capacidad	A	B	C
95 Lt.	62	60	55

Dimensiones en cms. aprox

Frecuencia de eliminación de los Desechos Sólidos.

Se evacuan los residuos sólidos, después de cada servicio (desayuno-almuerzo-comida) o cuantas veces sea necesario para evitar la acumulación de estos, pero siempre evitando que coincidan con el tiempo del servicio.

Responsable de la ejecución de los procedimientos.

Es responsabilidad directa de los manipuladores de alimentos o personal encargado de dicha actividad, los cuales deberán cumplir con lo establecido en los procedimientos establecidos.

Para este fin, contarán con los implementos necesarios para llevar a cabo su labor, siendo estos:

- ✓ Guantes.
- ✓ Tapabocas.
- ✓ Delantal plástico resistente.
- ✓ Bolsas plásticas.
- ✓ Uniforme.
- ✓ Zapatos impermeables y antideslizantes.
- ✓ Elementos de aseo y desinfección.

Sustancias utilizadas para realizar los procedimientos.

La empresa, establece para los procesos de limpieza y desinfección de los recipientes plásticos, ambientes e instalaciones donde se depositan los desechos sólidos y líquidos.

<u>Para limpieza</u>

- ✓ Realizar un barrido y limpieza inicial de toda el área a limpiar con detergente en polvo o crema lava loza.
- ✓ Luego de haber realizado la limpieza con el anterior producto, se debe utilizar DM - 500-H, producto que puede ser diluido en agua de acuerdo a la siguiente recomendación:

Carga de suciedad	Dilución	cc de DM-500 por litro de agua
Alta	1: 20	50 cc (1.5 onzas)
Moderada	1: 50	20 cc (1/2 onza)
Leve	1: 120	9 cc (1/3 onza)

- ✓ Aplique la solución de limpieza con atomizador, esponja o trapero.
- ✓ Estregar con la escoba o cepillo, haciendo énfasis en las esquinas para el caso de las paredes y pisos.
- ✓ Estregar con un paño húmedo y con el producto de limpieza, las puertas.
- ✓ Permita un tiempo de acción de 3 a 5 minutos.
- ✓ Enjuague completamente con abundante agua potable.
- ✓ Secar las áreas que se limpiaron.

Para desinfección

- ✓ Diluya Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 200 partes de agua, esto es 5 ml de Sani-Tyzer por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre las superficies asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 10 minutos
- ✓ Enjuagúe con agua potable y drene las superficies para retirar el exceso de humedad.

Para sanitización

- ✓ Use Sani-Tyzer en proporción de 1 parte de producto por 500 partes de agua, esto es 2 cc de producto por cada litro de agua potable.
- ✓ Aplique sobre la superficie asegurando un cubrimiento total.
- ✓ Permita un tiempo de contacto de 1 minuto.
- ✓ Retire el exceso de producto según se requiera y deje secar libremente.

Procedimiento para el manejo de lavazas

La empresa realiza un manejo en este tipo de residuos realizando la separación de material reciclable, residuos ordinarios o material de desecho y residuos orgánicos, este último separado a su vez en dos subgrupos, uno clasificado como aprovechable (material compostable) proveniente principalmente de las actividades de preliminar y el segundo como no aprovechable constituido por residuos de alimentos resultantes del servicio que se le presta a los usuarios.

En cada sede, el material reciclable, ordinario y la parte orgánica aprovechable es entregada al Establecimiento, y es ésta entidad la encargada de hacer el almacenamiento central y la presentación a la empresa de reciclaje o a la empresa prestadora del servicio ordinario de aseo respectivamente; para el caso de los residuos orgánicos aprovechables, en algunos establecimientos se dispone en el sistema de compostaje para ser transformados en abono orgánico o alimentación de animales que se tienen en las granjas dentro de las cárceles, que hacen parte de proyectos productivos.

Almacenamiento primario

El almacenamiento se efectúa en recipientes con diferentes características en cuanto a tamaño, color y tipo. En las oficinas estos recipientes son pequeños, plásticos y provistos de bolsa plástica y tapa. En corredores y áreas comunes, son plásticos, de tamaño grande y con tapa, en su gran mayoría con bolsa plástica y cumpliendo con la codificación de colores.

Recolección y transporte interno

La recolección y transporte interno de los residuos comunes desde sus fuentes de generación (centro de producción o procesamiento) hasta la estancia de almacenamiento central es realizada por el personal de ASEO Y RECICLAJE que se emplea. Las frecuencias de recolección varían en función del tipo de residuo y volúmenes promedio de generación diaria. Los residuos recolectados son transportados en canecas plásticas y arrastrados por un sistema de rodachines en carros o carretas hasta el sitio que dispone el Establecimiento.

Procedimiento para el manejo y control de los vertimientos

Vertimiento de aguas residuales

Para cada establecimiento, existe un vertimiento de aguas residuales provenientes del alcantarillado, el cual empieza en la zona donde se ubica el área de procesamiento de los alimentos y termina afuera del establecimiento, las aguas servidas sin ningún tipo de tratamiento descargan sobre el alcantarillado municipal de cada ciudad, y este a su vez vierte directamente sobre las Quebradas o Ríos de su localidad.

Procedimiento para la disposición de productos que no cumple con las características físicas y/o biológicas de los residuos sólidos y líquidos.

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTO O DISPOSICIÓN	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS Agua sucia con jabón, desinfectante y grasas	diaria	Sifones en cada área, lavamanos y lava platos. Trampa atrapa grasas.	Al lavar las áreas de producción, bodegas, etc, los sifones deben tener la capacidad suficiente para facilitar el drenado del agua. La trampa atrapa grasas será limpiada constantemente para garantizar que no se obstaculice el paso del agua ni que se genere arrancamiento de las grasas formando malos olores.
RECOLECCIÓN Y RESIDUOS ORGÁNICOS	Diaria al inicio y al final de	Recipiente plástico con tapa, dentro	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos

Residuos de grasas, cascaras de plátano y otros residuos de la producción.	cada producción	de él tendrá bolsas plásticas para facilitar la recolección.	clasificándolos en recipientes separados y ubicados cerca del área de producción, almacenamiento y bodega. Al final la producción se llevara a los recipientes más grandes que están alejados del área de producción. Lavar los recipientes con agua, jabón y desinfectante.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS Empaques, cajas, etiquetas, latas, botellas, vidrios, bolsas plásticas			

Verificación.

Para evidenciar la actividad el responsable de ella diligenciara el Formato de F-GP-005 Formato verificación de retiro de residuos sólidos y líquidos, y se adjuntara plano de rutas de recolección de residuos del servicio de alimentación identificando los sitios de recolección, los flujos de los residuos y el depósito final de almacenamiento. Así mismo la empresa se compromete a ejercer control permanente de los desagües de los servicios de alimentación con la finalidad de que los residuos sólidos no afecten la integridad de las plantas de tratamiento de agua ni contaminen las fuentes hídricas.

3.3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Objetivos

- ✓ Controlar la entrada de animales, roedores, insectos y contaminantes del medio ambiente a los lugares de almacenamiento, de proceso, y de servido del servicio de alimentación.
- ✓ Impedir la presencia de cualquier tipo de plagas en el establecimiento ejerciendo todas las tareas necesarias para garantizar la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores puedan anidar y/o alimentarse.
- ✓ Definir un procedimiento específico de fumigación, que contenga un plan de contingencia en caso de accidente, el mapa de ubicación de trampas, cebos o comederos y el modo de monitorear y evaluar.
- ✓ Mejorar las condiciones de salud de la comunidad atendida, para ofrecer un ambiente saludable, mediante la prevención y el control de las Enfermedades transmitidas por vectores-ETV y Zoonosis.

Alcance.

Este programa aplica para todas las áreas dentro del servicio de alimentación.

Definiciones.

- ✓ **Aplicación** :[1] Toda acción efectuada por personal idóneo vinculado o no a una empresa tendiente a controlar o eliminar plagas con sustancias químicas o biológicas.
- ✓ **Bactericida:** [2] Un efecto bactericida es aquel que produce la muerte a una bacteria. Un efecto bactericida está producido por sustancias bactericidas. Estas sustancias son secretadas por los organismos como medios defensivos contra las bacterias.
- ✓ **Desinfestación:**[3] Proceso químico, físico o biológico para exterminar o eliminar artrópodos o roedores – plagas que se encuentren en el ambiente.
- ✓ **Plagas:** [4] Definiremos como plaga a todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).
- ✓ **Roedor:** [5] Se caracteriza por tener un par de incisivos de gran dureza y desarrollo continuo.

---

[1]Decreto 1843 de 1991
[2] Decreto 1843 de 1991
[3] Ibíd., Art. 3 Definiciones
[4] Ibíd., Art. 3 Definiciones
[5]http://es.wikipedia.org/wiki/Bactericida

Responsables.

- ✓ **Administrador Centro de Servicios:** Verificar el cumplimiento del programa de control de plagas y roedores.
- ✓ **Jefe Gestión Integral y Control Interno:** Verifica en los formatos y en las visitas a los centros de servicio el cumplimiento de este programa.

Desarrollo.

Establecimiento al que Pertenece el Servicio de Alimentos.

La empresa, aplicará el programa de control de plagas, en las Unidades de Servicios de Producción, donde presta su servicio de alimentación, de acuerdo a los controles y seguimientos establecidos a continuación.

Procedimientos a realizar.

Procedimiento para la Protección de las edificaciones.

Este primer componente es de tipo preventivo y consiste en evitar que las plagas entren.

Para lograrlo se instala en el centro de servicios de:

- ✓ Mallas anti-insectos en ventanas, ductos, calados, claraboyas y aberturas para la ventilación, para evitar la entrada de insectos.
- ✓ Rejillas anti-ratas en desagües, sifones y conductos que comuniquen la planta con el exterior.
- ✓ Trampas caza insectos.
- ✓ Mantener las basuras y desperdicios tapados y todos los sectores limpios.
- ✓ Cerrar todos los orificios y grietas y evitar cañerías descubiertas.
- ✓ Colocar rejilla o malla protectora en sifones o escurrideros.
- ✓ Retirar el material innecesario del servicio (cajas, restos de envases, etc.)

Medidas Profilácticas.

