DOCUMENTOS DE CONTENIDO TÉCNICO

CICLO DE MENÚS

MARISOL VELA GOMEZ

REFRIGERIOS

SEMANA 1

LUNES 1		MARTES 2		MIERCOLES 3		JUEVES 4		VIERNES 5	
Hamburguesa	80 gramos	Torta de banano	80 gramos	Pastel de pollo	80 gramos	Pan perro	80 gramos	Sándwich de jamón y queso	80 gramos
Jugo de fruta	210 cc	Avena	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Jugo de fruta	210 cc
Calorías	465	Calorías	459	Calorías	482	Calorías	409	Calorías	443

SEMANA 2

LUNES 6		MARTES 7		MIERCOLES 8		JUEVES 9		VIERNES 10	
Pastel de carne	80 gramos	Almojábana	80 gramos	Croissant de jamón y queso	80 gramos	Pastel de pollo	80 gramos	Torta de naranja	80 gramos
Jugo de fruta	210 cc	Avena	210 cc	Yogurt	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Yogurt	210 cc
Calorías	468	Calorías	513	Calorías	628	Calorías	485	Calorías	403

SEMANA 3

LUNES 11		MARTES 12		MIERCOLES 13		JUEVES 14		VIERNES 15	
Pastel de pollo	80 gramos	Avena	80 gramos	Hamburguesa	80 gramos	Dedo de queso	80 gramos	Sándwich de jamón y queso	80 gramos
Jugo de fruta	210 cc	Galleta Cuca	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Jugo de Frutas	210 cc
Calorías	467	Calorías	552	Calorías	460	Calorías	517	Calorías	440

ANÁLISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALÓRICA

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 1

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Mango común crudo	C051	60,0	**210**	47,400	0,360	0,000	10,260
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Hamburguesa	Pan blanco regular horr	A060	80,0		214,400	7,120	2,720	39,040
	Hamburguesa de carne	F049	40,0		110,400	6,480	9,320	0,080
	Lechuga comun cruda	B059	20,0		3,600	0,160	0,020	0,520
	Tomate crudo	B103	20,0		4,600	0,180	0,020	0,580
	Salsa de tomate	L017	5,0	**150**	5,450	0,065	0,015	1,250
TOTAL					**465,3**	**14,4**	**12,1**	**71,6**

TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES	**465,3**	**14,4**	**12,1**	**71,6**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES		**57,5**	**108,9**	**286,4**
VALORES PORCENTUALES		**12,4**	**23,4**	**61,5**

Alexandra Pouchard
MND 002242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 2

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Avena con leche	Avena en hojuelas prec	A012	15,0	**210**	61,650	2,535	1,125	9,615
	Leche de vaca entera e	G008	20,0		99,800	5,260	5,320	7,680
	Azucar blanco granulac	K003	20,0		79,400			19,860
Torta de banano	Bananco comun crudo	C010	40,0		40,400	0,600	0,040	8,920
	Mantequilla	D015	5,0		37,150	0,040	4,110	
	Azucar blanco granulac	K003	10,0		39,700			9,930
	Huevo de gallina enterc	J004	20,0		29,800	2,520	2,160	0,060
	Harina de trigo fortificac	A039	20,0	**80**	71,600	1,900	0,280	15,120
TOTAL					**459,5**	**12,9**	**13,0**	**71,2**

TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES	**459,5**	**12,9**	**13,0**	**71,2**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES		**51,4**	**117,3**	**284,7**
VALORES PORCENTUALES		**11,2**	**25,5**	**62,0**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 3

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Mora de castilla cruda	C061	60,0	**210**	44,400	0,600	0,060	8,760
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Paste de pollo	Harina de trigo fortificad	A038	80,0	**80**	290,400	10,560	1,520	57,680
	Mantequilla	D015	7,0		52,010	0,056	5,754	0,000
	Pollo pechuga sin piel a	F086	10,0		16,400	2,970	0,490	0,020
TOTAL					**482,6**	**14,2**	**7,8**	**86,3**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**482,6**	**14,2**	**7,8**	**86,3**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**56,7**	**70,4**	**345,3**
VALORES PORCENTUALES						**11,8**	**14,6**	**71,5**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 4

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Maracuyá cruda	C056	60,0	**210**	36,000	0,900	0,300	7,440
	Azucar blanco granulac	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Pan perro	Pan blanco regular horr	A060	80,0	**80**	214,400	7,120	2,720	39,040
	Salchicha de cerdo y re	F125	30,0		79,800	4,140	6,210	1,830
TOTAL					**409,6**	**12,2**	**9,2**	**68,2**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**409,6**	**12,2**	**9,2**	**68,2**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**48,6**	**83,1**	**272,7**
VALORES PORCENTUALES						**11,9**	**20,3**	**66,6**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 5

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Mango común crudo	C051	60,0	**210**	47,400	0,360	0,000	10,260
	Azucar blanco granulado	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Sánduche de jamón y queso	Pan blanco regular hornead	A060	80,0		214,400	7,120	2,720	39,040
	Queso fresco semiduro sem	G019	20,0		59,200	4,580	4,280	0,620
	Jamon de cerdo y res tipo s	F051	20,0	**80**	43,000	2,280	3,100	1,480
TOTAL					**443,4**	**14,3**	**10,1**	**71,3**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**443,4**	**14,3**	**10,1**	**71,3**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**57,4**	**90,9**	**285,0**
VALORES PORCENTUALES						**12,9**	**20,5**	**64,3**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 6

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Piña india cruda	P083	60,0	**210**	32,400	0,300	0,120	7,200
	Azucar blanco granulac	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Pastel de carne	Harina de trigo fortificac	A038	80,0	**80**	290,400	10,560	1,520	57,680
	Mantequilla	D015	7,0		52,010	0,056	5,754	0,000
	Res carne magra cruda	F099	10,0		13,900	2,180	0,570	0,000
TOTAL					**468,1**	**13,1**	**8,0**	**84,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**468,1**	**13,1**	**8,0**	**84,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**52,4**	**71,7**	**339,0**
VALORES PORCENTUALES						**11,2**	**15,3**	**72,4**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 7

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Avena con leche	Avena en hojuelas prec	A012	15,0	**210**	61,650	2,535	1,125	9,615
	Leche de vaca entera e	G008	20,0		99,800	5,260	5,320	7,680
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Almojábana	Almojabana vallecauca	A003	80,0	**80**	272,800	14,000	11,760	27,680
TOTAL					**513,7**	**21,8**	**18,2**	**64,8**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**513,7**	**21,8**	**18,2**	**64,8**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**87,2**	**163,8**	**259,3**
VALORES PORCENTUALES						**17,0**	**31,9**	**50,5**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 8

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Yogurt	Yogurt bebible entero c	G028	210,0	**210**	170,100	6,090	5,880	23,520
Croissant de jamón y queso	Croissant de queso hor	A016	80,0		356,000	7,360	18,400	39,120
	Queso fresco semiduro	G019	20,0		59,200	4,580	4,280	0,620
	Jamon de cerdo y res ti	F051	20,0	**80**	43,000	2,280	3,100	1,480
TOTAL					**628,3**	**20,3**	**31,7**	**64,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**628,3**	**20,3**	**31,7**	**64,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**81,2**	**284,9**	**259,0**
VALORES PORCENTUALES						**12,9**	**45,4**	**41,2**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 9

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Mango común crudo	C051	60,0	**210**	47,400	0,360	0,000	10,260
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Paste de Pollo	Harina de trigo fortificad	A038	80,0	**80**	290,400	10,560	1,520	57,680
	Mantequilla	D015	7,0		52,010	0,056	5,754	0,000
	Pollo pechuga sin piel a	F086	10,0		16,400	2,970	0,490	0,020
TOTAL					**485,6**	**13,9**	**7,8**	**87,8**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**485,6**	**13,9**	**7,8**	**87,8**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**55,8**	**69,9**	**351,3**
VALORES PORCENTUALES						**11,5**	**14,4**	**72,3**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 10

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Yogurt	Yogurt bebible entero c	G028	210,0	**210**	170,100	6,090	5,880	23,520
Torta de naranja	Naranja cruda	C062	40,0		16,400	0,280	0,120	3,520
	Mantequilla	D015	10,0		74,300	0,080	8,220	0,000
	Azucar blanco granulac	K003	5,0		19,850	0,000	0,000	4,965
	Huevo de gallina enter	J004	10,0		14,900	1,260	1,080	0,030
	Harina de trigo fortifica	A039	30,0		107,400	2,850	0,420	22,680
TOTAL					**403,0**	**10,6**	**15,7**	**54,7**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**403,0**	**10,6**	**15,7**	**54,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**42,2**	**141,5**	**218,9**
VALORES PORCENTUALES						**10,5**	**35,1**	**54,3**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 11

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Lulo crudo	C045	60,0	**210**	28,800	0,540	0,060	5,340
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Paste de pollo	Harina de trigo fortificad	A038	80,0	**80**	290,400	10,560	1,520	57,680
	Mantequilla	D015	7,0		52,010	0,056	5,754	0,000
	Pollo pechuga sin piel a	F086	10,0		16,400	2,970	0,490	0,020
TOTAL					**467,0**	**14,1**	**7,8**	**82,9**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**467,0**	**14,1**	**7,8**	**82,9**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**56,5**	**70,4**	**331,6**
VALORES PORCENTUALES						**12,1**	**15,1**	**71,0**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 12

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Avena con leche	Avena en hojuelas prec	A012	15,0	**210**	61,650	2,535	1,125	9,615
	Leche de vaca entera e	G008	20,0		99,800	5,260	5,320	7,680
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Galleta cuca	Galleta dulce cucas	A021	80,0		312,000	6,080	2,400	66,560
Total					552,850	13,875	8,845	103,715
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**552,9**	**13,9**	**8,8**	**103,7**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**55,5**	**79,6**	**414,9**
VALORES PORCENTUALES						**10,0**	**14,4**	**75,0**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 13

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Guayaba madura cruda	C031	60,0	**210**	42,600	0,540	0,180	8,040
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Hamburguesa	Pan blanco regular horr	A060	80,0		214,400	7,120	2,720	39,040
	Hamburguesa de carne	F049	40,0		110,400	6,480	9,320	0,080
	Lechuga comun cruda	B059	20,0		3,600	0,160	0,020	0,520
	Tomate crudo	B103	20,0		4,600	0,180	0,020	0,580
	Salsa de tomate	L017	5,0	**100**	5,450	0,065	0,015	1,250
TOTAL					**460,5**	**14,5**	**12,3**	**69,4**

TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES	**460,5**	**14,5**	**12,3**	**69,4**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES		**58,2**	**110,5**	**277,5**
VALORES PORCENTUALES		**12,6**	**24,0**	**60,3**

Alexandra Pouchard
MND 002242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 14

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Maracuyá cruda	C056	60,0	**210**	36,000	0,900	0,300	7,440
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Dedo de queso	Harina de trigo fortificad	A038	80,0	**80**	290,400	10,560	1,520	57,680
	Mantequilla	D015	7,0		52,010	0,056	5,754	0,000
	Queso fresco semiduro	G019	20,0		59,200	4,580	4,280	0,620
TOTAL					**517,0**	**16,1**	**11,9**	**85,6**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**517,0**	**16,1**	**11,9**	**85,6**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**64,4**	**106,7**	**342,4**
VALORES PORCENTUALES						**12,5**	**20,6**	**66,2**

Alexandra Pouchard
MND 00242
Nutricionista - Dietista

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

ANALISIS CUANTITATIVO Y TABLA DE DISTRIBUCIÓN CALORICA 2018

Menú 15

NOMBRE ESPECIFICO DE LA PREPARACION	ALIMENTOS INGREDIENTES	CODIGO DEL ALIMENTO	GRAMOS CC PESO NETO	GRAMOS CC PORCION SERVIDA	CALORIAS	PROTEINA g	GRASA g	CARBOHIDRATOS g
DESAYUNO								
Jugo de fruta	Mora de castilla cruda	C061	60,0	**210**	44,400	0,600	0,060	8,760
	Azucar blanco granulad	K003	20,0		79,400	0,000	0,000	19,860
Sandwich de jamón y queso	Pan blanco regular horr	A060	80,0		214,400	7,120	2,720	39,040
	Queso fresco semiduro	G019	20,0		59,200	4,580	4,280	0,620
	Jamon de cerdo y res ti	F051	20,0	**80**	43,000	2,280	3,100	1,480
TOTAL					**440,4**	**14,6**	**10,2**	**69,8**
TOTAL CALORIAS Y NUTRIENTES					**440,4**	**14,6**	**10,2**	**69,8**
TOTAL CALORIAS POR NUTRIENTES						**58,3**	**91,4**	**279,0**
VALORES PORCENTUALES						**13,2**	**20,8**	**63,4**

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 DEL ELEMENTO	UNIDAD	CANTIDAD
1	SUMINISTRO DEL PLAN INTEGRAL DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO, PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CDTI SENA REGIONAL VALLE, QUE RECIBAN FORMACIÓN PROFESIONAL, QUE NO TENGAN PATROCINIO, NI APOYO DE SOSTENIMIENTO, ENTRE OTROS BENEFICIOS, QUE ASISTAN A UNA JORNADA DE FORMACIÓN SUPERIOR A SEIS (6) HORAS DIARIAS, QUE SE ENCUENTREN EN PROCESO DE CAPACITACIÓN EN LAS DISTINTAS ACCIONES DE FORMACIÓN DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA – CDTI, SEGÚN 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	UNIDAD	68265

2. CONDICIONES DE ENTREGA

La empresa incluye en el precio ofertado, la totalidad de los costos del servicio, además de entregar el Complemento nutricional en cada una de las sedes establecidas por el Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI en las horas determinadas y acordadas por las partes.

Así mismo estará a mi cargo el transporte de los complementos nutricionales hasta la sede(s) del centro CDTI 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 CDTI 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.
- Adjunto a la propuesta se presenta el Plan de Manejo Integral de Residuos Sólidos.

3. REQUISITOS DE NORMATIVIDAD AMBIENTAL

Durante la ejecución del contrato, el proveedor se compromete a cumplir los siguientes requisitos de Normatividad Ambiental Colombiana:

- Consumo de alimentos y bebidas.
- Viabilidad de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) e intoxicaciones alimentarias.
- Generación de residuos no peligrosos.
- Generación de residuos especiales (aceites usados y/o quemados, papel impregnado de aceite y residuos de la campana extractora).
- Generación de vertimientos.
- Potencial de lesiones o afectaciones a la salud.

4. TIPO DE RACION

Estará sujeto al cierre y apertura de nuevos cursos y a la dinámica de la programación.

5. HORARIO DE SUMINISTRO

La empresa en caso de salir favorecida, se compromete a entregar el complemento alimenticio de acuerdo a los horarios de los aprendices (mañana o tarde) en las diferentes sedes estipuladas.