Este segundo componente es igualmente de tipo preventivo y busca evitar que las plagas obtengan refugio y alimento. Para ello se ejecutarán en forma permanente labores tales como:

- ✓ Tapar grietas y sellar cualquier sitio que sirva de escondite.
- ✓ Manejar adecuadamente los desechos líquidos y sólidos. (Siguiendo el programa previsto para este fin)
- ✓ Control efectivo sobre el alcantarillado a fin de que mantenga limpio y libre de desechos.
- ✓ Limpieza y desinfección constante del entorno, la planta y los equipos.
- ✓ Eliminación continúa de los elementos inservibles que puedan constituirse en refugio.

Eliminación de las Plagas.

Este componente tiende a reforzar las labores de prevención y para lograr su efectividad es necesario realizar:

Labores de Prevención.

- ✓ Realizar un diagnóstico de presencia e identificación de plagas presentes o posibles huéspedes dentro de las instalaciones.
- ✓ Programar que la eliminación de plagas sea ejecutada por el personal delegado para ello.
- ✓ Verificar que los productos usados tengan el registro sanitario y estén autorizados para uso en fábrica de alimentos.
- ✓ La eliminación debe obedecer a un procedimiento específico, en el cual además de detallar los productos a usar, se debe definir el plan de contingencia en caso de accidente, el mapa de ubicación de trampas, cebos o comederos y el modo de monitorear y evaluar.
- ✓ La información y capacitación de todos los empleados para facilitar el control de plagas y evitar accidentes.

Labores de Fumigación.

Para realizar una adecuada fumigación y erradicación de plagas se debe tener en cuenta las siguientes pautas:

- ✓ Después de terminada la jornada laboral, se despejan las áreas y se cubren los alimentos con plásticos para evitar la contaminación y exposición de estos a los funguicidas.
- ✓ Luego se procede a fumigar.
- ✓ Al día siguiente se procederá a realizar un aseo profundo en horas de la madrugada para poder iniciar las labores de producción de alimentos.

Importante Recordar.

- ✓ Entre los muros y la carga dejar espacio libre.
- ✓ Colocar el producto sobre estibas
- ✓ Colocar rejilla en los bajantes.
- ✓ Tapar huecos de acceso de los tubos.
- ✓ Colocar cebos o gas entre los ladrillos huecos.
- ✓ Taponar acometidas eléctricas.
- ✓ Se debe cubrir con malla metálica o lámina el espacio entre la teja y la canal.

Preparación de Cebos.

- ✓ Evitar el manejo directo con las manos.
- ✓ Mezclar homogéneamente.
- ✓ Emplear cebos frescos.
- ✓ Utilizar los comederos, agujeros, alcantarillas y sifones para su instalación.
- ✓ La dosis, debe ser de 60 g por 1 kilo de mezcla
- ✓ Selección adecuadamente los ingredientes, como:

- Cereales: maíz, sorgo, avena, arroz y trigo
- Carnes: res, tocino y pescado
- Frutas: tomate, banano y plátano maduro
- Adicionar dulce (azúcar) y mezcle los ingredientes bien triturados.

Frecuencia del Programa de control de plagas y roedores para cada uno de los Procedimientos.

La frecuencia que utilizara la empresa, para su control de plagas y roedores, será en lo posible como mínimo de cada tres (3) meses o una periodicidad menor o mayor que permita garantizar un control integral de dichas plagas y roedores.

Estas actividades serán ejecutas por el personal competente de la empresa que dentro de sus funciones está, la de realizar esta labor y a su vez será verificada por el Administrador del Centro de Servicios y por el Director de cada Establecimiento.

La empresa, además realizará refuerzos y controles permanentes durante el periodo, para prevenir toda ocurrencia y posible contaminación a las materias primas, productos terminados o para la salud del consumidor final.

Sustancias que se utilizaran para realizar los procedimientos.

Los siguientes son los productos químicos que la empresa tomando como referencia los autorizados por la Secretaría de Salud, utilizara para controlar los procedimientos antes mencionados:

- ✓ Permetrina 5ccx1.5

Verificación.

Para evidenciar la actividad el responsable de ella diligenciara el Formato de F-GP-016 Formato control de fumigación, F-GP-068 Formato de control diario de señales de infestación de insectos y roedores se tendrá en cuenta el F-GP-096 Formato cronograma de actividades para análisis microbiológico y fisicoquímico del agua y control químico a plagas y roedores previsto para este fin, se anexa la ficha técnica del producto a utilizar.

3.4. PROGRAMA DE ABASTACEMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA

Objetivos Específicos.

- ✓ Establecer las pautas y medidas preventivas necesarias para que el agua para consumo presente excelentes características físicas de color, olor, sabor y temperatura.
- ✓ Adoptar las medidas necesarias para que la unidad de servicios tenga una provisión de agua potable suficiente para cubrir las necesidades de por lo menos un día de labor.
- ✓ Establecer los criterios para un adecuado almacenamiento del agua y el lavado y limpieza de los tanques utilizados para este fin.
- ✓ Fijar los parámetros para la recolección de muestras de agua, su conservación y transporte y la periodicidad de esta actividad.
- ✓ Establecer el cargo responsable de la ejecución y definir el formato que permita registrar y controlar el desarrollo del programa.

Alcance.

Este procedimiento aplica para los puntos de suministro de agua para el centro de alimentación.

Definiciones.

- ✓ **Acueducto:**[18] Es un sistema o conjunto de sistemas de irrigación que permite transportar agua en forma de flujo continuo desde un lugar en el que está accesible en la naturaleza hasta un punto de consumo distante.
- ✓ **Agua cruda:**[19] Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.
- ✓ **Agua potable:**[20] Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.
- ✓ **Análisis microbiológico del agua:**[21] Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
- ✓ **Análisis de vulnerabilidad**:[22] Es el estudio que permite evaluar los riesgos a que están expuestos los distintos componentes de un sistema de suministro de agua.
- ✓ **Certificación sanitaria**:[23] Es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente a través del cual se acredita el cumplimiento de las normas y criterios de la calidad del agua para consumo humano, soportado en el concepto sanitario, proferido a solicitud del interesado o de las autoridades de control.

---

[18] http://es.wikipedia.org/wiki/Acueducto
[19] Decreto 1575 de 2012
[20] Ibíd., Art.2 Definiciones
[21] Resolución 2115 de 2007
[22] Decreto 1575 de 2012
[23] Ibíd., Art.2 Definiciones

- ✓ **Coliformes:**[24] Bacterias Gram Negativas en forma bacilar que fermentan la lactosa a temperatura de 35 a 37°C, produciendo ácido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas. Se clasifican como aerobias o anaerobias facultativas, son oxidasa negativa, no forman esporas y presentan actividad enzimática de la b galactosidasa. Es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.
- ✓ **Escherichia Coli - E-coli:**[25] Bacilo aerobio Gram Negativo no esporulado que se caracteriza por tener enzimas específicas como la b galactosidasa y b glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el agua para consumo humano.
- ✓ **Laboratorio de análisis del agua para consumo humano:**[26] Es el establecimiento público o privado, donde se realizan los procedimientos de análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, el cual debe cumplir con los requisitos previstos en el presente decreto.
- ✓ **Planta de tratamiento o de potabilización:**[27] Conjunto de obras, equipos y materiales necesarios para efectuar los procesos que permitan cumplir con las normas de calidad del agua potable.
- ✓ **Valor aceptable:**[28] Es el establecido para la concentración de un componente o sustancia, que garantiza que el agua para consumo humano no representa riesgos conocidos a la salud.

Desarrollo.

Establecimiento al que Pertenece el Servicio de Alimentos.

La empresa, aplicará el programa de abastecimiento o suministro de agua, en las Unidades de Servicios de Producción donde preste su servicio de alimentación, de acuerdo a los controles y seguimientos establecidos a continuación.

Procedimientos a realizar.

Procedimiento para Garantizar la Potabilidad del Agua.

No obstante existir la certeza de la potabilidad del agua que suministra la empresa prestadora del servicio público del acueducto y que las directivas del penal en su debida oportunidad colocarán a disposición del oferente favorecido, el suscrito proponente aprovechando el conocimiento desarrollado por la industria sobre las cualidades del ozono, instalará un sistema de purificación a base de este elemento con el específico fin de destruir por completo cualquier germen patógeno como bacterias y virus y erradicar esporas, algas y protozoarios, residuos de detergente, pesticidas o hidrocarburos que hayan podido eventualmente sobrevivir o pasar al tratamiento realizado por el acueducto de la ciudad.

---

[24] Resolución 2115 de 2007
[25] Ibíd., Cap. 1 Definiciones
[26] Decreto 1575 de 2012
[27] Ibíd., Art.2 Definiciones
[28] Resolución 2115 de 2007

Procedimiento para verificar pH y cloro

Su finalidad es controlar los niveles de Cloro y pH del agua, para esto se deben de seguir las siguientes actividades:

Está compuesto por una célula y dos frascos de reactivos: la solución 1 es para el pH y la solución 2 es para el cloro. La célula tiene una escala que varía de 0.3 a 1.8 para el Cloro y 6.5 a 8.5 para el pH.

Consejos de uso:

- ✓ Deberá en cada uso del kit de comprobación, higienizar las manos antes y después de su utilización.
- ✓ Tome una muestra del agua.
- ✓ Mantenga siempre limpios y en buenas condiciones los frascos y probetas para evitar falsas interpretaciones ocasionadas por contaminación.
- ✓ Bajo ninguna circunstancia debe intercambiar los reactivos de marcas diferentes y kits de marcas similares.
- ✓ No manipule con los dedos las muestras obtenidas (existen tapones especiales para ello).
- ✓ No agite fuertemente las muestras, gire el contenido suavemente para que se mezcle la muestra de agua con el reactivo.
- ✓ Deberá mantener los reactivos que utilice guardados en un lugar fresco y oscuro, no los deje bajo la acción de los rayos solares.
- ✓ Aconsejamos ponerle la fecha de compra a todos sus reactivos y reemplazarlos cuando corresponda, ya que la vida útil, una vez abierto, es relativamente corta (6 meses).
- ✓ La utilización de reactivos vencidos puede generar lecturas no reales

Procedimiento para el Uso del Purificador a Base de Ozono.

- ✓ Encienda el primer interruptor (ozono) y espere la concentración de ozono deseada.
- ✓ Coloque el vaso o recipiente bajo la llave dispensadora o grifo.
- ✓ Encienda el segundo interruptor (agua) para que comience a salir el agua.
- ✓ Llene el vaso o recipiente con la cantidad de agua deseada.
- ✓ Apague el segundo interruptor (agua) para detener el flujo de agua.
- ✓ Apague el primer interruptor (ozono) para detener la generación de ozono.

Recomendaciones para el Cuidado del Purificador

- ✓ No obstruya la salida de agua del dispensador, esto puede causar daños graves a la planta purificadora de agua-ozono.
- ✓ Evite accionar los interruptores con las manos mojadas.
- ✓ Procure que no caiga agua sobre la planta purificadora de agua.
- ✓ Revise el fusible, si el equipo no enciende.
- ✓ No utilice detergentes, alcoholes o paños abrasivos para limpiar la planta purificadora de agua. Utilice un paño suave, limpio y humedecido.
- ✓ Mientras no esté utilizando la planta purificadora de agua-ozono mantenga los interruptores en posición de apagado.

- ✓ No introduzca el grifo o llave dispensadora en la boca de los recipientes (vasos o botellas) que va a llenar.
- ✓ Deje un espacio considerable (5 cm. aproximadamente) entre el grifo o llave dispensadora y el recipiente, vaso o botella, que va a llenar.

Examen Microbiológico.

La empresa, cada cuatro (4) meses, realizará un examen microbiológico al agua que se utiliza, con el fin de poder identificar la presencia de bacterias consideradas como indicadoras de contaminación y por consiguiente, conocer su calidad y determinar si es apta para el consumo.

El examen microscópico nos permite conocer el tipo de biota que se encuentra en el agua analizada y que puede ser la responsable del sabor y olor poco adecuados o de la obstrucción de filtros.

Mantenimiento.

El mantenimiento o limpieza de la unidad de filtración es de suma importancia para el correcto funcionamiento de la planta purificadora de agua-ozono y debe realizarse cada seis (6) meses.

Para ejecutar esta actividad proceda así:

- ✓ Corte el paso del agua hacia la planta ozonizadora cerrando el registro.
- ✓ Encienda el interruptor de paso de agua de la planta. ozonizadora y espere hasta que deje de salir agua.
- ✓ Apague el interruptor de paso de agua.
- ✓ Oprima el botón rojo que se encuentra ubicado en la parte superior de la tapa filtro para liberar la presión.
- ✓ Retire el vaso o carcaza filtro desenroscando hacia la izquierda. Tenga cuidado ya que el vaso estará lleno de agua.
- ✓ Retire el filtro desenroscando hacia la izquierda.
- ✓ Lave el interior del vaso o carcaza filtro con agua corriente estregando con una esponja suave o paño.
- ✓ Lave el filtro con agua a presión estregando la zona blanca (polidepth) con las manos.
- ✓ Rosque nuevamente el filtro lavado o la tapa filtro girando hacia la derecha (6 vueltas aproximadamente) y apretando en forma moderada.
- ✓ Verifique la posición del empaque en la tapa filtro y rosque el vaso o carcaza filtro o la tapa filtro girando hacia la derecha.
- ✓ Encienda los interruptores de la planta ozonizadora y abra lentamente el registro de paso de agua. Regule la presión de agua y verifique que no queden fugas.

Nota. Si el equipo presenta obstrucciones en el suministro de agua después de varias limpiezas cambie el cartucho.

Reemplazo del Filtro.

El filtro debe ser reemplazado cada seis (6) meses. Para efectuar esta actividad realice los tres (3) últimos pasos mencionados anteriormente.

Advertencia, **NO** utilice jabón ni otros detergentes o esponjas o paños abrasivos.

Procedimiento para los Tanques de Almacenamiento.

Son depósitos utilizados para almacenar agua en forma transitoria. En la práctica se convierten en reservorios que guardan agua para emergencias y que suplen las necesidades en caso de fallas o suspensión en el suministro por parte de la entidad prestadora del servicio público de acueducto y se constituyen en garantía de existencia de agua en el centro de servicios para atender las necesidades diarias evitando los traumas que causaría el desabastecimiento de tan vital líquido.
En resumen el objetivo principal de los tanques de almacenamiento es mantener un depósito de agua permanente, con disponibilidad para los usuarios en horas de máximo consumo. En el Establecimiento, los tanques que almacenan el agua potable sufren la inevitable acumulación de impurezas, suciedad, partículas en suspensión y muchos otros elementos. La mayor parte de ellos quedan sedimentados en la superficie de los tanques y se transforman, con el transcurso del tiempo, en gruesas capas barrosas que normalmente provocan la contaminación del agua a niveles no potables o tóxicos.

Para prevenir y corregir la situación descrita, la empresa, ejercerá controles a las actividades de limpieza, desinfección e inspección sanitaria de los diversos tanques de almacenamiento de agua ubicados en el centro de servicio de tal manera que garanticen almacenar el líquido en óptimas condiciones. La limpieza y desinfección de los tanques de agua constituye una actividad fundamental en la cadena de la seguridad alimentaria siempre y cuando se realicen estas actividades periódicamente, se utilicen las soluciones adecuadas y en las proporciones indicados.

Lavado y Desinfección de los Tanques de Almacenamiento.

El Operario debe usar botas, casco y guantes para la limpieza y desinfección y proveerse de cepillo, escoba, balde, rodillo, bomba aspersora o cualquier otro elemento que necesite.

Para la ejecución de la labor debe proceder así:

- ✓ Cerrar totalmente la entrada de agua y abrir la salida para que se desocupe el tanque.
- ✓ Retirar con cuidado la tapa de inspección del tanque. Si no tiene tapa se recomienda construirla. Si el tanque es oscuro, utilizar lámparas de pila (Linternas).
- ✓ Ingresar al tanque cuando el nivel de agua sea bajo, de 20 a 30 centímetros aproximadamente. A este nivel cerrar la salida y abrir el desagüe.
- ✓ Remover el material de sedimentación (barro) que se encuentra en el fondo del tanque. Utilizar escobas y recipientes apropiados para extraer el material.
- ✓ Cepillar el piso y las paredes con agua.
- ✓ Para la desinfección utilizar una solución de hipoclorito de sodio de 400 ppm, preparada así:

- Humedecer el rodillo con la solución de hipoclorito y pasarlo por las paredes como si estuviera pintando. También puede utilizar escobas o cepillos unidos a un palo de escoba.
- Dejar actuar la solución durante cuatro horas.
- Enjuagar las paredes y el fondo del tanque utilizando una manguera a presión o baldes.
- Desechar estas aguas de lavado mediante el desagüe.
- Retirar todo el material utilizado en la limpieza.
- Cerrar el desagüe y permitir nuevamente la entrada del agua al tanque.
- Abrir la válvula que da acceso a la red de distribución.

Advertencia. Es necesario que el tanque se encuentre bien aireado para permitir la evacuación de los fuertes olores producto de la aplicación del hipoclorito.

Control a los Tanques de Almacenamiento

- ✓ Revisar estado de válvulas y accesorios.
- ✓ Realizar labores de limpieza en el área aledaña a los tanques de almacenamiento.
- ✓ Establecer sistemas de protección que impidan el ingreso de animales.
- ✓ Inspeccionar tuberías de rebose y ventilación.
- ✓ Instalar malla plástica para evitar ingreso de insectos.
- ✓ Revisar limpieza y desinfección interna de los tanques.

Procedimiento para Toma de Muestras de Agua.

Antes de recolectar la muestra, es necesario dejar fluir libremente el líquido durante unos cinco minutos a chorro con el objeto de captar después el agua de interés y no aquella que pudiera estar retenida en las tuberías o puntos muertos del sistema.

Recipiente para Recolección de la Muestra.

- ✓ Los recipientes más usados son de vidrio y plástico, con capacidad mínima de un (1) litro, con tapa rosca que de seguridad en el cierre.
- ✓ El vidrio debe ser neutro (vidrio de borosilicato o cal sodada pueden incrementar contenido de sílice o sodio); el vidrio también puede reaccionar con fluoruros presentes.
- ✓ El plástico debe ser de polietileno, policarbonato o teflón si se requiere.
- ✓ Recipientes plásticos opacos o de vidrio color marrón, sirven para reducir actividades fotosensibles en algunos componentes de la muestra.
- ✓ Puede usarse recipientes desechables, para prevenir posibles contaminaciones. Sin embargo, esto no es adecuado para la determinación de algunos parámetros, como pesticidas órganoclorados.
- ✓ Debe evitarse el uso de recipientes con altas concentraciones de contaminantes, provenientes de toma de muestras anteriores, así se hayan lavado o limpiado previamente.

Identificación y Registro.

- ✓ Los recipientes que contengan muestras, deben marcarse en forma clara y durable, para permitir su identificación en el laboratorio sin ninguna ambigüedad.

- ✓ Para identificar la muestra se debe usar etiquetas o formatos diseñados para tal fin y marcarlas inmediatamente después de la recolección de la muestra, de modo que sea fácilmente identificada.
- ✓ Cuando se muestrea por razones específicas, por ejemplo: quejas de un consumidor, debe darse información detallada, incluyendo las razones del muestreo.
- ✓ Se puede pegar al recipiente, la tarjeta o etiqueta con la información requerida; pero con frecuencia se mojan al transportar las muestras refrigeradas al laboratorio y la información puede quedar ilegible. En estos casos el sistema de numeración es preferible.
- ✓ Identificar el recipiente con un número preferiblemente escrito con lápiz No.2 y escribir la información necesaria en el acta de toma de muestras, la cual debe ser diligenciada completamente.
- ✓ Para asegurarse de no perder la información puede resultar mejor identificar la muestra, tanto por medio de una etiqueta o tarjeta como por una hoja de identificación de muestra.

Transporte Muestras de Agua Tomada.

- ✓ Para evitar rupturas o pérdidas durante el transporte, empacar los frascos en cajas de icopor (neveras portátiles), refrigeradas con bolsas con hielo o (icepacks). Durante el transporte se recomienda refrigeración a 4°C y protegidas de la luz, especialmente si se sospecha que el agua está contaminada con organismos patógenos. Es necesario que al refrigerarse las muestras se tomen las precauciones y medidas necesarias para prevenir cualquier contaminación proveniente del hielo derretido.
- ✓ Entregar lo más pronto posible las muestras con sus actas al laboratorio, recordando que para muestras de agua potable no deben transcurrir más de seis (6) horas entre el momento de la recolección y su llegada al laboratorio y máximo 24 horas si se envían refrigeradas.
- ✓ Los recipientes que contengan las muestras se deben proteger y sellar de tal forma que no se deterioren, ni su contenido sufra ninguna pérdida durante el transporte. El empaque debe proteger los recipientes de una posible contaminación externa y en sí mismo no debe ser fuente de contaminación.