Horarios:
En la mañana a las 10:00 horas
En la tarde a las 16:00 horas

Así mismo mantendrá en perfectas condiciones higiénicas las instalaciones que suministra el SENA, para lo cual trasladará las basuras y desechos hasta el lugar de las instalaciones que el SENA indique.

6. 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 Diseño Tecnológico Industrial CDTI en una jornada diaria de 8 horas.

7. REQUISITOS MINIMOS DE APORTE CALORICO DIARIO

Para efecto del aporte nutricional diario del complemento alimentario en cuanto a kilocalorías y macronutrientes, es el siguiente:

Alimento	Gramos
Energético	80 gramos
Bebida (210 cc)	Si la bebida es jugo, éste debe contener fruta

En el menú establecido para cada semana posee una bebida que contiene leche.

El oferente adjunto a esta propuesta realiza el análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú estipulado por la Entidad.

Se adjunta el análisis químico de cada una de las minutas, asi mismo 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 análisis químico fue elaborado y firmado por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente, de la cual se adjunta fotocopia de la tarjeta profesional en la propuesta.

8. ESTANDARES DE CALIDAD

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

9. VARIEDAD DEL MENU DIARIO

Los menús ofrecidos por el proveedor, deberán, consultar la variedad propuesta por el SENA en las condiciones técnicas del presente documento.

Se presenta una rotación de QUINCE (15) menús para un mes.

10. PUBLICACIÓN

Los menús, serán publicados dentro de las instalaciones del Centro, en un espacio visible a los usuarios del complemento nutricional.

Los menús aprobados, publicados y que en el caso de salir favorecida se entregarán, serán los siguientes:

SEMANA 1

LUNES 1		MARTES 2		MIERCOLES 3		JUEVES 4		VIERNES 5	
Hamburguesa	80 gramos	Torta de banano	80 gramos	Pastel de pollo	80 gramos	Pan perro	80 gramos	Sándwich de jamón y queso	80 gramos
Jugo de fruta	210 cc	Avena	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Jugo de fruta	210 cc
Calorías	465	Calorías	459	Calorías	482	Calorías	409	Calorías	443

SEMANA 2

LUNES 6		MARTES 7		MIERCOLES 8		JUEVES 9		VIERNES 10	
Pastel de carne	80 gramos	Almojábana	80 gramos	Croissant de jamón y queso	80 gramos	Pastel de pollo	80 gramos	Torta de naranja	80 gramos
Jugo de fruta	210 cc	Avena	210 cc	Yogurt	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Yogurt	210 cc
Calorías	468	Calorías	513	Calorías	628	Calorías	485	Calorías	403

SEMANA 3

LUNES 11		MARTES 12		MIERCOLES 13		JUEVES 14		VIERNES 15	
Pastel de pollo	80 gramos	Avena	80 gramos	Hamburguesa	80 gramos	Dedo de queso	80 gramos	Sándwich de jamón y queso	80 gramos
Jugo de fruta	210 cc	Galleta Cuca	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Jugo de fruta	210 cc	Avena	210 cc
Calorías	467	Calorías	552	Calorías	460	Calorías	517	Calorías	440

11. 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.

12. 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.

13. 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: Frotis de uña, fosas nasales, garganta y coprológico.

14. 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 a cada uno de los operarios encargados de hacer la entrega del complemento alimenticio.

Además en los casos en los que se presente algún tipo de brote de hepatitis, la persona(s) será retirada(s) inmediatamente del servicio.

Con el fin de garantizar la calidad del menú, se evitará la rotación de personal, no obstante el SENA, previa solicitud podrá solicitar el retiro o traslado de cualquier trabajador, cuando existan motivo para ellos.

Así mismo el personal contratado por la empresa contara con certificado de aptitud medica con énfasis osteomuscular piel, sistema digestivo y respiratorio, KOH de

uñas, coprológico y frotis faríngeo, el cual indica que la persona es apta para manipular alimentos.

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 de 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 Salud departamental o municipal 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.

15. 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.

16. NUTRICIONISTA

La empresa en caso de salir favorecida, se compromete a contar en el Suministro de complemento nutricional, 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.

17. 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 presentará 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.

18. LUGAR DE ENTREGA DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL

Este suministro deberá ser entregado en el SENA – Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI y demás sedes alternas donde se imparte formación en la ciudad de Cali por el Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI, de acuerdo con los horarios establecidos por el centro de Formación.

Las sedes a entregar son las siguientes:

- Centro de Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI, ubicado en la calle 72K No. 26J-97 Barrio El Pondaje.
- Sede ubicada en la Calle 52 No. 2 bis 15 Barrio Salomia.

19. 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 complemento nutricional 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
- 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.
- 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 este.
- El complemento nutricional será entregado a los aprendices beneficiarios de éste, cuyos listados serán suministrados 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 dar cumplimiento a las resoluciones No. 002505 de 2004 y 2674 de 2013.
- El proveedor debe encontrarse a paz y salvo con los aportes y contratación de aprendices si requiere, de estar en mora con esta obligación, el contratista deberá aportar el respectivo paz y salvo al proceso.

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

La Empresa 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:

- Sistema de Gestión de 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, preparación y respuesta ante emergencias.
- 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.
- Resolución 1401 del 2007.
- 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.
- Estándares Mínimos Resolución 0312/2019
- 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

CERTIFICADO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10015531263

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
OMF982	MAZDA	B 1600	1985

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.600	BLANCO	PARTICULAR

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	1000

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
Z66198	N	******

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
B160001722	N	B160001722	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)

BETANCOURTH GONZALEZ LAURA VIVIANA

IDENTIFICACIÓN

C.C. 1144176791

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	0

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	I/E	FECHA IMPORT.	PUERTAS
045167	I	03/01/1985	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
19/12/2000	09/02/2018	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTO CALI

LT06001143737

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial®

tu compañía siempre

NIT 860.037.013-6

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO	MES	DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO	MES	DÍA
2019	9	1	2019	9	2	2020	9	1

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
76753355 - 600977559	OMF982	CAMPEROS Y CAMIONETAS	PARTICULAR	1600	1985

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	MAZDA	FURGON

LÍNEA VEHÍCULO: B 1600

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
Z66198	B160001722	NA	1,00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
JOHN JAIRO BETANCOURTH GARCIA	3185476133	CC	16781453	CALI

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	82	80000441	76753355	76001

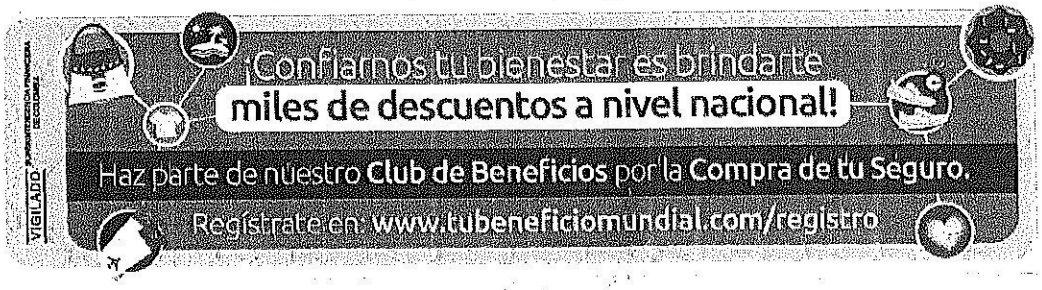
TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
22	$ 530.200	$ 265.100	$ 1.900

TOTAL A PAGAR

$ 797.200

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	800	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
B. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	
C. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	
D. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	10	



tu beneficio mundial

trabajamos para alcanzar tus sueños

*Aplican Términos y Condiciones.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

- Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data

Autorización Ley de Protección de Datos: Conforme con la Ley 1581 de 2012 de protección de datos, autorizo a Seguros Mundial a almacenar, recolectar y gestionar mis datos personales para el suministro de información y educación financiera, ofrecimiento comercial de los productos, así como los servicios inherentes a la actividad aseguradora, realización de encuestas de satisfacción de clientes y fines estadísticos. Para mayor información, la Política de Tratamiento de la información la encuentra en www.segurosmundial.com.co

En caso de que no desee otorgar esta autorización, favor comunicarse a los teléfonos que aparecen en esta póliza o ingrese al link: http://www.segurosmundial.com.co/servicio-al-cliente/ en nuestra página web y diligencie el formulario o envíe un correo a la siguiente dirección: consumidorfinanciero@segurosmundial.com.co

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10015531263

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
OMF982	MAZDA	B 1600	1985

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.600	BLANCO	PARTICULAR

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	1000

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
Z66198	N	******

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
B160001722	N	B160001722	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): BETANCOURTH GONZALEZ LAURA VIVIANA

IDENTIFICACIÓN: C.C. 1144176791

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	0

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	IIE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
045167	I	03/01/1985	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
19/12/2000	09/02/2018	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTO CALI

LT06001143737

CERTIFICADO DE REVISIÓN TECNICOMECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

Nº. DE CONTROL 45162521

PLACA No.	MARCA	LÍNEA
OMF982	MAZDA	B 1600

SERVICIO	COLOR	MODELO
PARTICULAR	BLANCO	1985

CILINDRADA	COMBUSTIBLE	VIN
1600	GASOLINA	

CLASE	No DE MOTOR	IDENTIFICACIÓN PROPIETARIO
CAMIONETA	Z66198	C 1144176791

PROPIETARIO	Nº CONSECUTIVO RUNT
LAURA V. BETANCOURTH G.	143076359

Nº. DE CONTROL 45162521

PLACA No.	CHASIS
OMF982	B160001722

CENTRO DE DIAGNÓSTICO AUTOMOTOR: CDA LA ESTACIÓN

NIT: 901104047

CDA LA ESTACIÓN PLUS S.A.S. NIT. 901.104.041 - 1

FECHA DE EXPEDICIÓN	AÑO	MES	DIA
	2019	08	27

FECHA DE VENCIMIENTO	AÑO	MES	DIA
	2020	08	27

FIRMA DEL RESPONSABLE

No. CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN	Nº CONSECUTIVO RUNT
18-OIN-46-001	143076359

SALUD AMBIENTAL LTDA
CARRERA 3 # 6-83 OFICINA 201 – CALI TELEFONOS: 8821820 - 6802992
E-MAIL: saludambiental2003@yahoo.com.mx
REPRESENTANTE LEGAL: JULIO CESAR VIDARTE

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

159-2584

DESINSECTACION [X] DESINFECCION [X] DESRATIZACION [ ]

Producto Utilizado	Categ. Toxicológica	Cantidad	Grupo Químico
K- OTRINE EC 25	III	80 C.C.	PIRETROIDE
LARK SANIT AF	----	50 C.C.	ANFOTERO

EN EL ESTABLECIMIENTO:

VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

Dirección CRA 41 # 8 -17 teléfonos 317177371 Ciudad CALI

Fecha: ABRIL 27 DE 2020 Vence: JULIO 27 DE 2020

Propietario: LAURA VIVIANA ETANCOURTH

Marca vehículo: MAZDA Tipo: CAMIONETA Modelo: 1986

Placa: OMF 982 DE Color BLANCO Transporta ALIMENTOS

RECOMENDACIONES:

- Solicite al operario le permita leer detenidamente el contenido de la etiqueta del producto que están aplicando.
- En caso de emergencia y/o intoxicación infórmenos de inmediato al Teléfono: 8821820 Sr. Julio Cesar Vidarte

PPRECAUCIONES:

- No permita la aplicación de plaguicidas en presencia de personas, en sitios de almacenamiento de alimentos o sobre animales domésticos.
- Destruya los alimentos contaminados Por el tratamiento
- Lave utensilios y ropa impregnadas, Con abundante agua y jabón
  Barra y recoja los insectos muertos

APLICADOR: ROBERSON IVAN TORRES
CARNET No. 0492 VENC E NOVIEMBRE 20 DE 2020

HECTOR DE J. GONZALES
INGENIERO SANITARIO - ASISTENTE TECNICO

CONCEPTO SANITARIO UNIDAD EJECUTORA DE SANEAMIENTO VALLE ACTA DE VISITA CP No. 0636 JUNIO 20 DE 2015

Alcaldía de Yumbo	MACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD MUNICIPAL	Código: GSM-SP-01-FO059
	PROCESO: SALUD PÚBLICA	TRD:
	SUBPROCESO: ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 00
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO E INSTRUCTIVO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Fecha de emisión: Diciembre 14 de 2016

CIUDAD YUMBO FECHA 21/10/2018 día / mes / año ACTA N° 1208

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

*CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO LAURA VALIANA BETANCOURTH GOMEZ

* DOCUMENTO DE IDENTIFA C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 1144176771

* PLACA DEL VEHÍCULO OHF982 * NUMERO DE INSCRIPCIÓN 76892

TELÉFONOS 3185476638

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO LVB.REPOSTA

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CRA 16 # 58A-18

* DEPARTAMENTO VALLE * MUNICIPIO CALI

* CLASE DEL VEHÍCULO Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál

* MARCA MAZDA * MODELO 1985 * COLOR BLANCO

* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO ALIMENTOS NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN SI [ ] NO [X]

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L-V 24/7 * NÚMERO DE TRABAJADORES 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	21-10-2018 día / mes / año	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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	CALIFICACIÓN
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 instructivos para el aspecto a evaluar.
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 DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013. Art 29, Núm 5.*	12	6	0	LICENCIA DE TRANSITO NO 10015531263.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 36.. Resolución 2505 de 2004, Art. 4 Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143*	12	6	0	TRAPITO NACIONAL RESOL 2674 DE 2013	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	CRITICO
3.1	*Estado de salud.* *(Resol. 2674/2013. Art 11, Núm. 5 Art. 14, Núm 12).*	13	6,5	0	/	C
3.2	*Reconocimiento Médico.* *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0	/	C

Scanned with CamScanner

Nº 1208

	...cas higiénicas					
3.3	(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).	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36).	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29. Núm. 4 y 5)	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 d 1984, Art. 89, 97, 98, 99.	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2 Art. 29, Núm 1.)	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

% 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 DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

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 | X NO | Cuál: VALIDA HASTA - 21-10-2020

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

VEHICULO CUMPLE CONDICIONES SANITARIAS

Por parte del establecimiento:

GRACIAS POR SU ATENCION

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de OCT del año 2019 en la Ciudad de YUMBO.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: ORLANDO RIVERA	NOMBRE:
CÉDULA: 16703665	CÉDULA:
CARGO: TECNICO ANALISTA	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARIA SALUD	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Laura Viviana Betancourth.	FIRMA:
NOMBRE: Laura Viviana Betancourth	NOMBRE:
CÉDULA: 1144176711	CÉDULA:
CARGO: Propietario	CARGO:

Scanned with CamScanner

TRANSPORTE DE ALIMENTOS
OMF 982
MEDELLIN

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 16781453

NOMBRE

JOHN JAIRO BETANCOURTH GARCIA

FECHA DE NACIMIENTO
13-07-1970

SANGRE-RH
O+

FECHA DE EXPEDICION
21-03-2014

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR
STRIA MCPAL TTO CALI

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHÍCULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	10-01-2022	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	21-03-2024	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	21-03-2017	PUBLICO

Morpho C100284071-2013-10-30

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC01004894853

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO 16.781.453
BETANCOURTH GARCIA
APELLIDOS
JOHN JAIRO
NOMBRES
FIRMA

ÍNDICE DERECHO
FECHA DE NACIMIENTO 13-JUL-1970
FUNZA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.63
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
31-ENE-1989 CALI
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA
A-3100150-01036812-M-0016781453-20180911
0062562352A 1
2755090631
REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

SALUD AMBIENTAL

981-956

No. _____

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

JOHN J BETANCOURTH
C.C 16.781.453

VARIOS

TIPO DE ALIMENTO _____

AUTORIZADOS POR SECRETARIA DE SALUD DEL VALLE RES. No. 1552/2004 SECRETARIA DE SALUD CALI RES. 0121/2003

EL PORTADOR DE ESTE CERTIFICADO ASISTIÓ AL TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON UNA INTENSIDAD DE DIEZ (10) HORAS. SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

FECHA DE CAPACITACION

02 JUL 2019

CAPACITARSE NUEVAMENTE

02 JUL 2020

SALUD AMBIENTAL

CAPACITADOR

CRA. 3 # 6 - 83 EDIFICIO LA MERCED
OF. 201 TEL: 882 1820

MANIFESTACION DE COMPROMISO

(MANEJO AMBIENTAL DE RESIDUOS)

MANIFESTACIÓN DE COMPROMISO
(MANEJO AMBIENTAL RESIDUOS)

Santiago de Cali, Junio 12 de 2020

Doctor
ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI
Regional Valle
Santiago de Cali

Asunto. Declaración Juramentada

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 residuos ordinarios, orgánicos y especiales como el aceite de cocina.