Recepción de las Muestras en el Laboratorio.

- ✓ Es importante coordinar el envío de las muestras al laboratorio en horas convenientes, con el propósito de realizar los análisis en el horario normal de trabajo y en el mismo día si es posible.
- ✓ A su llegada al laboratorio, si es imposible analizar las muestras de inmediato, estás se deben preservar en condiciones tales que eviten cualquier contaminación procedente del exterior y que impidan cualquier cambio de su contenido. Para este propósito se recomienda usar gabinetes refrigerados o fríos y lugares oscuros.
- ✓ Se debe manejar la muestra refrigerada después de su llegada al laboratorio y el análisis debe iniciarse de inmediato o máximo a las dos horas siguientes de su llegada.

Características fisicoquímicas y microbiológicas del agua potable para el ser humano.

Características físicas

Dadas las propiedades fisico-químicas del agua, esta se comporta como un magnífico disolvente tanto de compuestos orgánicos como inorgánicos, ya sean de naturaleza polar o apolar; de forma que podemos encontrarnos en su seno una gran cantidad de sustancias sólidas, líquidas y gaseosas diferentes que modifican sus propiedades.

Color, olor y sabor

Son lo que se denomina propiedades organolépticas o determinables por los sentidos. No suelen ser una medida precisa del nivel de contaminación, aunque su presencia es un indicio de que la depuración de un efluente no está siendo correcta. Tiene gran importancia en aguas potabilizables, por el rechazo que puede darse en el consumidor al detectar colores, olores o sabores que no asocie con "agua pura".

Características físicas

Existen ciertas características del agua, se consideran físicas porque son perceptibles por los sentidos (vista, olfato o gusto), y tienen incidencia directa sobre las condiciones estéticas y de aceptabilidad del agua:

Color

Esta característica del agua puede estar ligada a la turbidez o presentarse independiente de ella. Aún no es posible establecer las estructuras químicas fundamentales de las especies responsables del color, se atribuye comúnmente a la presencia de taninos, lignina, ácidos húmicos, ácidos grasos, ácidos fúlvicos, etc. Se considera que el color natural del agua puede originarse por las siguientes causas:

- la descomposición de la materia;
- la materia orgánica del suelo;
- la presencia de hierro, manganeso y otros compuestos metálicos

En la formación del color en el agua intervienen, entre otros factores, el pH, la temperatura, el tiempo de contacto, la materia disponible y la solubilidad de los compuestos coloreados.

Olor y sabor

El sabor y el olor están estrechamente relacionados y constituyen el motivo principal de rechazo por parte del consumidor. La falta de olor puede ser un indicio indirecto de la ausencia de contaminantes, tales como los compuestos fenólicos, por otra parte, la presencia de olor a sulfuro de hidrógeno puede indicar una acción séptica de compuestos orgánicos en el agua.
Las sustancias generadoras de olor y sabor en aguas crudas pueden ser o compuestos orgánicos derivados de la actividad de microorganismos y algas, o provenir de descargas de desechos industriales.

Temperatura

Es uno de los parámetros físicos más importantes, pues por lo general influye en el retardo o aceleración de la actividad biológica, la absorción de oxígeno, la precipitación de compuestos, la formación de depósitos, la desinfección y los procesos de mezcla, floculación, sedimentación y filtración.

Existen múltiples factores, que principalmente son ambientales, pueden hacer que la temperatura del agua varíe.

pH

El pH influye en algunos fenómenos que ocurren en el agua, como la corrosión y las incrustaciones en las redes de distribución. Aunque podría decirse que no tiene efectos directos sobre la salud, sí puede influir en los procesos de tratamiento del agua, como la coagulación y la desinfección. Por lo general, las aguas naturales (no contaminadas) exhiben un pH en el rango de 6 a 9.

Cuando se tratan aguas ácidas, es común la adición de un álcali (por lo general, cal) para optimizar los procesos de coagulación. En el tratamiento del agua de consumo, se requerirá volvér a ajustar el pH del agua hasta un valor que no le confiera efectos corrosivos ni incrustantes.

Turbidez

Es originada por las partículas en suspensión o coloides. Es decir, causada por las partículas que por su tamaño, se encuentran suspendidas y reducen la transparencia del agua en menor o mayor grado. La medición de la turbidez se realiza mediante un turbidímetro o nefelómetro, siendo la unidad utilizada la unidad nefelométrica de turbidez (UNT).

Aunque no se conocen sus efectos directos sobre la salud, esta afecta la calidad estética del agua, lo que muchas veces ocasiona el rechazo de los consumidores. Por otra parte, se ha demostrado que en el proceso de eliminación de organismos patógenos, por la acción de agentes químicos como el cloro, las partículas causantes de la turbidez reducen la eficiencia del proceso y protegen físicamente a los microorganismos del contacto directo con el desinfectante. Por esta razón, si bien las normas de calidad establecen un criterio para turbidez, esta debe mantenerse mínima para garantizar la eficacia del proceso de desinfección.

Características químicas

Los múltiples compuestos químicos disueltos en el agua pueden ser de origen natural o industrial y serán benéficos o dañinos de acuerdo a su composición y concentración. Vamos a ver las particularidades de algunos de ellos:

Aluminio

Es un componente natural del agua, debido principalmente a que forma parte de la estructura de las arcillas. Puede estar presente en sus formas solubles o en sistemas coloidales, responsables

de la turbidez del agua. El problema mayor lo constituyen las aguas que presentan concentraciones altas de aluminio, las cuales confieren al agua un pH bajo.

Mercurio

Se considera al mercurio un contaminante no deseable del agua, ya que es un metal pesado muy tóxico para el hombre. En el agua, se encuentra principalmente en forma inorgánica, que puede pasar a compuestos orgánicos por acción de los microorganismos presentes en los sedimentos. De estos, puede trasladarse al plancton, a las algas y, sucesivamente, a los organismos de niveles tróficos superiores como peces, aves rapaces e incluso al hombre.

Plomo

Prácticamente no existe en las aguas naturales superficiales, pudiendo detectarse su presencia en algunas aguas subterráneas. Su presencia en aguas superficiales generalmente proviene es consecuencia de vertidos industriales. En instalaciones antiguas, la mayor fuente de plomo en el agua de bebida proviene de las tuberías de abastecimiento y de las uniones de plomo. Si el agua es ácida, puede liberar gran cantidad de plomo de las tuberías, principalmente en aquellas en las que el líquido permanece estancado por largo tiempo.

Hierro

Por lo general, no produce trastornos en la salud en las proporciones en que se lo encuentra en las aguas naturales. La presencia de hierro puede afectar el sabor del agua. También puede formar depósitos en las redes de distribución y causar obstrucciones, así como alteraciones en la turbidez y el color del agua. Tiene gran influencia en el ciclo de los fosfatos, lo que hace que su importancia sea muy grande desde el punto de vista biológico.

Fluoruro

Elemento esencial para la nutrición del hombre. Su presencia en el agua de consumo a concentraciones adecuadas combate la formación de caries dental, principalmente en los niños. Sin embargo, si la concentración de fluoruro en el agua es alta, podría generar "fluorosis" y dañar la estructura ósea, los efectos tóxicos ocurren con concentraciones excesivamente altas.

Cobre

En el agua potable puede existir debido a la corrosión de las cañerías de viviendas, la erosión de depósitos naturales y el percolado de conservantes de madera, también, por el sulfato de cobre que se aplica para controlar las algas en plantas de potabilización. En concentraciones muy altas la presencia de cobre da un sabor muy desagradable al agua.

Cloruro

En el agua potable, su presencia se debe al agregado de cloro en las estaciones de tratamiento como desinfectante. El cloruro, en forma de ion Cl-, es uno de los aniones inorgánicos principales en el agua, sin embargo, en altas concentraciones puede tener un sabor salado fácilmente detectable si el anión está asociado a los cationes sodio o potasio, pero el sabor no es apreciable

si la sal disuelta es cloruro de calcio o magnesio, ya que en estos casos el sabor salado no se aprecia. A partir de ciertas concentraciones, los cloruros pueden ejercer una acción corrosiva y erosionante, en especial a pH bajo.

Sulfatos

Son un componente natural de las aguas superficiales y, en general, no se encuentran en concentraciones que puedan afectar a su calidad, pueden provenir de la oxidación de los sulfuros existentes en el agua.
Los sulfatos de calcio y magnesio contribuyen a la dureza del agua. Un alto contenido de sulfatos puede proporcionar sabor amargo al agua y podría tener un efecto laxante, sobre todo cuando se encuentra presente el magnesio. Cuando el sulfato se encuentra en concentraciones excesivas le confiere propiedades corrosivas.

Nitritos y nitratos

Las concentraciones altas de nitratos generalmente se encuentran en el agua en zonas rurales por la descomposición de la materia orgánica y los fertilizantes utilizados. Si un recurso hídrico recibe descargas de aguas residuales domésticas, el nitrógeno estará presente como nitrógeno orgánico amoniacal, el cual, en contacto con el oxígeno disuelto, se irá transformando por oxidación en nitritos y nitratos. Este proceso de nitrificación depende de la temperatura, del contenido de oxígeno disuelto y del pH del agua.

El ion nitrito es menos estable que el ion nitrato. Es muy reactivo y puede actuar como agente oxidante y reductor, por lo que solo se encuentra en cantidades apreciables en condiciones de baja oxigenación. Esta es la causa de que los nitritos se transformen rápidamente en nitratos y que, generalmente, estos últimos predominen en las aguas, tanto superficiales como subterráneas. Esta reacción de oxidación se puede efectuar en los sistemas biológicos y también por factores abióticos.

Características biológicas

Las aguas poseen en su constitución una gran variedad de elementos biológicos, desde microorganismos hasta peces. El origen de los microorganismos puede ser natural, provenir de contaminación por vertidos industriales o por arrastre de los existentes en el suelo por acción de la lluvia. La cantidad de microorganismos va acompañando las características físicas y químicas del agua, ya que cuando el agua tiene temperaturas templadas y materia orgánica disponible, la población crece y se diversifica.
La biodiversidad de un agua natural indica la poca probabilidad de que la misma se encuentre contaminada. Sin embargo para que el agua se destinada a la provisión de agua potable, debe ser tratada para eliminar los elementos biológicos que contiene. Podemos distinguir:

Algas

Contienen fundamentalmente clorofila necesaria para las actividades fotosintéticas y por lo tanto necesitan la luz solar para vivir y reproducirse. La mayor concentración se da en los lagos, lagunas, embalses, remansos de agua y con menor abundancia en las corrientes de agua superficiales. Las algas a menudo tienen pigmentos que pueden colorear el agua.