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

NUMERAL 5.3.1.3

(Disposición final de residuos sólidos y líquidos)

NUMERAL 5.3.1.3 DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y/O DESECHOS

Para el cumplimiento de esta exigencia comedidamente expreso, que la compañía tiene en arrendamiento las cafeterías de los centros SENA SALOMIA y SENA PONDAJE, en estos contratos están incluidos los servicios de agua, energía y aseo. La empresa que le corresponde la recolección de las basuras en el SENA SALOMIA es PROMOAMBIENTAL CALI S.A., y para el SENA PONDAJE es la empresa EMAS.

La certificación de la disposición final de los residuos se encuentra anexa a esta propuesta en el folio 452.

Adicionalmente la empresa oferente dentro de su programa de gestión de calidad, tiene establecido en su plan de saneamiento básico (anexo a esta propuesta Folio 790), un **PROGRAMA DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS,** cuyos objetivos son los que relaciono a continuación:

- ✓ 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.

La compañía para la disposición final del aceite vegetal usado tiene contratada a la empresa REDCICLAR, y para la limpieza de las trampas de grasa a la empresa SANIDAD MOVIL quienes efectúan la ablución en cada una de las trampas de grasa de las cafeterías tomadas en arrendamiento. Anexo certificados.

Nota Final: Los certificados expedidos por las empresas PROMOAMBIENTAL CALI S.A. y EMAS, certifican a la entidad SENA en la recolección y transporte de residuos, por cuanto la matricula del servicio de EMCALI se encuentra a nombre de la entidad, quien es propietaria del predio.

Santiago de Cali, Junio 12 de 2020

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

CERTIFICADO DE DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS (ORDINARIOS)

Estamos comprometidos con el planeta,
imprimimos con papel 100% ecológico.

PROMOAMBIENTAL CALI S.A. E.S.P.

CERTIFICA QUE

Por solicitud del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE,** registrado con **NIT 899999034-1,** se presta el servicio de aseo integral en sus actividades de barrido, limpieza de vías y áreas públicas, recolección y transporte de residuos ordinarios a sus sedes ubicadas en ***Calle 34 Nro.17B-23 y Calle 52 2 Bis-15***. Garantizando la disposición final en forma técnica en el relleno sanitario **"COLOMBA GUABAL"** ubicado en el municipio de Yotoco, el cual cuenta con licencia CVC No. 0377 del 09 de agosto de 2007 y modificaciones No. 0612 del 18 de diciembre de 2007 – No. 0314 de 11 de junio de 2008 – No. 0659 del 03 de diciembre de 2008, operado por la empresa **INTERASEO DEL VALLE.**

Seguros de poder servirle es nuestro compromiso, dado en la ciudad de Cali a los dos (2) días del mes de junio de 2020

¡¡Nacimos para mantener una Cali Bella!!

Cordialmente,

Promoambiental Cali S.A. ESP
Nit. 900.332.590 -3

ALEXANDRA VALENCIA TORRES
Coordinadora de Facturación

Copia Comercial
PAC-GC-0851-20

FIRMA DE RECIBIDO: _____

Elaborado: Diego Mayor Oyola
Revisado: Alexandra Valencia Torres

Siente tu ciudad, vívela limpia
CALI

UNA EMPRESA DE
GRUPO SCALA

LA EMPRESA METROPOLITANA DE ASEO DE CALI -
EMAS CALI S.A. E.S.P.

CERTIFICA QUE

Presta el SERVICIO PUBLICO DOMICILIARIO DE ASEO para el predio del Suscriptor No. 46415242, numero de producto 12153399 a nombre del SENA ubicado en la Diagonal 72F # 26J - 09 del Barrio Villablanca en la ciudad de Cali, bajo la categoría de cliente comercial.

El servicio que presta EMAS CALI S.A. E.S.P. incluye los componentes de barrido, recolección y transporte de residuos sólidos comunes a la estación de transferencia de residuos sólidos operada por Interaseo S.A. desde donde se conducen al Relleno Sanitario Colomba El Guabal – Lic. Res. 0100 No. 0740-0377 de 2007

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, a los tres (3) días del mes de junio de 2020.

Atentamente,

Lorena Jimenez Ramos
Líder de facturación y cartera

VIGILADO SUPERSERVICIOS

Carrera 39 No 15-49 Acopi - Yumbo Tel: 392 1111
Oficina atención al cliente:
Carrera 39 No. 32A-01 B/. La Primavera
Líneas Gratuitas: 018000 950096
www.emascali.com.co

ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN

“ESTILOS DE ALIMENTACION SALUDABLE”

MARISOL VELA GOMEZ

ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN “BUENOS HABITOS PARA UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE”

ELABORADO POR:

VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ
NUTRICIONISTA
MND 00242

SANTIAGO DE CALI
JUNIO 12 DE 2020

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, la Organización Mundial de la Salud, la Organización Panamericana de la Salud, el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia y otras entidades han centrado sus esfuerzos en la promoción de la salud como una medida para contrarrestar los efectos del subdesarrollo, la pobreza y la desigualdad. Para ello ha sido necesario seguir una serie de lineamientos que contribuyan a mejorar las condiciones de vida.

El objetivo de esta estrategia de comunicación es contribuir a la reducción del riesgo cardiovascular, diabetes y obesidad en los aprendices de los centros de formación CGTS, CDTI y CEAI del Sena Salomia y Sena Pondaje, a través de la promoción de comportamientos saludables.

Este es un esfuerzo por aportar, desde la comunicación, a esta iniciativa mundial para la reducción de las brechas que limitan a aquellos que viven al margen de la sociedad; de esta forma se acercará al individuo al conocimiento que le permita desarrollar las actitudes necesarias para garantizar la calidad de su estado de salud.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Elaborar una estrategia de comunicación que contribuya a la promoción de comportamientos saludables para la prevención del riesgo cardiovascular, diabetes y obesidad dirigida a los aprendices de los programas de formación de los centros CGTS, CDTI y CEAI Sena Salomia y Sena Pondaje.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover aptitudes que permitan tomar conciencia y desarrollar en los aprendices la creación de estilos y hábitos de vida saludable a través la Actividad Física y Alimentación Equilibrada.
- Contribuir al desarrollo de competencias y capacidades que permitan a los aprendices afrontar los riesgos para la salud más frecuentes en estas edades, favoreciendo la elección de conductas saludables.
- Sensibilizar sobre la importancia de realizar actividad física y llevar una alimentación variada y equilibrada basada en la dieta mediterránea, haciendo especial énfasis en el aumento del consumo de frutas y hortalizas y en la disminución del consumo de bebidas azucaradas.
- Diseñar dos productos comunicativos con el objetivo promover los comportamientos saludables en la población.

JUSTIFICACIÓN

La comunicación juega un papel importante en todos los niveles de las relaciones que establecen los sujetos entre sí y con su entorno. El control de los riesgos de salud es necesario para que el individuo goce de las condiciones básicas de bienestar que le permitan desarrollarse a plenitud.

El objetivo principal de cualquier estrategia de comunicación en salud debería estar asociado a la prevención y reducción de la carga de enfermedades crónicas. De igual forma, deberían incentivar el deseo de prevenir la enfermedad a través de la adopción de un conjunto de comportamientos saludables para lograrlo.

Sanabria (2007, pág. 3) señala que es posible hacer realidad la salud y el desarrollo humano sostenible a través de la comunicación, pues "… es una herramienta importante para los cambios de comportamiento y estos a su vez, un punto de mira de la Promoción de Salud." También señala que a pesar de que abundan textos académicos que tratan experiencias en la materia, los ejecutores de estrategias de comunicación en salud, en algunas oportunidades, la equiparan con una actividad puntual (repartición de volantes, cartillas, transmisión de videos, cuñas, etc.), las cuales "no se insertan de forma coherente en una estrategia de acción particular, lo que prueba que existen limitaciones en este campo del conocimiento."

Los comportamientos saludables son un conjunto de acciones individuales y colectivas en salud orientadas a la reducción de los riesgos de enfermar o morir, y descansan sobre el deseo de prevenir la enfermedad y el convencimiento de que su adquisición podría contribuir a la prevención de la enfermedad.

El desarrollo de las aptitudes personales es uno de los objetivos de los programas de prevención de riesgos. Proceso que mejora a medida que se proporcione información, educación y se contribuya al mejoramiento de las competencias necesarias para el empoderamiento de los individuos. Para que el potencial de salud sea alcanzado se debe equipar a los pueblos con las herramientas necesarias para que estos puedan tomar el control de su salud.

Por ello, la estrategia de comunicación que contribuirá a la prevención del riesgo cardiovascular, diabetes y obesidad a los aprendices del Sena Salomia y Sena Pondaje, a través de la promoción de comportamientos saludables.

Dicha propuesta se acercará al individuo a través del tratamiento de la susceptibilidad y la severidad como dos condiciones necesarias para desencadenar conductas saludables; pues se deben cumplir en la percepción del individuo para que considere la modificación de su comportamiento. La primera consiste en una condición subjetiva que indica la posibilidad de contraer el riesgo de salud, la cual varía de acuerdo a su nivel de vulnerabilidad pensado; y la segunda se refiere a la percepción individual de la gravedad de enfermedades del sistema cardiovascular. (Moreno & Gil, 2003).

MARCO REFERENCIAL

COMUNICACIÓN Y EDUCACIÓN EN SALUD

La comunicación es el principal proceso por el que los individuos se relacionan con los sujetos, objetos y situaciones del entorno; por ello, favorece la apropiación de comportamientos, incluyendo aquellos que permitan a las personas gozar de un estado de salud favorable. Además, es inherente al ser humano y es parte esencial de la mayoría de las actividades que desarrolla a lo largo de su vida. Mosquera (2003) argumenta que son numerosos los estudios que han demostrado que "la comunicación en todos los niveles - masiva, comunitaria e interpersonal- juega un papel importante en la difusión de conocimientos, en la modificación o reforzamiento de conductas, valores y normas sociales y en el estímulo a procesos de cambio social que contribuyen al mejoramiento de la calidad de vida".

La comunicación para la salud se puede definir como "… el proceso social, educativo y político que incrementa y promueve la conciencia pública sobre la salud, promueve estilos de vida saludables y la acción comunitaria a favor de la salud, brindando oportunidades y ofreciendo a la gente la oportunidad de ejercer sus derechos y responsabilidades para formar ambientes, sistemas y políticas favorables a la salud y al bienestar" (Comminit, 2004, pág. 2).

Por otro lado, Casas (2008) sostiene que la comunicación para la salud se trata de "... procesos en pos de transformaciones, individuales y colectivas hacia una situación que se considera más favorable, más saludable" (pág.2). Además, proporciona las herramientas necesarias para los procesos de empoderamiento que les permitan reconocerse como seres que conocen, defienden y aplican en su vida actitudes saludables, con el fin de apropiarse de los procesos que median en la consecución de su estado ideal de salud.

La comunicación es vital en todos niveles de atención en salud; ya que "… puede contribuir en todos los aspectos de la prevención de la enfermedad incluyendo las relaciones médico-paciente, la adherencia del individuo a recomendaciones

clínicas y regímenes terapéuticos, la construcción de mensajes y campañas de salud pública en conjunto con la diseminación de información concerniente a riesgos para los individuos y las poblaciones, o comunicación preventiva".

Un aspecto a tener en cuenta a la hora de plantear una estrategia son los determinantes sociales que influyen en la adopción de comportamientos saludables, pues se debe tener en cuenta qué tan viable es para el sujeto adquirir el hábito propuesto. Casas (2008) plantea un ejemplo de cómo la situación planteada puede afectar el éxito en la implementación de la estrategia: "… si una acción de comunicación moviliza a una comunidad o público X a favor de hábitos saludables de vida, promocionando el ejercicio físico y una alimentación variada, pero en el contexto de esta comunidad o público existen pocas opciones para el descanso y la recreación, debido a los ritmos de trabajo y la falta de disponibilidad de espacios verdes así como un acceso desigual a los alimentos, y los involucrados en estas acciones no tienen posibilidad de buscar y proponer alternativas o modificaciones viables a esas condiciones de vida, los resultados pueden traducirse, aún cuando las acciones de comunicación hayan sido convocantes, horizontales y transformadoras, en la percepción de que los hábitos de vida saludable son más inaccesibles de lo que parecen" (pág. 14).

La educación es la acción y efecto de dirigir, encaminar y adoctrinar que, relacionada a la salud pública, sería definido como un instrumento de los profesionales del campo para promover y fortalecer en los individuos la capacidad de controlar, mejorar y tomar decisiones en asuntos que atañen a su salud, al bienestar de su familia y de la comunidad a la que pertenece.

Este tipo de educación fomenta las habilidades personales, autoestima y auto motivación, necesarias para la apropiación de medidas que contribuyan al mejoramiento de la salud. Trabaja con base en la información de los individuos, colectivos y sus respectivos entornos, "… incluye no sólo la información relativa a las condiciones sociales, económicas y ambientales que influyen en la salud, sino también la que se refiere a los factores de riesgo y comportamientos de riesgo." (Comminit, 2004, pág. 2).