Parámetros Microbiológicos

El mayor riesgo microbiano del agua es el relacionado con el consumo de agua contaminada con excrementos humanos o animales, aunque puede haber otras fuentes y vías de exposición significativas.

Peligros microbianos relacionados con el agua de consumo

Los riesgos para la salud relacionados con el agua de consumo más comunes y extendidos son las enfermedades infecciosas ocasionadas por agentes patógenos como bacterias, virus y parásitos (por ejemplo, protozoos y helmintos). La carga para la salud pública es función de la gravedad de la enfermedad o enfermedades relacionadas con los agentes patógenos, de su infectividad y de la población expuesta.

Un fallo general del sistema de protección de la seguridad del abastecimiento de agua puede ocasionar una contaminación a gran escala del agua y, potencialmente, epidemias detectables. Otras averías y la contaminación leve, posiblemente en ocasiones repetidas, pueden ocasionar brotes esporádicos significativos de enfermedades, pero no es probable que las autoridades de vigilancia de la salud pública los asocien con la fuente de abastecimiento de agua de consumo.

La evaluación y cuantificación de los riesgos puede ayudar a comprenderlos y gestionarlos, sobre todo los relacionados con casos de enfermedad esporádicos.

Existen diversos tipos de agentes patógenos que pueden transmitirse por el agua de consumo contaminada. La gama de agentes patógenos cambia en función de factores variables como el aumento de las poblaciones de personas y animales, el incremento del uso de aguas residuales, los cambios de los hábitos de la población o de las intervenciones médicas, las migraciones y viajes de la población, y presiones selectivas que favorecen la aparición de agentes patógenos nuevos o mutantes, o de recombinaciones de los agentes patógenos existentes.

Matriz de toma de muestras microbiológicas del agua

ALIMENTO O PRODUCTO	CANTIDAD DE MUESTRAS	ANÁLISIS		MÉTODO	REFERENCIA	LIMITES
Agua potable	1	Microbiológicos	Coliformes Totales	Filtración por membrana	Resolución 2115 de 2007	0 UFC/100 cm^3
			Mesófilos aerobios	Recuento en placa		UFC/100 cm^3

Frecuencia del Programa de Abastecimiento de Agua Potable, para cada uno de los Procedimientos.

La frecuencia que utilizara la empresa, para el control de los procedimientos es la siguiente:

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
Análisis (microbiológicos y fisico-quimicos) para la potabilidad del agua	Cada 3 Meses
Cambio de Filtros al Purificador a Base de Ozono	Anual
Purificador a Base de Ozono. (Mtto General)	Anual
Lavado de Tanques de Almacenamiento que corresponden al servicio de alimentación (Mtto General)	Dos veces al año
Análisis de pH y cloro residual	Diariamente

Responsable de la Ejecución de los Procedimientos.

El Administrador del Centro de Servicios y /o Ingeniero de Alimentos del Establecimiento, serán los responsables del seguimiento, vigilancia y control de las actividades reseñadas en el presente programa.

Así mismo, son los responsables de tomar las muestras de agua y enviarlas al laboratorio en las fechas determinadas para el cumplimiento de esta actividad. En consecuencia, la vigilancia de la calidad del agua que se suministra a la población en general se realizará mediante el análisis, realizado por un Laboratorio autorizado o podrá ser coordinado por Instituciones de Vigilancia Sanitaria adscritas a la Secretaria de Salud Municipal.

Sustancias que se utilizaran para realizar los procedimientos.

Las siguientes son los productos químicos, utilizara para controlar los procedimientos antes mencionados:

PRODUCTO QUÍMICO	AGENTE ACTIVO
Hipoclorito de sodio / calcio	Cloro

Verificación.

Para evidenciar las actividades antes mencionadas se utilizara los formatos F-GP-009 Formato control de potabilidad de agua, F-GL-034 Formato hoja de vida de equipos y F-GP-096 Formato cronograma de actividades para análisis microbiológico y fisico-quimico del agua y control químico a plagas y roedores.

MANIFESTACION DE COMPROMISO

(Guía Técnica con Lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para Restaurante y Cafeterías)

MANIFESTACIÓN DE COMPROMISO
(GUIA TECNICA CON LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA RESTAURANTES Y CAFETERIAS)

Santiago de Cali, Abril 30 de 2020

Doctor
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad

Respetada doctora,

La suscrita oferente, **MARISOL VELA GOMEZ** identificada como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre y representación**,** declaro bajo la gravedad de Juramento que en caso de salir favorecida, cumpliré con lo estipulado con la guía técnica con lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo para restaurantes y cafetería según la Circular 3-2017-000011 del 26 de Enero de 2017 emitida por el doctor MILTON NUÑEZ PAZ Secretario Regional del Sena.

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá-Valle
Nit. 31.195.610-2

MANIFESTACION DE COMPROMISO

(ACEITES DE COCINA)

MANIFESTACIÓN DE COMPROMISO
(ACEITES DE COCINA)

Santiago de Cali, Abril 30 de 2020

Doctor
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad

Respetados Señores:

La suscrita oferente, **MARISOL VELA GOMEZ** identificada como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre y representación, declaro bajo la gravedad de Juramento que en caso de salir favorecida, realizare un manejo ambientalmente adecuado a través de proveedores legalmente constituidos para el aprovechamiento, recolección, tratamiento y/o disposición final de los mismos.

Cordialmente,

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá-Valle
Nit. 31.195.610-2

CERTIFICADO DISPOSICION FINAL ACEITE VEGETAL USADO

REDCICLAR

Una RED de Impacto Social y Ambiental

FUNDACIÓN CRESE

CERTIFICADO DE DESTINO FINAL

REDCICLAR
Programa RSE
Certificado de Destino Final

La Fundación CRESE con NIT 900.343.194-7 en el marco del programa de responsabilidad social empresarial REDCICLAR, con el fin de mejorar el manejo y la disposición de los residuos en el reciclaje en la ciudad de Cali.

20170425001

CERTIFICA QUE EL ESTABLECIMIENTO:
Marisol Vela
Cafetería SENA Salomia
31.195.610-2
Sede salomia
Ubicada en la ciudad de Cali

Participa activamente de la Red del Proyecto Ambiental; Con un aporte 839 litros de aceite vegetal usado (AVU). Durante el periodo de enero 01 al 31 diciembre del 2019.

REDCICLAR: Red de impacto social y ambiental que genera cultura de reciclaje; Tiene como objetivo darle una correcta disposición final al aceite vegetal usado, obteniendo subproductos como biodiesel, glicerina y abono orgánico. A su vez, generar oportunidades de empleo a personas vulnerables y víctimas del conflicto armado en el suroccidente colombiano.

9000811507-7

En esta primera etapa del proyecto está siendo acopiado dándole el tratamiento y el manejo adecuado a este residuo, es por tal motivo que la Fundación CRESE se responsabiliza del manejo de la recolección y manipulación del AVU (aceite de vegetal usado).

Se expide en la ciudad de Cali, a los dos (15) días del mes de enero de 2020.

CARLOS JAVIER RAMÍREZ TORRES
REPRESENTE LEGAL

INSCRIPCION GENERADOR ACU DAGMA, SOPORTE CAPACITACIONES

MARISOL VELA GÓMEZ
Navegando Calidad y Servicio

No. 2019-4133010-001880-2
Asunto: SOLICITUD DE INSCRIPCI ON DE GENERADOR ACU
ALCALDIA DE SANTIAGO DE CALI Fecha Radicado 16/02/2019 11:22:38
Usuario Radicador ADMINISTRATIVO16 DAGMA
Destino DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE GESTION DEL MEDIO AMBIENTE
Remitente (EXP) MARISOL VELA GOMEZ ID. 31195610-2
Visite Nuestra Pagina - http://www.cali.gov.co
Santiago de Cali (Valle del Cauca) Cam Torre Alcaldía, Linea 195
20194133010001880 2

CEGER- 393

Santiago de Cali, Febrero 18 de 2019

Señores
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE GESTION DEL MEDIO AMBIENTE
DAGMA
Ciudad

ASUNTO: INSCRIPCION GENERADOR ACU

Cordial saludo,

En referencia al asunto de la referencia solicito la inscripción como **generador de servicios de Aceite de Cocina Usado.** Mis datos para la respectiva inscripción son los siguientes:

Nombre o Razón social:	MARISOL VELA GOMEZ
Número de Identificación o NIT:	31.195.610-2
Representante Legal:	MARISOL VELA GOMEZ
Numero Telefónico de contacto:	6534409- 3166948489
Dirección del sitio donde genera ACU:	Cafetería Sena Salomia Carrera 2 No. 52-154 Cafetería Sena Construcción Calle 34 No. 17-B23 Cafetería Sena Pondaje Calle 72K #26J - 97
Municipio o distrito, departamento :	Santiago de Cali, Valle del Cauca
Tipo de Negocio:	Servicios de alimentación institucional
Cantidad generada promedio en Kg/mes:	Cafetería Sena Salomia 103 Kg/mes Cafetería Sena Construcción 36 Kg/mes Cafetería Sena Pondaje 38 Kg/mes

Adjunto fotocopia de mi Cámara de Comercio y mi Cedula de ciudadanía.

Atentamente,

MARISOL VELA GÓMEZ

Jorge P.

Calle 37 No47-45 Villa Campestre, Teléfono: 3798141
E-mail: marisolvelagomez@yahoo.es
Tuluá - Valle

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición, Calidad y Servicio

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI

No. 2020-4173010-005699-2
Asunto: ENVIA INFORMACION -
Fecha Radicado 17/01/2020 10:13:02
Usuario Radicador ORLANDO ARANGO Folios
Destino DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE GESTION DEL MEDIO AMBIENTE
Remitente (ENP) MARISOL VELA GOMEZ ID 31195810-2
Visite Nuestra Pagina - http://www.cali.gov.co
Santiago de Cali (Valle del Cauca) Cam Torre Alcaldía, Lunes 195

20204173010005699 2

CEGER- 121

Santiago de Cali, Enero 15 de 2020

Señores
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE GESTION DEL MEDIO AMBIENTE
DAGMA
Ciudad

ASUNTO: RESOLUCION 316/2018 ART. 9

Cordial saludo,

Para su conocimiento y fines pertinentes adjunto en cuadro anexo la información referente a los kilogramos de ACU generados durante el año 2019 en cada uno de los centros de servicio que la empresa posee en la ciudad de Cali:

Nombre o Razón social:	MARISOL VELA GOMEZ
Número de identificación o NIT:	31.195.610-2
Representante Legal:	MARISOL VELA GOMEZ
Numero Telefónico de contacto:	6534409- 3166948489
Dirección del sitio donde genera ACU:	Cafetería Sena Salomia Carrera 2 No. 52-154
Dirección del sitio donde genera ACU:	Cafetería Sena Construcción Calle 34 No. 17-B23
Dirección del sitio donde genera ACU:	Cafetería Sena Pondaje Calle 72K #26J - 97
Municipio o distrito, departamento :	Santiago de Cali, Valle del Cauca
Tipo de Negocio:	Servicios de alimentación institucional
Cantidad Total de ACU generado en el año 2019:	Cafetería Sena Salomia **839 KG** Cafetería Sena Construcción **85.45 KG** Cafetería Sena Pondaje **277.49 KG**

Adjunto constancias expedidas por el gestor ACU Fundación CRESE.

Atentamente,

MARISOL VELA GÓMEZ
Representante Legal

Jorge P.

Calle 37 No47-45 Villa Campestre, Teléfono: 3798141
E-mail: marisolvelagomez@yahoo.es
Tuluá - Valle

MARISOL VELA GÓMEZ Nutrición Calidad Servicio	FORMATO CONTROL DE FORMACION Y DIVULGACION DE DOCUMENTOS	Código F-GH-006	Versión 1
		Fecha de Actualización 03-01-2018	Página 21 de 1

ESTABLECIMIENTO	Cafetería Sena Salomia		
CIUDAD Y FECHA	Cali, Abril 11 de 2019		
NOMBRE CAPACITADOR	MARCO MORALES	PROFESION	Lic. en filosofía
TARJETA PROFESIONAL		DURACION	2 horas.
TEMA	Disposición final ACU (Resolución 316/2018) Legislación y disposiciones técnicas.		

TIPO					
INDUCCION		CAPACITACION	X	ENTRENAMIENTO	
REINDUCCION		DIVULGACION			

NOMBRE DEL DOCUMENTO	CODIGO	VERSION

No	Nombres y apellidos	Identificación	Cargo	Firma
1	JENIFER PARRA TELLO	67.027.431	Administradora	Jenifer Parra
2	VICTOR ALFONSO CRUZ AGUIRRE	14.801.363	Aux. Administrativo	
3	LEONILA TORRES	66.808.948	Jefe de Cocina	Leonila Torres
4	ANDRES DAVID HOYOS	1.144.212.040	Cajero	
5	AVELINA CARABALI	66.977.539	Aux. de Cocina	Avelina C.V.
6	ANGEL ANTONIO CRUZ	16.360.652	Aux. Bodega	Angel Cruz
7	LEIDY HUAZA	1.144.048.126	Aux. de Cocina	Leidy Huaza
8	ROSA EMILIA ZAPATA	66.830.977	Aux. de Cocina	Rosa Zapata
9	VALERIA INDIANA GUZMAN	93066721512	Cajera	Valeria Guzman
10	JENIFER CORTEZ	67.027.431	Aux. de Cocina	Jenifer cortez
11	NANCY BAZAN TORRES	1.130.674.334	Aux. de Cocina	Nancy T

OBSERVACIONES:_____

Responsable_____
Administrador Centro de Servicios

VoBo. _____
Director

Verifica: _____
Jefe de Gestión Humana

MARISOL VELA GÓMEZ Nutricionista - Dietista	FORMATO CONTROL DE FORMACION Y DIVULGACION DE DOCUMENTOS	Código F-GH-006	Versión 1
		Fecha de Actualización 03-01-2018	Página 22 de 1

ESTABLECIMIENTO	Cafetería Sena Pondaje y Construcción		
CIUDAD Y FECHA	Cali, Abril 11 de 2019		
NOMBRE CAPACITADOR	MAURICIO MORALES	PROFESION	Lic. en Filosofía
TARJETA PROFESIONAL		DURACION	2 Horas.
TEMA	Disposicion final ACO (Resolucion 316/2018). Legislacion y Disposiciones tecnicas.		

TIPO					
INDUCCION		CAPACITACION	X	ENTRENAMIENTO	
REINDUCCION		DIVULGACION			

NOMBRE DEL DOCUMENTO	CODIGO	VERSION

No.	Nombres y apellidos	Identificación	Cargo	Firma
1	LUZ DARY TELLO	31.880.849	Administradora	
2	MARIA BELLANIRA VALENCIA	1.143.979.395	Cajera	
3	MARTHA PALACIOS	38.610.216	Aux. de Cocina	
4	VANESA CARABALI CORTES	1.143.825.766	Aux. de Cocina	
5	NINI JOHANA JIMENEZ	38.557.778	Administradora	
6	ELIANA MINA	1.059.984.704	Jefe de Cocina	
7	Francy Rodriguez	1198445682	Aux de cocina	
8	Alexa Bagüi Hurtado	1.143.971.667	Aux de cocina	
9	Andrés Felipe Pinto	1006088867	Ayud. de Bodega	
10	Jorge Ivan Perez	94151959	Jefe Gestion Operativa	

OOBSERVACIONES: _____

Responsable _____
Administrador Centro de Servicios

VoBo. _____
Director

Verifica: _____
Jefe de Gestión Humana

FICHAS TECNICAS

(Empaques)

NIT. 900.438.703-5

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Mediante la presente certifico que el material utilizado para la elaboración de las bolsas plásticas para empaque de la empresa MARISOL VELA GOMEZ, es un material acto para empaque de alimentos para consumo humano.

Las bolsas son elaboradas en material POLIETILENO y con el biodegradable respectivo para su pronta descomposición.

Para constancia se firma hoy a los veintisiete (27) días del mes de enero de 2020.

Atentamente,

MILCIADES DAZA SANDOVAL
REPRESENTANTE LEGAL

Polietileno LDPE Polifen 641

Línea de producto: Petroquímicos
Polietileno

Descripción

El polietileno de baja densidad es una resina sintética de alto peso molecular, obtenida mediante la polimerización de etileno gaseoso a altas presiones. Pertenece a la familia de los termoplásticos con estructura molecular ramificada y distribución de peso molecular amplia, características que lo ubican dentro de las resinas multipropósito.

Según la densidad, los polietilenos se clasifican en: polietilenos de baja densidad, cuando ésta se encuentra entre 0,915 y 0,925 gramos/centímetro cúbico, polietilenos de media densidad, cuando ésta se ubica entre 0,926 y 0,940 gramos/centímetro cúbico y polietilenos de alta densidad, cuyas densidades están entre 0,941 y 0,960 gramos/centímetro cúbico.

Ecopetrol produce en sus plantas de Barrancabermeja los siguientes grados de polietileno de baja densidad:

- Polifen 640 Melt Index 2
- Polifen 641 Melt Index 2

Usos

Resina para extrusión de películas de múltiple uso, diseñada para utilizarse donde se requieran buenas propiedades mecánicas y ópticas. Se emplea para bolsas de supermercados, panadería, alimentos, forros de cuadernos y otros usos. También se utiliza para fabricar bolsas semi industriales y empaques de alimentos en procesos de sellado automático solo o en conjunto con resinas de última tecnología, dependiendo del nivel de exigencia de las empacadoras.

Precauciones de uso y manejo

Estas resinas y los aditivos utilizados en su fabricación no son tóxicos, por consiguiente, tanto ellas como los artículos fabricados con ellas pueden estar en contacto con alimentos, exceptuando los casos en que el alimento vaya a ser cocido junto con el empaque. Estos productos no requieren precauciones especiales en su manejo, ya que no son peligrosos ni por contacto ni por ingestión.

Propiedades químicas más importantes:

Actividad química: los polietilenos son inertes a una gran variedad de productos químicos. No deben emplearse para empacar solventes, debido a que con el tiempo pueden permitir el paso de gases y ciertos líquidos.

Combustibilidad: estas resinas deben almacenarse y manejarse evitando el contacto con llamas y otras fuentes de calor, como metales al rojo vivo, puesto que con el suministro de calor y oxígeno

del aire pueden hacer combustión. Al producirse la ignición se genera mucho calor y abundante humo denso y de color negro. Los medios adecuados para extinguir este fuego son el agua como refrigerante y la espuma de sofocación. Las personas que extingan el fuego deben usar máscara con equipo de oxígeno.

Manejo de desechos: debido a la baja biodegradabilidad de los plásticos, se recomienda identificarlos con su respectivo código 4 PEBD para facilitar su reutilización o reciclado, con el fin de producir otros artículos y evitar que contaminen el entorno. Si no pueden ponerse en práctica las alternativas mencionadas, pueden incinerarse y aprovechar su elevado contenido calórico.

CAS: 9002-88-4

Logística de venta

Se despacha en bolsas de 25 kg.

Sitio de entrega

Refinería de Barrancabermeja y almacenes de depósito en Bogotá, Barranquilla, Cali y Medellín.

Especificaciones técnicas

Polietileno LDPE Polifen 641 (polietileno resina 641 prime)

PROPIEDADES / CARACTERÍSTICAS	UNIDADES	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	
			Mínimo	Máximo
Color	N/A	ASTM D 6290	55	
Contaminación	N/A	DOW OP 01		
Grande				1,3
Mediana				2,0
Pequeña				2,5
Densidad a 23°C	g/mL	ASTM D 792	0,9203	0,9243
Granulación (malla 6-8)	g/100 g	ASTM D 1921	93	
Geles	N/A	ASTM D 3351		
Grandes				4
Medianos				19
Pequeños				75
Índice de fusión, Mi	g/10 min	ASTM D 1238	1,70	2,30
Aditivo deslizante, erucamida	mg/Kg	DOW OP 32	598	808
Aditivo antibloqueo, sílice	mg/Kg	ASTM D 5630	1.069	1.444

El catálogo de productos de Ecopetrol tiene por finalidad brindar al usuario información general relacionada con el portafolio de productos comercializados por Ecopetrol S.A. La información provista no es una oferta en los términos del Código de Comercio Colombiano. Su propósito es únicamente informativo. Ecopetrol S.A. no se hace responsable por el uso o interpretación realizada por terceros.
Al ingresar al catálogo el usuario acepta plenamente y sin reservas todos y cada uno de los Términos y Condiciones que regulan la página web www.ecopetrol.com.co. En consecuencia, el usuario debe leer atentamente los Términos y Condiciones en cada una de las ocasiones en que se proponga tener acceso al catálogo.
Los datos e información contenida en el catálogo podrá ser modificada en todo o en parte por Ecopetrol S.A., en cualquier momento y sin previo aviso a los usuarios.
Debido a que en la actualidad los medios técnicos disponibles no permiten garantizar la absoluta falta de injerencia de la acción de terceras personas en los sitios publicados en Internet, Ecopetrol no garantiza la exactitud y/o veracidad de todo o parte de la información contenida en el catálogo, ni su actualización, ni que dicha información haya sido alterada o modificada en todo o en parte, luego de haber sido incluida, ni cualquier otro aspecto o característica de la información brindada por medio del sitio o a través de los links eventualmente incluidos en el mismo.
Ecopetrol no controla ni garantiza la ausencia de virus ni de otros elementos en los contenidos que puedan producir alteraciones en su sistema informático (software y hardware) o en los documentos electrónicos y ficheros almacenados en su sistema informático.
Ecopetrol excluye cualquier responsabilidad por los daños y perjuicios de toda naturaleza que puedan deberse a la presencia de virus o a la presencia de otros elementos en los contenidos que puedan producir alteraciones en el sistema informático, documentos electrónicos o ficheros de los usuarios.