Desde la educación para la salud se designan los espacios de aprendizaje desde los que se facilitarán a los individuos cambios en su comportamiento, con el objetivo de que éstos tomen conciencia de los factores de riesgos a los que están

expuestos y de la responsabilidad que tienen sobre su salud (Comminit, 2004). Por ello, se hace necesario plantear estrategias de comunicación que no sean afectadas por la brecha existente entre las poblaciones vulnerables y aquellas cuyo entorno e historia no cuentan con las características necesarias para aumentar la probabilidad de exposición a factores de riesgos determinados desde lo social, lo económico y lo medio ambiental. Pues, como lo plantea Dutta – Bergman (2005, pág. 1): "Las poblaciones de riesgo más a menudo atrás mientras continúan las campañas de salud que benefician a personas de mejor condición social, lo cual es una evidencia sustancial en los puntos planteados por la teoría en donde de la brecha del conocimiento, alejadas de las campañas de comunicación para la salud, contribuyen a las diferencias existentes entre los ricos y los pobres".

CREENCIAS EN SALUD Y DETERMINANTES SOCIALES DE LA SALUD.

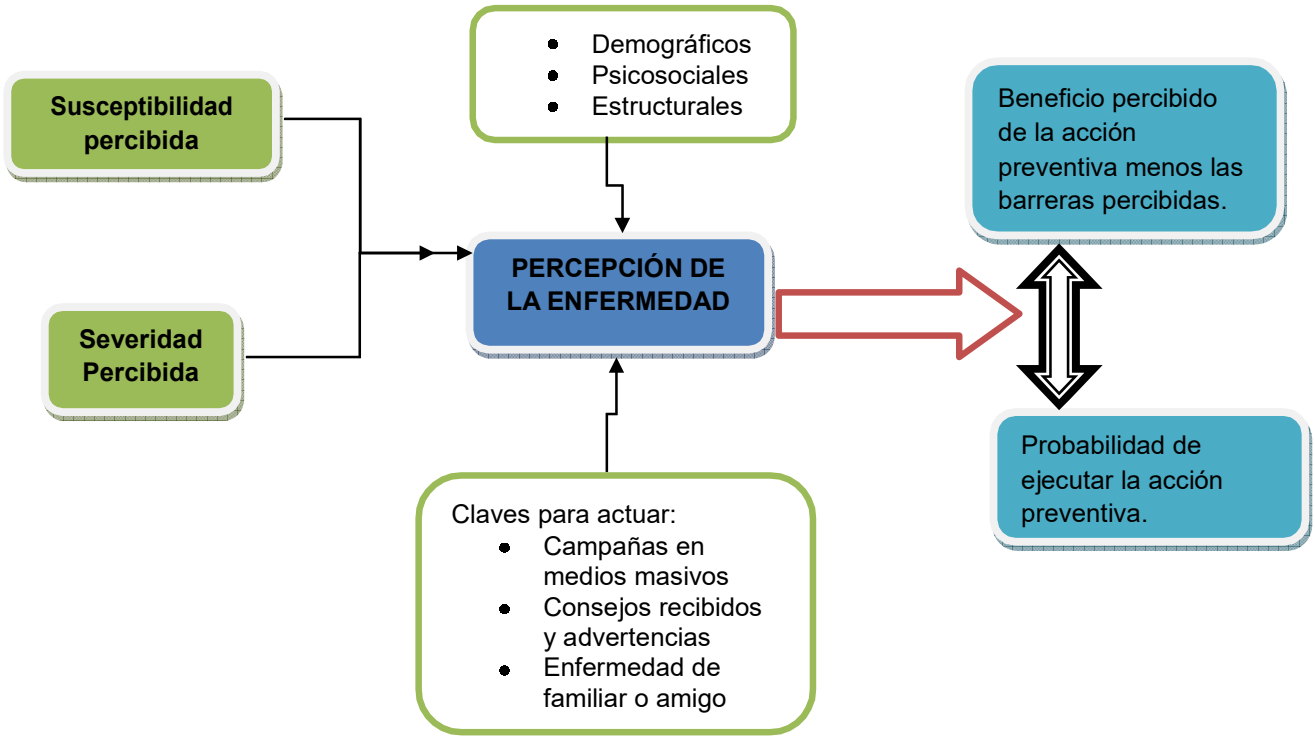
Conceptualización del Modelo de Creencias en Salud

Las creencias ejercen una importante influencia sobre la salud de los individuos. En el caso de salud, como lo señala Mosquera (2003, pág. 3) "… las creencias acerca de la adopción de un comportamiento, los obstáculos y las ventajas del medio ambiente social y natural son importantes en la identificación de un cambio de conducta o práctica". Propone que las creencias personales influyen de manera significativa en las decisiones relacionadas con la salud; pues "… un estímulo pone en evidencia las creencias de la persona e inicia un proceso de cambio." (pág. 5).

El Modelo de Creencias en salud está orientado a explicar conductas relacionadas con prevención de enfermedades, usos de servicios de salud, retrasos en búsqueda de cuidados y cumplimiento de recomendaciones médicas. Se basa en seis componentes la severidad (percepción de gravedad), la susceptibilidad (percepción de riesgo/ adaptación del diagnóstico), beneficios y barreras, señales para la acción (consejos, campañas masivas, experiencias enfermedad) y auto-eficacia.

Este modelo fue propuesto, inicialmente, para explicar y predecir el comportamiento de prevención de riesgos en salud, al ser considerado como el

resultado de las creencias de los sujetos. Luego, fue aplicado a las respuestas de las personas frente a la aparición de síntomas y a su comportamiento en respuesta a enfermedades diagnosticadas (Moreno & Gil, 2003). Se consolidó en tres dimensiones: las percepciones individuales, la probabilidad de acción y los factores modificantes (Moreno & Gil, 2003), tal como lo resume la figura:



Modelo de Creencias en Salud (Cabrera, et. al, 2001).

Componentes y dimensiones del modelo

La susceptibilidad y la severidad son componentes considerados por el individuo a la hora de modificar su comportamiento (Dutta-Bergman, 2005). El primero consiste en una percepción subjetiva del riesgo de contraer una determinada condición de salud (tuberculosis, cáncer, paludismo, etc.) e incluye el proceso de aceptación del diagnóstico y la estima personal ante las nuevas vulnerabilidades. (Moreno & Gil, 2003).

La percepción de severidad de los sujetos varía de acuerdo al nivel pensado de vulnerabilidad a enfermar, la posibilidad "real" de enfermarse o la certeza del peligro de contraer una enfermedad. Por ello, este componente se refiere, en esencia, a la percepción subjetiva que tiene cada ser individuo sobre sus riesgos en salud (Espinoza, 2004).

Por otro lado, la severidad se refiere a la percepción individual de la gravedad de determinada enfermedad, de su no intervención o del tratamiento cuando se presenta. Esta percepción puede estar relacionada a la enfermedad en particular u a sus efectos físicos, socioeconómicos y mentales que ésta puede causar en la persona (Moreno & Gil, 2003). Contemplando dos consecuencias para la salud: las médicas (muerte, pérdida de capacidades, traumas, dolor, etc.), y las sociales que abarca desde la pérdida de afectos y relaciones (de amistad y familiares) hasta la disminución o pérdida de la capacidad laboral, etc. (Espinoza, 2004).

Se considera que la severidad es un componente de bajo impacto en cuanto a la predicción de cambios de comportamiento en relación a los demás del modelo debido a que se limita a sujetos que presentan síntomas, amenazas inminentes para su salud o experiencias previas relacionadas a condiciones médicas (Cabrera, et al, 2001); no podemos dejar de lado que, aunque estas condiciones pueden influenciar en la percepción de severidad del individuo, no son las únicas condiciones bajo las cuales se ejecuta dicha evaluación personal (Moreno & Gil, 2003). La amenaza percibida es la percepción de susceptibilidad y severidad, y contribuye a la detección temprana de peligros para la salud; se presenta cuando el individuo cree que podría tener la enfermedad aún sin padecer los síntomas (Moreno & Gil, 2003).

La auto-eficiencia es el grado de confianza que tienen los individuos en su capacidad para realizar el comportamiento de salud sugerido, dicha valoración nos permitirá predecir, positivamente, la adopción del comportamiento preventivo de riesgos (Dutta-Bergman, 2005). Por otro lado, los beneficios son las creencias del individuo respecto a la efectividad de la conducta preventiva propuesta en la reducción de la vulnerabilidad a los resultados negativos. Las señales de acción son los estímulos específicos y necesarios para desencadenar el comportamiento de salud apropiado (Dutta-Bergman, 2005); pueden ser consejos de familiares o amigos, campañas masivas, experiencias con la enfermedad), etc. (Moreno & Gil, 2003).

Las barreras percibidas se oponen a la ejecución de la conducta en cuestión (Espinoza, 2004) y disminuyen la capacidad del individuo para participar en el comportamiento preventivo; son la evaluación del potencial resultado negativo, significando consecuencias de la promulgación de la conducta de salud. Un ejemplo de este componente es planteado por Gil y Moreno (2003) y lo podemos observar con regular frecuencia: "... un individuo puede considerar un determinado curso de acción como realmente efectivo para enfrentarse a un trastorno de salud pero, al mismo tiempo, puede verlo como costoso, desagradable o doloroso" (pág. 6). Los elementos denominados factores modificantes (demográficos, psicosociales y estructurales) pueden influenciar sobre la percepción del individuo y afectar sus conductas de salud (Espinoza, 2004).

El Modelo de Creencias en salud resulta relevante para la presente investigación debido a que propone cómo se estructuran y modifican las creencias que tienen la gente en relación a determinada enfermedad. A través de los conceptos de susceptibilidad, beneficios, barreras, severidad, amenaza y auto-eficiencia se establecen los parámetros que afectan los comportamientos relacionados a la salud.

La adopción del cambio

La probabilidad de que se ejecute una acción para evitar la enfermedad es producto de un proceso previo de adquisición de creencias. La primera de ellas es la susceptibilidad a padecerla; segundo, que dicha ocurrencia puede tener

consecuencias severas en su vida, y, por último, que el tomar una acción factible y eficaz podría ser benéfico para su estado de salud (Moreno & Gil, 2003).

El primer paso para que los individuos tengan una percepción de susceptibilidad general es el tener referencia o conocer acerca de los riesgos al presentarse determinados eventos en la salud (Cabrera, et. al, 2001); la cual "... puede estar influenciada por aspectos como el optimismo o el pesimismo y hacer que la gente sobrestime o subestime la frecuencia de la enfermedad." (Moreno & Gil, 2003). La adopción de comportamientos saludables también puede ser afectada por las consecuencias esperadas luego de la acción, éstos abarcan efectos físicos, beneficios, costos sociales, auto-evaluaciones y demás juicios, positivos o negativos, que se puedan generar; por otra parte, las metas personales proporcionan auto incentivos adicionales y guías para los hábitos de salud. (Mosquera, 2003)

La conducta de los individuos es modificable de acuerdo a dos variables en el área de la salud, la primera de ellas es el deseo de prevenir enfermedades o la recuperación de la salud, y la creencia de que un conjunto de comportamientos saludables específicos puede prevenir la enfermedad o aumentar la probabilidad de recuperar la salud (Espinoza, 2004).

De acuerdo a lo planteado, podría afirmarse que el curso de acción que toman los individuos depende de las creencias que adquieren en relación a la efectividad de las conductas a considerar a la hora de encarar un evento adverso en su estado de salud. Lo que es definido por Gil y Moreno (2004) como "beneficios percibidos". En este sentido la única forma de que un sujeto siga recomendaciones médicas es que esté convencido de que éstas serán eficaces para enfrentar el trastorno.

La aceptación de la susceptibilidad del individuo en relación a una enfermedad que se percibe como severa se considera un elemento capaz de desencadenar conductas saludables (Espinoza, 2004). Los facilitadores y las barreras que las personas conciben en relación al cambio de conducta son otros de los determinantes para los cambios de comportamiento en salud (Mosquera, 2003); los cuales deben interactuar con los demás factores en el proceso de la toma de decisión.

Las personas consideran opciones que representan valores que otorgan a los elementos del modelo, y que se reflejarán en los comportamientos asumidos frente a la salud y/o enfermedad (Espinoza, 2004). Una reflexión al respecto es planteada por Moreno y Gil (2003) en su artículo *El Modelo de Creencias de Salud: Revisión Teórica, Consideración Crítica y Propuesta Alternativa. I: Hacia un Análisis Funcional de las Creencias en Salud*.
"Por ejemplo, si la disposición a actuar es alta y los aspectos negativos son evaluados como débiles, es probable que se lleve a cabo la acción en forma de conducta preventiva o de salud. Si, por el contrario, la disposición a actuar es débil y los aspectos negativos fuertes, éstos funcionarán definitivamente como barreras, impidiendo la acción. Pero si la preparación para actuar es alta y las barreras son también fuertes, surgirá un conflicto difícil de resolver excepto que el sujeto disponga de otros cursos de acción alternativos, de igual eficacia pero con menos barreras o de menor severidad; ahora bien, si no dispone de dichos cursos alternativos, el sujeto puede optar por alejarse psicológicamente del conflicto, llevando a cabo otras actividades que en realidad no solucionan el problema, o puede, finalmente, caer en una crisis de ansiedad que le lleve a no pensar en el problema objetivamente y, en consecuencia, quedar incapacitado para adoptar un curso de acción adecuado para solucionar el problema". (pág. 6)

Para que un individuo adopte conductas que le ayuden a disminuir los riegos de su salud se deben tener en cuenta varios aspectos. Uno de ellos es el sentido de agencia personal o auto – eficiencia que les de la confianza necesaria para que ellos puedan, realmente, llevar a cabo lo conducta deseada; necesaria para la superación de la barreras que podrían dificultar el proceso: "A menos que la gente crea que puede ejercer algún tipo de control sobre la conducta de salud, tendrían poca iniciativa para actuar o perseverar de cara a las circunstancias" (Mosquera, 2003, pág. 5).

Finalmente, el modelo sugiere que las creencias del sujeto le preparan psicológicamente para actuar al encarar el problema de salud; si la convicción en éstas sobrepasan las barreras percibidas habrá mayor probabilidad de que se ejecute la acción conveniente a la salud. En este sentido, se puede pronosticar la ocurrencia de la adopción de un comportamiento saludable, cuando el sujeto se percibe como susceptible al evento adverso de salud, luego lo valora como grave y considerar que la acción a realizar será beneficiosa para prevenir la

enfermedad o recuperar el estado de la salud.

Determinantes de la salud

A la hora de entrar a considerar los juicios de valor que se llevan a cabo en los procesos establecidos en el Modelo de Creencias en Salud, explicado ampliamente, es necesario tener en cuenta los factores que influencian la toma de decisión sobre la posible adopción o no de un comportamiento saludable. Entre dichos factores se encuentran los determinantes sociales.