DIGITAL EXPRESS
LINEA VERDE

begreen



3-Compartment Clamshell 8"*8"
Model Number: ES015 / ES015U

Product Technical data sheet, Specifications/Special Features

100% biodegradable tableware, 8" clamshell (3-compartment)
1. Natural: 100% natural bagasse of sugar cane fiber pulp, healthy, biodegradable and eco-friendly raw material
2. Nontoxic: nontoxic substance or other is released even in high temperature or in acid/ alkali condition: 100% food contact safety
3. Microwaveable: safe to be used in microwave, oven and refrigerator
4. Biodegradable and compostable: 100% biodegrade within two months: wastes will decompose into CO_2 and water: certified by BPI/EN 13432]
5. Recyclable: renewable, reuse to make paper, reduce the need for petroleum-based material
6. Water and hot-proof: 248°F/120°C hot oil and 212°F/100°C hot water resistant
7.Quality and durability: smooth and superior strength, stackable, leak-proof, edge trimming can be omitted for auto lines

Item no	Color	Description	Gram weight	Case count	Case dimensions	Net/gross weight
ES015 ES015U	White Kraft	8 x 8"	38g	200 pieces	45.5x34x23cm	7.6/8.6kg

Carrera 46 No. 30 – 62 PBX: (574) 448 8182 Cel 312 287 1482
E-mail: analopera@digitalexpress.com.co Medellín - Colombia

FICHA TECNICA PRODUCTOS PULPA DE PAPEL DIGITAL EXPRESS LTDA.

Productos:

Desechables 100% pulpa de papel Bagazo de Caña de Azúcar

Descripción:

- Platos pandos de 155, 180, 230 y 260mm en pulpa de papel ES003, ES004, ES005, ES007, ES008, ES009.
- Bandejas ovaladas pandas de 260 y 320mm en pulpa de papel ES010, ES011.
- Bandejas rectangulares hondas 170*120 en 45y 58mm en pulpa de papel ES024 ES025.
- Bandeja ovalada honda y tapa 230mm en pulpa de papel ES028U, ES028LU
- Porta hamburguesa 6" en pulpa d papel ES012.
- Porta comidas pulpa de papel 170*130mm, 9"*6", 200mm con y sin divisiones, 230mm con y sin divisiones SD005, ES016, ES014, ES015, ES017, ES018.
- Platos cuadrados 160, 200 y 230mm en pulpa de papel ES021, ES022, ES023.
- Platos soperos y ensaladeros redondos 350, 12oz, 500, 850, 1000ml en pulpa de papel SD001, ES001, SD002, SD003, SD004.
- Plato sopero cuadrado 160mm en pulpa de papel ES029
- Plato sopero especial y tapa 800ml. en pulpa de papel ESC001, ESC001L

Material: Pulpa de papel Virgen de bagazo de caña de azúcar, Aditivo repelencia al agua & Aditivo repelencia a la grasa.

Color: Natural & Blanco

CONDICIONES DE EMPAQUE:

Granel y/o bolsas por 20 unidades

ES014, ES015, ES018,ESC001	200 Unidades por caja
ES016	250 Unidades por caja
ES017	300 Unidades por caja
ES023	350 Unidades por caja
ES012	400 Unidades por caja
ES005, ES007, ES008, ES009, ES010, ES011	500 Unidades por caja
ES021, ES022, ES024, ES025, ES028U, ES028UL	
SD003, SD004, ESC001L	
ES003, ES004, SD001, SD002, SD005	1000 Unidades por caja
ES001	1200 Unidades por caja

PRESERVACION Y VIDA UTIL DEL PRODUCTO

En condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación, los productos pueden ser usados por tiempo indefinido después de ser despachados, después de 6 meses se recomienda revisar el embalaje, estado físico de este y del producto, después de 24 meses se recomienda realizar análisis microbiológico y funcional para definir el estado del producto, en caso de dudar se debe solicitar ayuda técnica del Importador.

RECOMENDACIONES GENERALES DE FUNCIONALIDAD Y USO DEL PRODUCTO

Todos los productos son aptos para uso comercial, aptos para el uso en contacto directo con alimentos procesados y no procesados durante periodos de tiempo acordes con el tipo de alimento, humedad y contenido de grasa. Aptos para ser usados en REFRIGERACION, CONGELACION y MICRO ONDAS, previo chequeo por parte del usuario.
Estos están diseñados para contener:

- POSTRES

- CEREALES
- CARNES
- FRUTAS
- VERDURAS
- ALIMENTOS PROCESADOS EN GENERAL

El material de los productos de pulpa de papel es proveniente de materias primas renovables derivadas del bagazo de caña de azúcar, MATERIAL RECICLABLE Y BIODEGRADABLE EN CONDICIONES NORMALES DE COMPOSTAJE INDUSTRIAL EN 3 MESES.

El material de estos productos cumple con la norma ASTM 6400 (Standard Specification for compostable plastics) y cuenta con certificación BPI (Biodegradable Products Institute)

RESISTENCIA TERMICA: Alimentos procesados hasta 100°C

NOTA:

Todas las evaluaciones están sujetas a validación previa y aprobación del cliente con pruebas funcionales tanto en la línea de producción del cliente, en su línea de distribución y hasta el uso final del producto en PVP (Punto de venta público). Es importante conocer todas las variables de utilización del producto, como tipo de producto a empacar, temperatura de almacenamient

MANIFESTACION DE COMPROMISO

(ARTÍCULO 8 DE LA LEY 1990)

MANIFESTACIÓN DE COMPROMISO
(ARTÍCULO 8 DE LA LEY 1990)

Santiago de Cali, Abril 30 de 2020

Doctor
ALEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad

Respetada doctora,

La suscrita oferente, **MARISOL VELA GOMEZ** identificada como aparece al pie de mi firma, obrando en mi propio nombre y representación**,** declaro bajo la gravedad de Juramento que en caso de salir favorecida, me comprometo a entregar a organización(es) sin ánimo de lucro, en los términos del artículo 8 de la Ley 1990, los alimentos aptos para el consumo humano que no se comercialicen, frescos o preparados, absteniéndose de destruir, desnaturalizar o afectar la aptitud para el consumo humano de dichos alimentos; así mismo, me comprometo a entregar constancia expedida por la(s) organización(es) receptoras de los alimentos, en las cuales conste la cantidad de alimentos donados.

MARISOL VELA GOMEZ
C.C. 31.195.610 de Tuluá-Valle
Nit. 31.195.610-2

PROCEDIMIENTO PARA DEFINIR LAS ACCIONES ORIENTADAS A PREVENIR Y REDUCIR LAS PERDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS LEY 1990/2019

Objetivo

Definir las acciones necesarias para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos

Alcance

Este documento tiene una trascendencia a mitigar las pérdidas y el desperdicio de los alimentos en cada una de nuestras sedes.

Introducción

Las empresas a cobrado mayor conciencia sobre los graves efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos que se pueden causar en cada una de nuestras plantas ya que todos los productos alimenticios que no son consumidos suponen no sólo un gran costo medioambiental y socioeconómico, sino también una enorme oportunidad para las empresas. Por tal motivo, la empresa ha emprendido unas acciones encaminadas a prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, con el fin de ofrecer beneficios donde existan ganancias económicas, mitigación de los efectos negativos en el medio ambiente y una mejor calidad de vida para las personas que actualmente carecen de alimentos suficientes.

Desarrollo

Las acciones que la empresa implementara para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en el procesamiento o transformación y manufactura de alimentos se enumeran a continuación:

1. Mejorar la gestión e infraestructura de cadenas de frío a fin de prevenir la descomposición o degradación de los productos durante su almacenamiento y transporte.
2. Optimizar las líneas y los procesos de producción con miras a aumentar la productividad y reducir las ineficiencias.
3. Mejorar las Buenas prácticas de producción y de aprovechamiento de los alimentos.
4. Realizar campañas de uso responsable de los alimentos: capacitar a proveedores, trabajadores, consumidores, público en general con el fin de incrementar la conciencia ambiental de los consumidores.

1. MEJORAR LA GESTIÓN E INFRAESTRUCTURA DE CADENAS DE FRÍO A FIN DE PREVENIR LA DESCOMPOSICIÓN O DEGRADACIÓN DE LOS PRODUCTOS DURANTE SU ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

La importancia de la cadena de frío radica en considerar las pérdidas de productos alimenticios a causa del manejo, almacenamiento y transporte inadecuados, ya que en muchas ocasiones la falta de control lleva a obtener en mermas hasta un 50 por ciento en perdidas en algunos productos, por eso la necesidad de contar e implementar una buena cadena de frio, debido a que este proceso disminuye considerablemente el deterioro de los alimentos y garantiza que varios tipos de preparación en productos manufacturados se encuentren en óptimas condiciones para consumirse, permitiendo prevenir perdidas y desperdicios mayores a los normales.

La disponibilidad y utilización eficaz de la cadena de frío influyen notablemente en las pérdidas y desperdicios de los alimentos. El control de temperatura es el factor más determinante de la preservación de los alimentos, sobre todo en el caso de los alimentos perecederos. Por consiguiente, mantener la producción a una temperatura baja desde su recolección hasta su venta al por menor (cadena de frío) es de suma importancia para la preservación de su calidad.