En el Informe Final de la Comisión de la Organización Mundial de la Salud sobre Determinantes Sociales de la Salud *"Subsanar las desigualdades en una generación: Alcanzar la equidad sanitaria actuando sobre los determinantes sociales de la salud"* (OMS, 2008), se define dichos determinantes sociales como un conjunto de condiciones de vida y condicionantes estructurales que influyen en la salud individual. Algunos de éstos son: el acceso a servicios de salud de baja calidad o a servicios limitados, las desigualdades sanitarias, distribución desigual de poder, ingresos, bienes, y servicios; las visibles injusticias que afectan a las condiciones de vida de la población y que limitan las probabilidades de tener una vida próspera. Tal como se señala en el informe "esa distribución desigual de experiencias perjudiciales para la salud no es, en ningún caso, un fenómeno «natural»" (pág. 5).

Los determinantes sociales influyen sobre la salud, permiten predecir en dónde se halla la mayor proporción de la inequidad sanitaria del estado de salud; por lo tanto, pueden ser usados para establecer el nivel de salud de la población en general. Además, estructuran los comportamientos relacionados con la salud e interactúan mutuamente en su generación (OMS, 2008).

Al plantear estrategias de comunicación, se deben cubrir todos los enfoques y aplicaciones relacionadas con el proceso de informar efectivamente para poder influir en las decisiones a nivel individual y/o colectivo; entre ellos, los determinantes sociales. Lo anterior con el fin de mejorar la salud y generar procesos de participación y movilización social para de intervenir en pos de la disminución de su impacto negativo sobre la salud.

PROMOCIÓN DE LA SALUD

La Carta de Ottawa (OMS, 1986) define la promoción de la salud como fundamental para brindar al individuo las herramientas necesarias para identificar y realizar sus aspiraciones, satisfacer sus necesidades y adaptarse a su entorno; gracias a ésta "se incrementan las opciones disponibles para que la población ejerza un mayor control sobre su propia salud y sobre el medio ambiente y para que opte por todo lo que propicie la salud", (pág. 5). En este sentido plantea que dicha promoción consiste en brindar a las regiones los medios necesarios para mejorar su salud (OMS, 1986). Por otro lado, la promoción de la salud es un concepto positivo, ya que se enfoca en el mejoramiento de ésta en las personas, independientemente de su estado actual (UIPES, 2009).

La promoción de la salud es un proceso político y social que abarca las acciones enfocadas a fortalecer los medios necesarios para el mejoramiento de la salud como derecho, la consolidación de una cultura saludable en la que se involucren a personas, familias, colectivos y la sociedad en su conjunto (Ministerio de la Protección Social, 2007) en pos de la prevención de riesgos.

La Organización Panamericana de la Salud (2007) plantea que la prevención integrada incluye la intervención que prevenga y al mismo tiempo contribuya a la disminución de los factores de riesgo modificables. Por otro lado, el control de dichos factores debe abarcar la prevención, tamizaje y políticas para la detección temprana, diagnóstico, tratamiento, rehabilitación y los cuidados paliativos.

La salud es una dimensión importante de la calidad de vida y el principal recurso para obtener el progreso personal, económico y social; su estado en los individuos es afectado por factores del entorno, de índole política, económica, cultural, medio ambiental, conductual y biológico (OMS, 1986). Todas las acciones en este campo deben estar encaminadas a hacer que esas condiciones sean favorables: "Los lazos que, de forma inextricable, unen al individuo y su medio constituyen la base de un acercamiento socio-ecológico a la salud" (pág.2).

Para que el potencial de salud sea alcanzado, los pueblos deberán contar con los medios necesarios para asumir el control de todo lo que la determine. Por ello, las políticas de promoción de la salud deben reconocer los obstáculos que

impiden la adopción de actitudes y conductas que favorezcan el bienestar buscado (OMS, 1986). Tal como se plantea en la Carta de Ottawa (OMS, 1986, pág. 2) "El objetivo debe ser conseguir que la opción más saludable sea también la más fácil de hacer...".

La promoción de la salud favorece la intervención de la dimensión social de sus determinantes en los pueblos, ya que, en esencia, tiene una función integradora, intersectorial y de participación social, y no se limita a los actores del sector (UIPES, 2009). Además, se reconoce como una vía para alcanzar niveles de salud deseables para toda la humanidad (Sanabria, 2007) y hace posible la vinculación de los temas de salud con la política económica, social y otros sectores (Ministerio de la Protección Social, 2007). Uno de los objetivo de la promoción de la salud es facilitar la implementación de políticas públicas; las cuales deben ser "... favorables a la salud, evaluadas en términos de impacto sobre la salud, basadas en las necesidades reales de la población, en el abordaje de los determinantes sociales..." (UIPES, 2009, pág. 1).

El desarrollo de las aptitudes personales es uno de los objetivos de los programas de promoción y prevención, y éste es favorecido por el desarrollo personal y social, el cual puede mejorar a medida que se proporcione información y educación en salud y se contribuya al perfeccionamiento de las aptitudes (OMS, 1986) indispensables para el empoderamiento de los individuos con el fin de controlar su propia vida.

El control de los riesgos de salud es importante para que el individuo goce de las condiciones básicas que le permitan desarrollar su potencial personal y profesional a plenitud; ya que influye en el rendimiento, oportunidad, competitividad, etc. Al empoderarse los individuos reconocen que el cuidado de la salud y el sostenimiento del bienestar son un desafío y su mejor inversión; además, se contribuye a la preparación de la población para que afronte la enfermedad.

El aprendizaje, las creencias, las motivaciones, la historia biológica y las influencias sociales son actores que componen las conductas y hábitos que estructuran el estilo de vida de una persona. Tal como lo señala Espinoza (2004): "... establecer conductas saludables y eliminar conductas de riesgo de manera estable, como aspiración de la promoción de salud, resulta un reto para nuestra

ciencia" (pág. 4). Por lo cual se plantea la necesidad de desarrollar estrategias de educación y comunicación para salud desde la perspectiva intercultural de la salud; las cuales han de ser incluyentes y respetuosas en la búsqueda del mutuo entendimiento y con el fin de establecer un diálogo horizontal de saberes. Dichas estrategias deben priorizar el fortalecimiento del individuo y sus habilidades psicosociales para enfrentar la vida, asimismo, su formación como ciudadano (UIPES, 2009).

La promoción de salud requiere de programas educativos que le den viabilidad a las áreas estratégicas formuladas (Sanabria, 2007). A la hora de diseñar estrategias de comunicación para que favorezcan el desarrollo de programas de promoción, es importante tener en cuenta el componente cultural de los individuos, pues allí en donde se origina y validan sus comportamientos.

La promoción de la salud se extiende a diferentes ámbitos: la educación, los servicios de salud, la investigación, las agendas de decisores y los gobiernos (Sanabria, 2007); los profesionales de la salud, de las ciencias sociales, los entes internacionales de vigilancia y control, etc. Como es señalado por Giraldo, et al. (2010) "… los seres humanos son entidades biológicas y también entidades sociales que requieren ser intervenidas (…) como un todo para así conseguir personas y comunidades saludables" (pág. 2).

La promoción de la salud es una estrategia básica que desemboca en la adopción de comportamientos saludables, en la adquisición y desarrollo de aptitudes o habilidades que contribuyan a cambios favorables para la salud y el fomento de mejores estilos de vida. Por lo anterior resultó relevante para la investigación, pues se constituye en el punto de apoyo para la socialización de comportamientos saludables que contribuyan a la prevención del riesgo cardiovascular.

IMPLEMENTACIÓN

La estrategia se desarrollaría a lo largo de nueve meses, para su ejecución se requerirá del apoyo de una nutricionista dietista con título registrado y certificado vigente, con experiencia en manejo de servicios de alimentación con mínimo dos años; o ingeniero de alimentos con título certificado, tarjeta profesional y experiencia en manejo de servicios de alimentación con mínimo dos años, profesionales idóneos en las áreas y con experiencia en manejo del público, tacto en el manejo de temas y técnicas de acercamiento; Los temas a tratar en cada una de las jornadas o talleres serán tratados de forma rotativa, estos son: estilos de vida saludable, factores de riesgo, importancia del autocuidado / ejercicio y hábitos que contribuyen a una vida sana.

Los talleres se llevarán a cabo durante la ejecución del contrato, en éste se hará énfasis en la importancia de la adopción de comportamientos saludables, se señalarán los determinantes sociales que podrían influenciar sus conductas de acuerdo a los datos demográficos característicos de la población.

Paralelo a este ciclo, se publicarán dos modelos de afiches a publicar en las carteleras y otras zonas sociales o de acceso de los centros de formación. Con el fin de dar a conocer tips para la prevención, control y disminución del riesgo cardiovascular, diabetes y obesidad. Así mismo con la ayuda de los medios audiovisuales, se proyectarán de manera ininterrumpida en los televisores ubicados en las cafeterías de los centros de formación Sena Salomia y Sena Pondaje videos que permitan tomar conciencia y desarrollar en los aprendices la creación de estilos y hábitos de vida saludable

BIBLIOGRAFIA

Organización Mundial de la Salud (2002). *The world health report 2002 - Reducing Risks, Promoting Healthy Life.* Consultado en Agosto de 2011. Disponible en: http://www.who.int/whr/2002/en/

Sanabria, G. (2007). *El debate en torno a la Promoción de Salud y la Educación para la Salud.* Revista Cubana de Salud Pública. Vol. 33, N° 002. Sociedad Cubana de Administración de Salud. La Habana, Cuba. Consultado en Junio en 2011. Disponible en: http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=21433204

Moreno, E & Gil, J. (2003). *El Modelo de Creencias de Salud: Revisión Teórica, Consideración Crítica y Propuesta Alternativa. I: Hacia un Análisis Funcional de las Creencias en Salud*. International Journal of Psychology and Psychological Therapy, june, año/vol. 3, número 001, pp. 91-109. Universidad de Almería (España). Almería, España. Consultado en Mayo de 2011. Disponible en: http://redalyc.uaemex.mx/pdf/560/56030105.pdf

Mosquera, M. (2003). *Comunicación en Salud: Conceptos, Teorías y Experiencias.* Disponible desde julio de 2003. Consultado en Abril de 2011. Disponible en: http://www.comminit.com/en/node/150400

Comminit (2004*). Comunicación y educación en salud, una alianza necesaria.* . Disponible desde el 1 de junio de 2001. Consultado en Mayo de 2011. Disponible en: http://www.comminit.com/es/node/150764

Casas, L. (2008). *La comunicación para la salud: prácticas diversas, saberes concurrentes y problemas comunes*. Ponencia en el 10º Congreso REDCOM "Conectados, Hipersegmentados y Desinformados en la Era de la Globalización". Salta, Argentina. Disponible en: http://www.ucasal.net/unid-academicas/artes-y- ciencias/congresos/redcom10/archivos/redcom-ponencia/Ejes23y4/Eje4/Mesa4- 4/Casas_PN_.pdf

Espinoza, L. (2004). *Cambios del modo y estilo de vida; su influencia en el proceso salud-enfermedad.* Revista Cubana de Estomatología v.41 n.3 Ciudad de La Habana sep.-dic. 2004. Instituto Superior de Ciencias Médicas de La Habana Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0034-75072004000300009&script=sci_arttext

Dutta-Bergman, M. (2005).. *Theory and Practice in Health Communication Campaigns: A Critical Interrogation.* RevisHealth Communication. Consultado en Mayo de 2011. Disponible en: http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1207/s15327027hc1802_1#preview

Cabrera, G.; Tascón. J; Lucumí, D. (2001) *Creencias en salud: historia, constructos y aportes del modelo.* Revista de la Facultad Nacional de Salud Pública, Vol. 19, Núm. 001, enero-juni, 2001. Universidad de Antioquia. Consultado en Septiembre de 2011. Disponible en: http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/120/12019107.pdf

Washington, Organización Mundial de la Salud(2008). *Subsanar las desigualdades en una generación: Alcanzar la equidad sanitaria actuando sobre los determinantes sociales de la salud. Informe final de la Comisión OMS sobre Determinantes Sociales de la Salud*. Disponible desde Agosto de 2008. Consultado en Mayo de 2011. Disponible en: http://www.who.int/social_determinants/final_report/media/csdh_report_wrs_es.pdf

Unión Internacional de Promoción de la Salud y Educación para la Salud (UIPES). (2009). Memoria de la 4ª. Conferencia Latinoamericana de Promoción de la Salud y Educación para la Salud de la. Noviembre 7 de 2009. Medellín, Colombia. http://javeriana.edu.co/redcups/Declaracion_de_Medellin.pdf

MARISOL VELA GÓMEZ Nutrición • Calidad • Servicio	**ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN "BUENOS HABITOS PARA UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE"**

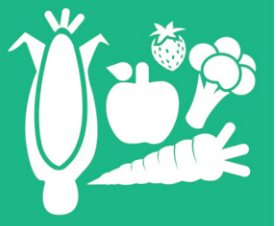
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	MESES JUL - DIC
HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE / IMPORTANCIA DEL AUTOCUIDADO	CHARLA						REPRODUCCION DE VIDEOS EN TV EN LOS CENTROS SALOMIA Y CDTI
FACTORES DE RIESGO		TALLER					
DECALOGO DE ALIMENTACION Y ACTIVIDAD FISICA / MI PLATO SALUDABLE			PLEGABLE				
BUENOS HABITOS PARA UNA VIDA SALUDABLE				AFICHES			
HABITOS QUE CONTRIBUYEN A UNA VIDA SANA					CHARLA		
5 HABITOS PARA UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE						TALLER	

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio

DECÁLOGO DE ALIMENTACIÓN

y actividad física

	CONSUMA AGUA PURA (AL MENOS 8 VASOS AL DÍA)
	DUERMA BIEN
	REALICE ACTIVIDAD RECREATIVA
	CONSUMA MENOS CANTIDADES DE AZÚCAR Y SAL
	TRANSMITA SU OPTIMISMO CON LOS DEMÁS, MANTENGA SU SONRISA
	CONSUMA FRUTAS Y VERDURAS (AL MENOS 5 PORCIONES AL DÍA)
	REALICE EJERCICIO FÍSICO (AL MENOS 3 VECES POR SEMANA)
	EVITE CONSUMIR COMIDA CHATARRA (ALIMENTOS PROCESADOS ALTOS EN GRASAS Y AZÚCARES REFINADOS)
	EVITE LAS DROGAS, EL ALCOHOL Y EL TABACO
	PRACTIQUE TODO LO ANTERIOR EN CASA, EL TRABAJO Y DONDE LE SEA POSIBLE

FACTORES DE RIESGO

DE DIABETES TIPO 2

SOBREPESO Y OBESIDAD

FALTA DE EJERCICIO

CONSUMO DE TABACO

ALIMENTACIÓN POCO SALUDABLE

¡Ojo con la Diabetes!

Si piensa que corre riesgo de padecer diabetes tipo 2 consulte con un profesional de la salud

MARISOL VELA GÓMEZ

Nutrición • Calidad • Servicio

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio

5 hábitos
PARA UNA VIDA SALUDABLE.

Haz lo que te gusta:
encuentra tu pasión y dedícate a ella en cuerpo y alma.

Come bien:
elige diferentes alimentos y cuida tus porciones. Comer es una necesidad, pero comer bien es un arte.

Haz ejercicio:
30 minutos cada día te hacen sentir mejor y alejan las enfermedades.

Diviértete:
ver una película, pasear en bicicleta y salir con los amigos, nunca está de más.

Supérate cada día:
los pequeños retos te mantienen motivado e impulsan a seguir adelante. Fíjate metas y alcánzalas.

10 PASOS PARA UNA VIDA SANA

1 HAZ EJERCICIO

30 minutos al día te sentarán fenomenal y fortalecerán tus órganos a la par que tonificarán tus músculos y mantendrán tus articulaciónes

2 BEBE MUCHA AGUA

El agua purifica el organismo por dentro y fuera, se recomienda aproximadamente unos 2 litros al día, pero depende de las personas.

3 REDUCE LAS GRASAS TRANS DE TU DIETA

Si consumes menos grasas saturadas tu organismo lo agradecerá y además reducirás peso.

ZZZZ

4 DUERME BIEN

Dormir al menos 7 horas está demostrado que aumenta nuestra actividad diaria, eficacia y alegria.

5 NO AL ESTRÉS

Perjudica a nuestra salud mental, emocional y fisica. Intenta combatir el estrés practicando yoga o realajación y notarás el cambio.

6 ¡MANTÉN TU PESO A RAYA!

El exceso de peso hace que tu organismo no se sienta bien y tu tampoco. Una dieta saludable te ayudará con esos kilos que no te sirven para nada.

8 DÍ ADIOS A AZÚCARES REFINADOS

Evita en la medida de lo posible los alimentos procesados y opta por opciones más naturales y saludables.

7 HAZ 5 COMIDAS

Realizar 5 comidas no aumenta las calorías, sino que hace que comamos menos a lo largo del día y que nuestro metabolismo esté más activo.

9 ELIMINA MALOS HÁBITOS

Dí adiós al consumo excesivo de cafeína, de alcohol y si eres fumador, anímate a dejarlo. Tu cuerpo te lo agradecerá

10 CONSUME ALIMENTOS RICOS EN FIBRA

Integra en tu día a día vegetales, frutas frescas, granos enteros, frutos secos, semillas crudas y otros alimentos que sean fuentes de fibra.

QUID

Hábitos diarios

que mejoran tu vida

1 hora de ejercicio

2 litros de agua

3 tazas de té

4 frutas

5 comidas

6 canciones que te inspiren

7 minutos de risa

8 horas de sueño

9 páginas de un buen libro

10 minutos de reflexión

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio

TIPS SALUDABLES

Come bien

Una alimentación equilibrada aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sana. Ademas, ayuda a prevenir enfermedades crónicas, como la diabetes y la hipertensión, entre otras.

La proporción y la calidad de los tipos de alimentos que consumimos son la base para un desarrollo humano integral físico y mental

Alimentandonos bien podemos...

- Desarrollarnos plenamente.
- Vivir con salud.
- Aprender a trabajar mejor.
- Protegernos de Enfermedades.

Nuestros Consejos

- 3 Comidas principales y 2 colaciones.
- Modera el tamaño de las porciones.
- Consumir 2 a 3 frutas y verduras por día, de todo tipo de color.
- Incorpora legumbres, cereales integrales, semillas y frutos secos.
- Consumir carnes rojas y blancas (pollo o pescado) no más de 5 veces por semana.
- Bajar el consumo de sal. Reemplazar por especies varias y otros condimentos.
- Limita el consumo de azúcar.
- Consumir al menos 2 litros de agua por día, ya que permite limpiar el organismo y mantenernos hidratados.

Haz Actividad Fisica

La práctica regular de actividad física contribuye a mejorar la oxigenación, la circulación y los vínculos con nuestro cuerpo, ademas de prevenir enfermedades crónica.

¡Todo Movimiento Vale!

Hay pequeños gestos diarios que le permiten a tu cuerpo tener su ración diaria de ejercicio: subir escaleras en vez de usar el ascensor, jugar al fútbol con amigos, caminar al trabajo, andar en bici por tu barrio, correr mientras paseas a tu mascota...

Controla tu Salud y tu Higiene

Haz una visita anual a tu medico de confianza. Los controles de rutina son importantes.

También es muy importante cuidar nuestra higiene personal (lavarse las manos, cepillarnos los dientes después de cada comida, etc.)

"Recuerda que la salud no es la ausencia de las enfermedades, sino el perfecto equilibrio, entre tu cuerpo, mente y espíritu"

CONTACTO

Calle 15 Norte 6N-34 Oficina 1002
Santiago de Cali Valle, Código Postal 760045

(2) 3798141 - 3154916876

marisolvelagomez@yahoo.es

MARISOL VELA GÓMEZ

Nutrición • Calidad • Servicio

HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

¿Que es un estilo de vida Saludable?

Es el conjunto de actividades y comportamientos que adoptan y desarrollan las personas de forma individual y social, que contribuyen a mantener el bienestar, promover la salud y mejorar la calidad de vida de las personas.

Tener un estilo de vida saludable beneficia a nuestra salud y nuestro cuerpo, favorece nuestro bienestar e incrementa nuestra esperanza de vida varios años.

¿QUIÉNES SE PUEDEN BENEFICIAR ADOPTANDO UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE?

Todos, el beneficio será mayor cuanto más temprano se comience. Desde que somos niños vamos adquiriendo hábitos, al adquirir hábitos saludables obtendremos una mejor calidad de vida.

¿POR QUÉ ADOPTAR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE?

Porque mejora el bienestar general, la calidad de vida y disminuye el riesgo de padecer DIABETES, al igual que enfermedades cardiovasculares y contraer cáncer.

LAS EMOCIONES INFLUYEN SOBRE TU ESTILO DE VIDA

Cuando te sientes bien, tienes más ganas de cuidarte, estás más motivado para hacer actividad física o te resulta más fácil alimentarte de forma saludable. A su vez, llevar un estilo de vida que incorpora actividad física, descansar bien o comer sano hará que aumenten tus emociones positivas.

DECÁLOGO DE ALIMENTACIÓN
Y Actividad Física

- CONSUMA AGUA PURA (AL MENOS 8 VASOS AL DÍA)
- REALICE ACTIVIDAD RECREATIVA
- TRANSMITA SU OPTIMISMO CON LOS DEMÁS, MANTENGA SU SONRISA
- REALICE EJERCICIO FÍSICO (AL MENOS 3 VECES POR SEMANA)
- EVITE LAS DROGAS, EL ALCOHOL Y EL TABACO
- DUERMA BIEN
- CONSUMA MENOS CANTIDADES DE AZÚCAR Y SAL
- EVITE CONSUMIR COMIDA CHATARRA (ALIMENTOS PROCESADOS ALTOS EN GRASAS Y AZÚCARES REFINADOS)
- CONSUMA FRUTAS Y VERDURAS (AL MENOS 5 PORCIONES AL DÍA)
- PRACTIQUE TODO LO ANTERIOR EN CASA, EL TRABAJO Y DONDE LE SEA POSIBLE

MARISOL VELA GÓMEZ
Nutrición • Calidad • Servicio

HOJAS DE VIDA

Profesionales encargados de Ejecutar la Estrategia de Comunicación "Buenos hábitos para un estilo de vida saludable"

VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ
NUTRICIONISTA
MND 00242

DONAL MAURICIO VELA ANGEL
Ingeniero de Alimentos
T.P. No. 76254087181VLL
Especialista en Ingeniería de la Calidad

VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

NUTRICIONISTA

MND 00242

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

NUTRICIONISTA DIETISTA

Teléfono 5513869 Cali, Celular 316 4049782

E-mail alexpouchard@hotmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Amplia experiencia en licitaciones públicas y privadas, desarrollo de aspecto técnico nutricional, análisis cuantitativo y cualitativo de menús, elaboración de ciclo de menús y minutas estandarizadas.
Así mismo conocimientos en calidad ISO 9001:2008, certificado como auditor interno de calidad, desarrollo de auditorías internas y análisis de indicadores de gestión.
Respuesta a requerimientos de la empresa contratante, derechos de petición y tutelas.
Experiencia en capacitaciones sobre Buenas prácticas de Manufactura, Decretos 3075/97, 2674/13 y 60/02.
Manejo de software EPI-IINFO para análisis epidemiológico.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

LE&VE ALIMENTOS MACSOL SAS
Ing. Carlos Andrés Bueno Martínez: 300 4155373
Abril 2005 a la fecha
Jefe de Nutrición y Dietética
Personal a cargo: 8 nutricionista dietistas
Responsable del desarrollo aspecto técnico nutricional para el suministro de alimentación de licitaciones en Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC y Sena.
Responsable del proceso de nutrición, análisis cuantitativo de menús, desarrollo de minutas estandarizadas, análisis de indicadores de gestión de calidad.
Auditora principal de la empresa, responsable de de proceso de auditoria, trabajo de campo de auditorias en los establecimientos carcelarios, seguimiento y cierre de acciones correctivas y preventivas e informe a gerencia.
Responsable de capacitaciones en Buenas prácticas de Manufactura, Decretos, normas de calidad y salud ocupacional entre otras dirigidas a internos de los establecimientos carcelarios y personal administrativo de la empresa.
Responsable proyección respuestas a quejas del cliente: derechos de petición y tutelas.

Asesoría en Licitaciones públicas y privadas
Asesoría y elaboración del aspecto técnico nutricional, exigidos en el pliego de condiciones de licitaciones públicas del Instituto Nacional Carcelario y

Penitenciario INPEC, para el suministro de alimentación de los establecimientos carcelarios de:

- **Señora María Eugenia Bravo. Nit 25264568-5** Celular 315 579 0086: Asesoría en licitaciones y contratos de Zona Franca del Pacífico, Club Popayán y E.P.A.M.S de Popayán desde 1999.
- **Comercializadora Jotamar,** Teléfono 6534409; Reclusión de mujeres de Cali, E.P.C Buenaventura, E.P.C San Andrés, E.P.C.A.M.S Girón, Reclusión de mujeres de Medellín, E.P.C de Calarcá, E.P.C de Cartago, E.P.E Picaleña, Enero 2005.
- **Señora Luz Marina Puerta,** celular 300 6573797, Reclusión de mujeres de Pasto.

Instituto Nacional Carcelario y Penitenciario INPEC
Dra. Sandra Reyes
Septiembre de 2003
Responsable de Calificación de licitaciones públicas para el suministro de alimentación de los establecimientos carcelarios de la Dorada, Girón, Pitalito y Roldanillo, así como también valoración y consulta nutricional para los internos del establecimiento carcelario de máxima seguridad de Cómbita Boyacá.

Salubritas
Dra. Lida Niño
Febrero de 2002 a agosto 2003
Teléfono 2620526
Responsable de Valoración Nutricional para niños, jóvenes o adultos en brigadas de salud realizadas en diferentes instituciones de Bogotá y Cundinamarca.

IPS La Soledad
Dra. Luz Ney Hoyos.
Teléfono 3466308, Febrero 2001 a Septiembre 2002
Consulta externa especializada en nutrición pediatría, adultos y geriatría, valoración, diagnóstico nutricional, entrega de dieta y recomendaciones sobre alimentación y nutrición.

Clínica Juan N Corpas
Dra. Angela Arenas, teléfono 6 84 04 88
Junio 2001 - octubre 2001
Consulta externa en pediatría, adultos y pacientes geriátricos, valoración y diagnóstico nutricional, entrega de dieta y recomendaciones nutricionales.
Pedido y registro de dietas, respuesta a interconsulas del paciente hospitalizado, supervisión del servicio de alimentos.
Soporte nutricional en la unidad de cuidados intensivos, cálculo y preparación de nutrición parenteral, enteral y grastroclisis.
Responsable de realizar conferencias sobre nutrición en grupos de promoción y prevención.

Encargada de realizar la estadística del servicio de nutrición.

Comité de Cafeteros de Cundinamarca
Dra. Viviana Estella Hastamorir, teléfono 3 47 56 88 Ext 111
Junio 2000 -Diciembre 2000
Responsable de coordinar y supervisar el Programa Desayuno Escolar en las provincias de Guavio y Almeidas (Departamento de Cundinamarca), Valoración y diagnóstico nutricional a niños entre tres y quince años por medio del Programa Epi-Info. Capacitación a Líderes Voluntarios de Salud, Jóvenes Constructores de Paz, Padres de Familia y niños pertenecientes al Programa Desayuno Escolar en Educación Alimentaria y Nutricional en 20 departamentos de Cundinamarca.

FORMACIÓN PROFESIONAL

Pontificia Universidad Javeriana 1993 - 1999
Profesional en Nutrición y Dietética

Cursos y seminarios

ICONTEC
Actualización ISO 19011:2011
Febrero 24 de 2012

SENA - Virtual
Curso: Fundamentación de la formación profesional integral con base en competencias.
Noviembre de 2009

SENA - Virtual
Curso: Fortalecimiento de la Tecnología en la Educación.
Octubre de 2009

SENA - Virtual
Curso: Asesoría para La Aprehensión de Procesos Tecnológicos.
Agosto de 2009

SGS COLOMBIA S.A. – SYSTEMS SERVICES CERTIFICATION
ISO 9001:2008 Internal Auditor
Julio de 2009.

SENA - Virtual
Curso: Estrategia y Procesos de Administración de Conocimiento.
Julio de 2009

SENA - Virtual

Curso: Estrategias y Medios para el Aprendizaje de Tecnologías.
Mayo de 2009

SENA - Virtual
Curso: Inducción A Procesos Pedagógicos.
Abril de 2009

SENA - Virtual
Curso: Creación de Modelos de Estrategias Didácticas Innovadoras.
Marzo de 2009

SENA - Virtual
Curso: Estrategias Pedagógicas para El Desarrollo del Pensamiento.
Diciembre de 2008

SENA - Virtual
Curso: Aspectos Pedagógicos, Tecnológicos y Administrativos para La Gestión De La Formación En Ambientes Virtuales De Aprendizaje.
Octubre de 2008

SGS Colombia 2007
Curso de Auditor Interno ISO 9001:2000,

Comercializadora Jotamar Julio de 2005
Curso de Auditor Interno de Calidad

Bureau Veritas, abril de 2005
Curso de acciones correctivas y preventivas

Arte de la excelencia en los equipos de trabajo
Instituto de educación no formal Comfandi

Congreso Internacional de Farmacopea Biológica
1998 América Natural Amaruka Cía Ltda.