2. OPTIMIZAR LAS LÍNEAS Y LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN CON MIRAS A AUMENTAR LA PRODUCTIVIDAD Y REDUCIR LAS INEFICIENCIAS.

Hoy en día muchas empresas se encuentran inmersas en proyectos de mejora u optimización de procesos y automatización de estos, con el fin de lograr óptimos niveles de eficiencia y efectividad al menor costo posible, que les permita ser competitivos, rentables y se diferencien de su competencia por su calidad de procesos y servicio al cliente.

En consecuencia, durante la ejecución de un proceso, intervienen personas, recursos tecnológicos, materiales, tiempo, infraestructura física entre otros. La buena o mala utilización de estos recursos determina al final el grado de satisfacción del cliente final y como consecuencia la rentabilidad de la empresa.

Mejorar los procesos en las empresas, estará relacionado con uno o más de los siguientes aspectos:

- Eliminar la duplicidad de los procesos y reducción de procesos críticos, disminuyendo o eliminando los errores, defectos del producto y servicio. Así como las actividades que no generan valor.
- Reducción de tiempos en procesos, optimizando el tiempo de entrega de un Producto o Servicio al cliente final.
- Procesos documentados y eficiencia organizacional.
- Mejorar la calidad del servicio para incrementar la satisfacción del cliente.
- Mejorar la productividad y eficiencia de los colaboradores en sus actividades diarias.
- Generar valor para el cliente para generar experiencias únicas.
- Optimizar los costos incurridos en la ejecución de un proceso y mejorar la rentabilidad.

3. MEJORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN Y DE APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

Las regulaciones y normativas que deben cumplirse en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria como las buenas prácticas de producción y de aprovechamiento de los alimentos provocan, en algunos casos, una mayor generación de pérdidas y desperdicios alimentarios. Sería muy conveniente realizar una revisión, actualización y mejora de marcos normativos en todos los ámbitos, para que, en lugar de contribuir a generar pérdidas y desperdicios alimentarios, contribuyan a su reducción.

Así mismo para apoyar y mitigar las pérdidas y desperdicios de los alimentos, la empresa planificará bien los menús a contratar, ocasionando de esta manera ahorros y si a la vez se efectúa

una compra de forma eficiente, se logrará conseguir menores perdidas y desperdicios de los alimentos.
También se ayudará a los clientes a comprar solo lo que van a comer, debido a que los consumidores pueden reducir la cantidad de alimentos que desperdician si sólo compran los productos que van a necesitar.

Se presentan a continuación, una serie de medidas que se pueden adoptar en las diferentes fases del proceso de restauración, mediante algunas buenas prácticas implantadas en servicios de alimentación:

- Recepción de alimentos

MEDIDA	FINALIDAD
1. Adaptar las provisiones a las reservas	Adaptar los pedidos a las reservas de almacenamiento para evitar acumular grandes cantidades de alimentos, sobre todo perecederos.
2. Aumentar la frecuencia de recepción de alimentos perecederos	En el caso de los alimentos perecederos, al aumentar la frecuencia de recepción (por ejemplo, a frecuencia diaria), además de consumir los productos en el punto óptimo, se evita que comiencen a madurar en el almacén. Ofrece la ventaja añadida de que se necesita menos espacio para almacenar alimentos, también en las cámaras de frío.
3. Gestionar inmediatamente los alimentos con el almacén según sus características	Es importante gestionar inmediatamente los alimentos según sus características, sobre todo los congelados, para no romper la cadena de frío. Además, es interesante hacer porciones de tamaño correcto para los productos congelados y limpiar/ deshuesar los alimentos antes de almacenarlos.

- Almacén

MEDIDA	FINALIDAD
1. Preparación del espacio de almacenamiento y favorece además la rotación de productos.	Preparar y mantener adecuadamente el espacio de almacenamiento ya que permite reducir el tiempo que pasan los alimentos en ubicaciones temporales fuera del almacén evitando que se rompa la cadena del frío, que el producto se contamine o que reciba golpes por estar en “áreas inadecuadas”
2. Aplicar el sistema “primero en entrar, primero en salir”	Aplicar el sistema de rotación de productos “primero en entrar, primero en salir” de manera que se evita desperdiciar alimentos por que hayan madurado en exceso o hayan caducado en el almacén.
3. Optimizar el tamaño de los envases	Comprar la comida en envases grandes supone un ahorro económico y una menor generación de residuos de envases. Por otro lado, se corre el riesgo de generar más desperdicio de alimentos (con la consiguiente pérdida económica) si no se consume el contenido del envase en un tiempo prudencial. Por tanto, es importante estudiar

	qué tamaño de envase es el más adecuado en función del uso que se le dé a cada alimento.
4. Etiquetar alimentos con mayor riesgo de estropearse	Etiquetar los alimentos para priorizar la utilización de aquellos que tienen un mayor riesgo de estropearse, de manera que se reduce la posibilidad de no llegar a utilizar alguno.
5. Optimizar el tiempo de apertura de las cámaras de frío	Abrir lo menos posible las cámaras de frío y/o frigoríficos para evitar que se rompa la cadena del frío, y para reducir el gasto en energía por pérdidas de temperatura. Esta práctica se puede reforzar con un cartel que lo recuerde.
6. Almacenar cada alimento según las condiciones requeridas	Cada alimento debe de ser almacenado según sus condiciones requeridas. Por ejemplo, las frutas y verduras deben ser almacenadas sin apilar en exceso y protegidas, para evitar que puedan estropearse por aplastamiento o por golpes. Otros alimentos deberán envasarse al vacío o almacenarlos refrigerados o en un lugar fresco y seco.
10. Separar del resto aquellas frutas/verduras que llevan más tiempo almacenadas o que han comenzado su maduración	Separar los alimentos en proceso de maduración avanzada o dañados para evitar que afecten al resto de alimentos. Cuando se pueda, se aprovecharán para realizar una elaboración con ellos.

- Preparación en cocina

MEDIDA	FINALIDAD
1. Aprovechar los productos al máximo, evitando descartar en exceso	Aprovechar los productos al máximo, reduciendo las mermas en la medida de lo posible y en aquellos casos que sea inevitable, reutilizando dichos restos para otras elaboraciones. Variar el menú del día puede facilitar la reutilización de alimentos.
2. Ajustar las cantidades a las reservas o demanda prevista	Los restaurantes que funcionan bajo reserva pueden ajustar las cantidades de alimentos elaborados a las reservas, mientras que aquellos que no trabajan con reservas pueden analizar los platos más solicitados por temporadas, días y horas de la semana, para tratar de prever la demanda.

- Prevención y gestión de residuos

MEDIDA	FINALIDAD
1. Segregar el biorresiduo además del resto de fracciones (vidrio, envases ligeros, papel cartón, aceite usado de cocina)	El biorresiduo se recoge selectivamente y se envía a una planta de compostaje donde se transforma en compost que será utilizado como abono en agricultura, jardinería, etc.
2. Reutilización de residuos	Reducir la generación de residuos a través de la reutilización de envases.

- Otras posibles medidas a aplicar

MEDIDA	FINALIDAD
1. Formar e informar al personal sobre medidas para reducir el desperdicio de alimentos	Formar e informar periódicamente al personal sobre las medidas que el establecimiento adopte para reducir el desperdicio alimentario es esencial para su correcta implantación.
2. Auditoria del desperdicio de alimentos	Realizar una auditoría de los desperdicios alimentarios que se generan permitirá conocer con mayor detalle en qué partes del proceso se genera principalmente y cuáles son sus principales causas. Además, pasado un tiempo tras adoptar medidas para reducir el desperdicio de alimentos, se puede volver a realizar una auditoría para comparar los resultados y medir la eficacia de las medidas.
3. Utilización de productos de limpieza ecológicos	Utilizar productos de limpieza libres de productos perjudiciales para el medio ambiente y para las personas reduce el impacto generado por el establecimiento.
4. Evitar usar artículos desechables	Evitar usar artículos desechables del servicio de restauración (platos, vasos, cubiertos…)

4. REALIZAR CAMPAÑAS DE USO RESPONSABLE DE LOS ALIMENTOS: CAPACITAR A PROVEEDORES, TRABAJADORES, CONSUMIDORES, PÚBLICO EN GENERAL CON EL FIN DE INCREMENTAR LA CONCIENCIA AMBIENTAL DE LOS CONSUMIDORES.

Partiendo del conocimiento del problema que se haya propiciado con las campañas amplias de sensibilización, es importante profundizar en la toma de conciencia del mayor número posible de personas de que las propias pautas individuales de consumo tienen un impacto en esta escandalosa realidad, de graves dimensiones éticas, económicas, sociales y medioambientales, frente a la cual los consumidores tienen más poder del que en principio pueden percibir. Desde el punto de vista de las prácticas individuales, las personas que quieren o pueden ser consumidores más responsables necesitan formación e información para fundamentar adecuadamente sus decisiones de compra y sus pautas de consumo. Los aspectos a abordar son muy variados:

- Tomar conciencia de que el precio económico de muchos alimentos no suele reflejar otros costes asociados, especialmente los costes ecológicos y energéticos, pero que estos deberían ser tenidos en cuenta desde un punto de vista de consumo responsable.
- Revisar los propios hábitos de compra y descubrir que un aumento de la frecuencia de compra permite una reducción del almacenaje de alimentos en el lugar de compra y, consiguientemente, reduce el riesgo de generar perdidas y desperdicios de los alimentos. Para ello es importante contar con una buena infraestructura de distribución, incluyendo el comercio de proximidad bien abastecido.
- Cuestionarse algunas de las exigencias y estándares de calidad que colaboran en la generación de pérdidas y desperdicios de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria y descubrir la importancia de orientar con más intensidad su consumo hacia productos locales y de temporada.
- Aprender qué buenas prácticas de producción y aprovechamiento de los alimentos permiten reducir las pérdidas y desperdicios de los alimentos.

- Mejorar las propias capacidades para un buen cocinado de los alimentos y para incrementar el aprovechamiento de las sobras.
- Tener un mejor conocimiento del significado de la información contenida en el etiquetado, especialmente de las fechas de caducidad y consumo preferente.
- En la dimensión de clientes de establecimientos de restauración, tomar conciencia de que los alimentos que se dejan en el plato van directamente a la basura y adoptar de forma más sistemática la costumbre de pedir el “doggy bag” para llevarse sus sobras y aprovecharlas en casa.