Curso Epi Info y Sisván. Pontificia Universidad Javeriana
XV congreso de Nutrición Clínica - 2001
Avances en el metabolismo y soporte nutricional

Alexandra Pouchard Peláez
CC 52' 340 957 Bogotá
Tarjeta Profesional MND 00242

LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

PERSONERÍA JURÍDICA: RES. 73-12 DE DICIEMBRE 1933 - MINGOBIERNO

EN ATENCION A QUE

VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

C.C. 52.340.957 Santafé de Bogotá, D.C.

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA UN GRADO UNIVERSITARIO

EN LA FACULTAD DE **CIENCIAS**

LE OTORGA

EN NOMBRE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA

Y POR AUTORIZACION DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

EL TITULO DE **NUTRICIONISTA DIETISTA**

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA

NOSOTROS EL RECTOR LOS DECANOS Y EL SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD

EXPEDIDO EN STAFE DE BOGOTA A LOS 10 DIAS DEL MES DE FEBRERO DEL AÑO DE 1999

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA COLOMBIA

Nº 0440-0830

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

DECANO ACADEMICO

DECANO DEL MEDIO UNIVERSITARIO

62010

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
Secretaría General
Este Diploma está registrado en el folio 25
del Libro 22 de Actas de Grado.
Santafé de Bogotá, 20 de Abril de 1999
Sec. Gral. P.U.J.

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS

ACTA DE GRADO N° SG – 3176

En la ciudad de Santa Fe de Bogotá el día 10 del mes de febrero de 19 99 se llevó a cabo el acto de graduación, presidido por el Padre Gerardo Remolina V., S.J. Rector en el cual la Pontificia Universidad Javeriana, previo el juramento reglamentario, confirió el título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

a VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

identificado (a) con c.c. N° 52'340.957 de Stafé de Bogotá quien cumplió con los requisitos académicos, las exigencias establecidas en los Reglamentos y las normas legales; y le otorgó el Diploma N° 0440-0830 que lo (la) acredita como tal.

La Universidad está autorizada para conferir este título por la Ley 30 de 1992

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado, en Santa Fe de Bogotá el 10 de febrero de 19 99

Firmada por

GERARDO REMOLINA V., S.J.	JAIME BERNAL E., S.J.	CARLOS CORREDOR
Rector	Secretario General	Decano

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Santa Fe de Bogotá, D.C. 10 de febrero de 1999

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA JAVERIANA · BOGOTA ·

Secretario General

85752

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ley 73 de 1979

No. MND 00242

Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética

MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA

Pouchard Peñaez
Victoria Alexandra
C C 52.340.957
Pontificia Universidad Javeriana
Acta No. 04 Fecha: 10/04/2002

PRESIDENTE

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

ASPECTOS PEDAGÓGICOS. TECNOLÓGICOS Y ADMINISTRATIVOS PARA LA GESTIÓN DE LA FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Cali a los Veinticuatro (24) días del mes de Octubre de Dos Mil Ocho (2008)

JORGE ORLANDO DUQUE MORA
SUBDIRECTOR CENTRO DE LA CONSTRUCCION
REGIONAL VALLE

SGCV2008859385 24/10/2008
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

ESTRATEGIAS PEDAGÓGICAS PARA EL DESARROLLO DEL PENSAMIENTO

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Pereira a los Cuatro (04) días del mes de Diciembre de Dos Mil Ocho (2008)

EVELIO GIRALDO SAAVEDRA
SUBDIRECTOR CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL RISARALDA

SGCV2008959664 04/12/2008
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

ESTRATEGIA Y PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE CONOCIMIENTO

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Velez a los Siete (07) días del mes de Julio de Dos Mil Nueve (2009)

ORLANDO ARIZA ARIZA
SUBDIRECTOR CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE
REGIONAL SANTANDER

SGCV2009I365886 07/07/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

ESTRATEGIAS Y MEDIOS PARA EL APRENDIZAJE DE TECNOLOGÍAS

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Barranquilla a los Veintiocho (28) días del mes de Mayo de Dos Mil Nueve (2009)

MIGUEL PEÑA SARA
SUBDIRECTOR CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN
REGIONAL ATLANTICO

SGCV20091248979 28/05/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

INDUCCIÓN A PROCESOS PEDAGÓGICOS

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Ipiales a los Trece (13) días del mes de Abril de Dos Mil Nueve (2009)

LINA MERCEDES RAMIREZ VELASCO
SUBDIRECTOR CENTRO SUR COLOMBIANO DE LOGÍSTICA INTERNACIONAL
REGIONAL NARINO

SGCV20091136845 13/04/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

CREACIÓN DE MODELOS DE ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS INNOVADORAS

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Medellín a los Veintiocho (28) días del mes de Marzo de Dos Mil Nueve (2009)

CARLOS URIEL LÓPEZ RÍOS
SUBDIRECTOR CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL
REGIONAL ANTIOQUIA

SGCV20091118265 28/03/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

ASESORÍA PARA LA APREHENSIÓN DE PROCESOS TECNOLÓGICOS

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Barranquilla a los Veintisiete (27) días del mes de Agosto de Dos Mil Nueve (2009)

GLADYS MARIA FLOREZ PAEZ
SUBDIRECTOR CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMAN
REGIONAL ATLANTICO

SGCV20091520120 27/08/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

FORTALECIMIENTO DE LA TECNOLOGÍA EN LA EDUCACIÔN

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Cucuta a los Veintiocho (28) días del mes de Octubre de Dos Mil Nueve (2009)

FABIO HUMBERTO GARCIA GOMEZ
SUBDIRECTOR CENTRO DE LA INDUSTRÍA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS
REGIONAL NORTE SANTANDER

SGCV20091698821 28/10/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000484 del 06 de Marzo de 2006

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace Constar que

ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ

Con CEDULA DE CIUDADANIA No. 52340957

Cursó y aprobó la acción de Formación

FUNDAMENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL CON BASE EN COMPETENCIAS

Con una duración de 40 Horas

En testimonio de lo anterior se firma en Neiva a los Diecisiete (17) días del mes de Noviembre de Dos Mil Nueve (2009)

FERMÍN BELTRÁN BARRAGÁN
SUBDIRECTOR CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS
REGIONAL HUILA

SGCV20091747738 17/11/2009
No. Y FECHA DE REGISTRO

Para verificar la validez de este Certificado consulte la página http://sis.senavirtual.edu.co

Resolución 000434 del 06 de Marzo de 2006

BUREAU VERITAS

otorga el presente
awards the present

DIPLOMA

a
to

Alexandra Pouchard Peláez

quien participó en el curso de
who took the training course of

Acciones Correctivas Y Preventivas

Cali, 15 de Abril de 2005
Intensidad:8 Horas

Serie N°. DC/CALIDAD /COL 47 –05118-08/07/05-0591

YANIRA CORREDOR GARCIA
Departamento de Capacitación

JOTAMAR

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO

Hace constar que:

ALEXANDRA POUCHARD PELÁEZ
C. C. 52.340.957 de Bogotá

Participo y Aprobó el curso:

AUDITOR INTERNO DE CALIDAD ISO 9001: 2000

Con una intensidad de 16 horas, Realizadas los días 22 y 23 de Julio del año 2005

Instructor
I.A. TANIA MARCELA MATEUS VELANDIA
REG N. SGS/SSCE/LAC/505774/P/8604

SGS

Certificate SGS/SSC/AI9000/ 000391/P/5728

Alexandra Pouchard Pelaez

has successfully completed the

ISO 9001:2000 Internal Auditor

Held in Cali, Colombia

On the 07/05/2007-09/05/2007

Diana Milena Gutierrez
Tutor Course

By/

Alvaro Bendeck - Manager Sector

SGS COLOMBIA S.A., Systems Services Certification
Carrera 16A No. 78-11 Piso 3, Bogotá D.C., Colombia
Telefono: +57 1 6069292, Fax:+57 1 6359252/8394
www.sgs.com www.co.sgs.com

SGS

Bogota D.C., 25/08/2009

Señor (a):
Alexandra Pouchard Peláez
Comercializadora Jotamar
Cali

Referencia: **Auditor Interno ISO 9001:2008**
Ciudad: Cali, Colombia
Realizado el: 08/07/2009-10/07/2009
Duracion: 24 hours

Cordial Saludo

Tenemos el gusto de informarle que Usted ha completado y aprobado exitosamente el curso de la referencia, la calificación obtenida fue 88 puntos. Adjunto encontrará el Certificado Número SGS/SSC/AIC ISO 9001/ 001427/P/22955

Acepte nuestras mas sinceras felicitaciones y los mejores deseos para el futuro.

Atentamente,

Diana Susana Pérez Gándara – Training Product Manager
SGS Colombia S.A.

SGS

Certificate SGS/SSC/AIC ISO 9001/ 001427/P/22955

Alexandra Pouchard Peláez

has successfully completed the

Auditor Interno ISO 9001:2008

Held in Cali, Colombia

On the 08/07/2009-10/07/2009
24 hours

Diana Milena Gutierrez
Tutor Course

By:

Diana Susana Pérez Gándara – Training Product Manager

SGS COLOMBIA S.A., Systems .Services Certification
Carrera 16A No. 78-11 Piso 3, Bogotá D.C . Colombia
Telefono: +57 1 6089292, Fax:+57 1 6359252/8394
www.sgs.com, www.co.sgs.com

icontec
internacional

certifica que:

ALEXANDRA POUCHARD
C.C. 52340957

Asistió al Curso

ACTUALIZACION EN ISO 19011:2011

Con una intensidad de 8 horas

Santiago de Cali, 24 de Febrero de 2012

Juan Felipe Mora Arroyave
Director Regional Suroccidente

Bogota D.C., 05/06/2007

Señor (a):
Alexandra Pouchard Pelaez
Comercializadora Jotamar
Cali

Referencia: **ISO 9001:2000 Internal Auditor**
Ciudad: Cali, Colombia
Realizado el: 07/05/2007-09/05/2007

Cordial Saludo

Tenemos el gusto de informarle que Usted ha completado y aprobado exitosamente el curso de la referencia, la calificación obtenida fue 86 puntos. Adjunto encontrará el Certificado Número SGS/SSC/AI9000/ 000391/P/5728

Acepte nuestras mas sinceras felicitaciones y los mejores deseos para el futuro.

Atentamente,

Alvaro Bendeck - Manager Sector

JOTAMAR

JOSÉ MACDONELL LENIS GALLEGO

CONGER-034

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO y/o comercializadora JOTAMAR (NIT. 6.477.265-4), a petición verbal de parte interesada,

CONSTANCIA

Que la señora ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.340.957 de Santa fe de Bogotá, laboró en la Empresa que Gerencio, desde 01 de enero de 2007 hasta 31 de mayo de 2011.

Durante ese lapso se desempeñó como Jefe de Nutrición y Dietética, con contrato a término fijo, destacándose por su capacidad, buen desempeño y cumplimiento de horarios, órdenes e instrucciones.

El contrato de trabajo se liquida por vencimiento del término pactado.

Esta constancia se expide para fines laborales a los dieciséis (16) días del mes de junio de 2011.

Atentamente,

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO
Gerente

Angélica

Calle 15 Norte No. 6N - 34 Ofi. 10-02 Edif. Alcázar Teléfonos: 653 4409 Fax: 660 4935
E-mail: josemacdonell@yahoo.es
Santiago de Cali - Valle

JOTAMAR

JOSÉ MACDONELL LENIS GALLEGO

CONGER-034

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO y/o comercializadora **JOTAMAR (NIT. 6.477.265-4)**, a petición verbal de parte interesada,

CONSTANCIA

Que la señora **ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.340.957 de Santa fe de Bogotá, laboró en la Empresa que Gerencio, desde 01 de enero de 2007 hasta 31 de mayo de 2011.

Durante ese lapso se desempeñó como Jefe de Nutrición y Dietética, con contrato a término fijo, destacándose por su capacidad, buen desempeño y cumplimiento de horarios, órdenes e instrucciones.

El contrato de trabajo se liquida por vencimiento del término pactado.

Esta constancia se expide para fines laborales a los dieciséis (16) días del mes de junio de 2011.

Atentamente,

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO
Gerente

Angélica

Calle 15 Norte No. 6N - 34 Ofl. 10-02 Edlf. Alcázar Teléfonos: 653 4409 Fax: 660 4935
E-mail: josemacdonell@yahoo.es
Santiago de Cali - Valle

CEG- 085

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO y/o comercializadora **JOTAMAR (NIT. 6.477.265-4),** a petición verbal de parte interesada,

CERTIFICA

Que la señora **VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ** identificada con cédula de ciudadanía No. 52.340.957 de Santafe de Bogotá, labora en la empresa que gerencio desde el 15 de Abril de 2005, inicialmente con contrato de prestación de servicios y posteriormente con contrato a término fijo.

Desde su vinculación ha ejercido el cargo de Jefe de Nutrición y Dietética.

En la actualidad tiene una asignación mensual de dos millones trescientos diez mil pesos ($ 2.310.000) mcte.

Para constancia de lo anterior se firma en Santiago de Cali, a los siete (7) días del mes de febrero de 2008.

Atentamente,

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO
Gerente

CEG- 319

LA COORDINADORA DE RECURSO HUMANO, a petición verbal de parte interesada,

CERTIFICA

Que la señora **VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ** identificada con cédula de ciudadanía No. 52.340.957 de Santafe de Bogotá, labora en la Empresa JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO y/o comercializadora JOTAMAR (NIT. 6.477.265-4), desde el segundo trimestre de 2005 y en la actualidad desempeña el cargo de Jefe de Nutrición y Dietética, con contrato a término fijo renovable y una asignación mensual de dos millones doscientos mil pesos ($2.200.000), destacándose por su buen desempeño y cumplimiento de horarios, órdenes e instrucciones

Esta constancia se expide para préstamo de vivienda a los treinta (30) días del mes de Marzo de 2007.

Atentamente,

Alexandra

CLAUDIA PATRICIA CHICANGO VIEDMA
Coordinadora de Recurso Humano.

CEG- 525

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO y/o comercializadora **JOTAMAR (NIT. 6.477.265-4)**, a petición verbal de parte interesada,

CERTIFICA

Que la señora **VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ,** identificada con cédula de ciudadanía No. 52.340.957 de Santafe de Bogotá, presta los servicios profesionales a la Empresa que Gerencio, desde principios del año 2.005 y en la actualidad ejerce el cargo de Jefe de Nutrición y Dietética con una asignación mensual de dos millones cien mil pesos ($2.100.000), destacándose por su capacidad y buen desempeño.

Esta constancia se expide para solicitud de tarjeta de crédito a los dieciocho días (18) días del mes de agosto de 2006.

Atentamente,

Alexandra.

JOSÉ MACDONELL LENIS GALLEGO
Gerente

Calle 15 Norte No. 6N - 34 Ofi. 10-02 Edif. Alcázar Teléfonos: 653 4409 - 660 4912 Fax: 660 4935
E-mail: josemacdonell@yahoo.es
Santiago de Cali - Valle

Certified ISO 9001 by BVQI

Santiago de Cali, 20 de abril de 2005

A QUIEN CORRESPONDA

Por la presente certifico que la señora ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.340.957 de Santa Fe de Bogotá, me asesoró en el aspecto técnico nutricional para la licitación del suministro de alimentación para el Establecimiento Carcelario de Popayán en septiembre de 2004 y enero de 2005,

Atentamente

MARIA EUGENIA BRAVO FERNENDEZ
Tel. 315-5790086

SALÚBRITAS LTDA.

PROFESIONALES EN SALUD
NIT: 830.094.193-7

A QUIEN INTERESE:

Con la presente Certifico que la Doctora, **ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ,** identificada con cédula de ciudadanía No. 52.340.957 expedida en Bogotá; Presta sus Servicios como Nutricionista Dietista desde Febrero de 2003 a la fecha, Realizando Brigadas de salud y Consultas de Nutrición a población preescolar y escolar.

Dada en Bogotá, a los ocho días del mes de marzo de 2004

Atentamente,

SALUBRITAS LTDA.
NIT: 830.094.193-7

LIDA YADIRA NIÑO M.
Gerente.

AVENIDA DE LAS AMERICAS N° 69 B- 81 Tel. 2620326 BOGOTÀ D.C.
E-mail: salubritas@hotmail.com

Santiago de Cali, 30 de mayo de 2005

A QUIEN CORRESPONDA

Por solicitud verbal por parte de la interesada, certifico que la señora ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.340.957 de Santa Fe de Bogotá, me asesoró en el aspecto técnico nutricional para la licitación del suministro de alimentación del INPEC, para los Establecimientos Carcelarios de Pasto, Ipiales y Tumaco enero de 2005.

Atentamente

LUZ MARINA PUERTA
Tel. 300 – 6.573.797

IPS LA SOLEDAD

Calle 72 # 10 - 03
Consultorio 305
Teléfonos: 346 6308 / 09
Fax:346 6307

EL SUSCRITO GERENTE DE LA I.P.S. LA SOLEDAD

CERTIFICA QUE:

La Doctora ALEXANDRA POUCHARD identificada con C.C.No.52.340.957 de Bogotá, laboró en esta institución como Nutricionista adscrita desde el 15 de Febrero de 2.001 hasta el 30 de Septiembre de 2.001.

Se expide a solicitud de la interesada a los 9 días del mes de marzo de 2.004.

Atentamente,

I.P.S. LA SOLEDAD

LUZ NEY HOYOS DE SANTOS
Gerente General

CONGER-241

La suscrita MARISOL VELA GOMEZ, representante legal de la Sociedad LE & VE ALIMENTOS MACSOL S.A.S (Nit. 900.465.095-1), a petición verbal de parte interesada,

CERTIFICA:

Que la señora **VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ,** identificada con la cédula de ciudadanía No. 52.340.957 de Santafé de Bogotá, labora en la Empresa que Gerencio, desde 01 de noviembre de 2011 hasta la fecha.

Durante ese lapso se ha desempeñado como Jefe de nutrición y dietética de los establecimientos carcelarios que la empresa tiene al interior de los diferentes establecimientos penitenciarios y carcelarios, con contrato a término fijo, destacándose por su capacidad, buen desempeño y cumplimiento de horarios, órdenes e instrucciones

Esta constancia se expide para fines laborales a los quince (15) días del mes de diciembre de 2012.

Atentamente,

MARISOL VELA GOMEZ
Representante Legal LE & VE ALIMENTOS MACSOL SAS

Angélica

LE & VE
ALIMENTOS MACSOL S.A.S
Nit. 900.465.095-1

COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 de 1.979

RESOLUCIÓN N°. MND 00242
(Abril 10 de 2002)

" POR LA CUAL SE EXPIDE UNA MATRÍCULA PROFESIONAL "

La Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética, en ejercicio de las facultades concedidas por la Ley 73 de 1979, su reglamento, y

CONSIDERANDO:

Que **VICTORIA ALEXANDRA PAUCHARD PELAEZ**, identificada con cédula de ciudadanía N° 52.340.957 de Santa Fe de Bogotá, D. C., presentó y dejó en archivo los documentos requeridos para obtener la Matrícula Profesional como Nutricionista – Dietista, con el fin de ejercer legalmente en la República de Colombia.

Que hecha la revisión de la documentación presentada, se encontró correcta y completa conforme a la Ley y los Reglamentos de la Comisión, siendo aprobada mediante Acta N° 04 de Abril 10 de 2002.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Expedir a **VICTORIA ALEXANDRA PAUCHARD PELAEZ, NUTRICIONISTA – DIETISTA**, la Matrícula Profesional N°. MND 00242 para ejercer su profesión legalmente en la República de Colombia.

ARTÍCULO SEGUNDO: Radicar en el consecutivo correspondiente la presente Resolución, archivar cuidadosamente el expediente que dio lugar a esta providencia y ordenar la elaboración y entrega a **VICTORIA ALEXANDRA PAUCHARD PELAEZ** de los documentos reglamentarios.

NOTIFÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Santa Fe de Bogotá, D. C. a los 10 días del mes de Abril de 2002.

ROSALBA PINTO DE BLANCO
Presidenta

ADRIANA ROZO MARIÑO
Secretaria

Nota: Esta Resolución hace parte integral de la MATRÍCULA PROFESIONAL, junto con la Tarjeta y el Certificado de Vigencia.

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **52340957**

POUCHARD PELAEZ
APELLIDOS

VICTORIA ALEXANDRA
NOMBRES

Alexandra Pouchard
FIRMA

INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **20-FEB-1975**
SANTAFE DE BOGOTA DC
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.64 ESTATURA | **A+** G.S. RH | **F** SEXO

06-AGO-1993 SANTAFE DE BOGOTA DC
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
IVAN DUQUE ESCOBAR

A-1500111-57080874-F-0052340957-20001019 0345700277A 02 088859105

21.157 2

31157209

Esta tarjeta es un documento personal e intransferible que acredita a su titular para ejercer la profesión de Nutricionista Dietista en el territorio nacional y dentro de los parámetros establecidos por la Ley 73 del 28 de diciembre de 1979.

C
E
P

Ident-CPNT

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

COMO NOTARIO PRIMERO ENCARGADO
DEL CIRCULO DE CALI
CERTIFICO
QUE LA PRESENTE FOTOCOPIA CORRESPONDE AL ORIGINAL DEL DOCUMENTO QUE HE TENIDO A LA VISTA PARA LA CONFRONTACION.
CALI, 24 JUN 2005

MIGUEL CABRERA NAVAS
NOTARIO PRIMERO ENCARGADO

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

República de Colombia

Departamento Administrativo de Seguridad

Certificado Judicial

El Departamento Administrativo de Seguridad certifica:

Que a la fecha miércoles 23 noviembre 2011 VICTORIA ALEXANDRA POUCHARD PELAEZ con Cédula de Ciudadanía Nº 52340957 de Bogotá D. C.

NO REGISTRA ANTECEDENTES

de acuerdo con el art. 248 de la Constitución Política de Colombia.

Código de Verificación: 924834783391

Manuel A. Diaz.
Coordinador Grupo Identificación

Para verificar la autenticidad del presente certificado, deberá ingresar a www.certificadojudicial.gov.co al servicio "Consultar Certificado Judicial".

Haciendo más fácil tu relación con el Estado | Departamento Administrativo Seguridad 2011 © Todos Los derechos reservados.

DONAL MAURICIO VELA ANGEL

Ingeniero de Alimentos
T.P. No. 76254087181VLL
Especialista en Ingeniería de la Calidad

HOJA DE VIDA
DONAL MAURICIO VELA ANGEL

I. DATOS PERSONALES

DONAL MAURICIO VELA ANGEL
FECHA DE NACIMIENTO: OCTUBRE 29 DE 1972
CEDULA DE CIUDADANIA94.382.581 DE CALI- VALLE
ESTADO CIVIL: CASADO
DIRECCIÓN : CALLE 10 A Nº 43-67 DE CALI
TELEFONOS: 3166034 - 3186757284
PROFESIÓN: INGENIERO DE ALIMENTOS
RESOLUCIÓN :Nº 76254087181 VALLE
REGISTRO ICFES - 210246640001100112300

II. ESTUDIOS REALIZADOS

TECNÓLOGO EN ALIMENTOS
UNIVERSIDAD DEL VALLE - CALI- VALLE - 1992 –1996

INGENIERO DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD NACIONAL (U.N.A.D)
ACTA No. 1908 Septiembre 30 de 2000
1997 – 2000

ESPECIALISTA EN INGENIERIA DE LA CALIDAD
UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI
ACTA No.CA204 DE OCTUBRE 18 DE 2013
2012 -2013

III. OTROS ESTUDIOS

AUDITOR INERNO ISO 9001:2008
Realizado del 01/06/2009 al 08/08/2009. SGS

CURSO SOBRE SISTEMAS DE EMPAQUES AL VACIO
Cryovac Grace Packaging- Cali Junio de 1997

MANEJO TECNOLOGICO DE ALIMENTOS PERECEDEROS
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Mayo de 1996

ACCION DE FORMACION TRATADOS BASICOS DE REDES EN FRIO
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Marzo de 1997

IV. SEMINARIOS

ACTUALIZACION DE AUDITORES INTERNOS
INALCEC – Agosto de 2003

ADMININISTRACION DE LOS COSTOS
Servicio de Formación Icontec- Mayo de 2001

ACTUALIZACION DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Organización Alico S.A. Mayo de 2000

CONCEPTUALIZACION Y APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANALISIS DE RIESGO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
Seminario Taller del Ministerio de Salud - Agosto de 1997

EMPAQUES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Seminario de la Sociedad Colombiana de Ciencia y Tecnología de alimentos
Mayo de 1994

V. EXPERIENCIA LABORAL

LE & VE ALIMENTOS MACSOL
Cargo: Auditor Interno
Centros de Servicio que la empresa Posee
Al interior de establecimientos penitenciarios
6530056 - Cali-Valle
Jefe inmediato: Marisol Vela Gomez
2015-01-01 a la fecha

U.T. MACSOL 2013
Cargo: Auditor Interno
Centros de Servicio que la empresa Posee
Al interior de establecimientos penitenciarios
6530056 - Cali-Valle
Jefe inmediato: Marisol Vela Gomez
2014-05-20 –2014-12-30

HARINERA DEL VALLE S.A.
Cargo: Lider de equipo en producción Pastas
4187000- Cali Valle
Jefe Inmediato: María Elena Bonell
2003-08-01 hasta 2014-03-26

TECNAS S.A.
Cargo: Gerente de cuentas
2854290- 2858290 2854290 -Medellín
Jefe Inmediato: María Elena Avendaño
1999/03/15 hasta 1999-09-26

SENA REGIONAL VALLE
Cargo: Profesor Módulos Manejo Técnico y comercial,
Comercialización de alimentos, logística y distribución comercial.
Jefe Inmediato: Lina Serna
1999-10-28 hasta 2000-04-15
Santiago de Cali

HOJA DE VIDA
DONAL MAURICIO VELA ANGEL

SENA REGIONAL VALLE
Cargo: Instructor Módulos Manejo Tecnológico de productos
Derivados cárnicos, lácteos. Frutas, verduras y BPM.
Jefe Inmediato: Hernando Álvarez
1999-10-10 hasta 2000-12-21
Santiago de Cali

RICA RONDO
INDUSTRIA NACIONAL DE ALIMENTOS S.A.
Cargo: Asesor de Calidad
Jefe Inmediato: Luis Jaime Sánchez
1997-05-19 hasta 1999-01-14
4422637-Cali Valle

UNIVERSIDAD DEL VALLE
Cargo: Asesor Técnico en el área de alimentos
1996-10-15 hasta 1997-01-15
Jefe Inmediato: Elicenia Castrillón
Dpto. Centro de Servicios Tecnológicos
Universidad del Valle
3334894 Cali Valle

VI. REFERENCIAS PERSONALES

DIEGO ANDRES MUÑOZ
LIDER EQUIPO PASTAS- HARINERA DEL VALLE
TELEFONO: 3113056044

DIEGO ALEXANDER MONTEALEGRE
AUDITOR INTERNO EMCALI E.I.C.E. (CALI)
TELEFONO: 3127940130 CALI

VII. REFERENCIAS LABORALES

JAIME ARIAS CASAS
HARINERA DEL VALLE
TELEFONO: 4187000 EXT. 1446 CALI

NANCY YAMILETH RUEDA
LIDER DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD,
PLANTA DE PASTAS ALIMENTICIAS- HARINERA DEL VALLE,
TELEFONO 4180730 EXT.2618

DONAL MAURICIO VELA ANGEL
MAT.No.76254087181VLL
REGISTRO. 21024664000110011230O

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **94.382.581**

VELA ANGEL
APELLIDOS

DONAL MAURICIO
NOMBRES

FIRMA

INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **29-OCT-1972**
TULUA
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.77	**B+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

31-JUL-1991 CALI
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

A-3100100-66127682-M-0094382581-20050225 **06316**050550 02 162286784

REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
Y SUS PROFESIONES AUXILIARES

MATRICULA No. 7625408718 VLL
INGENIERO DE ALIMENTOS
DE FECHA 19/07/2001
APELLIDOS
VELA ANGEL
NOMBRES
DONAL MAURICIO
C.C. 94.382.581
UNIVERSIDAD
UNAD / VALLE

Vicepresidente del Consejo

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Por medio del presente, CERTIFICA que El SR./SRA

DONALD MAURICIO VELA ANGEL

94382581

FOTO

Cumplió con lo establecido en el Artículo 14 del Decreto 3075 de 1997, para desarrollar actividades como:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EMPRESA CAPACITADORA: **DIAGNOSTICAR**

AMBIENTE SALUD & SEGURIDAD ALIMENTARIA

RADICADO : **2016-49720-5737**

VALIDO HASTA EL : **9/6/2017**

DADO EN IBAGUE EL : **06/07/2016**

Valentina Salazar Escobar
Universidad de Caldas
R.M. 30397949

VALENTINA SALAZAR ESCOBAR
Secretaria De Salud Municipal

Calle 60 Nº 2-30 Etapa 1 Barrio Jordán
Teléfonos 2740442 - 2740446 Ext. 115 Fax 103
Código Postal 730006 – Alcaldía de Ibagué

Elaboró: Omar Villanueva.

República de Colombia

Ministerio de Educación Nacional

La Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Ley 396 del 5 de Agosto de 1997

Teniendo en cuenta que,

Donal Mauricio Vela Angel

C.C. N° 94.382.581 *de* Cali - Valle

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exigidos por la Institución, de conformidad con las normas legales y reglamentarias vigentes, le otorga el título de

Ingeniero de Alimentos

Registro Icfes 2102466400011001123OO

Dado en Santafé de Bogotá, D.C. el 30 *del mes de* Septiembre *de* 2000

Rector

Decano Facultad

Acta de Grado N° 1908 *Fecha* 30-Sept-2000 *Registro de Diploma N°* 7111, *Libro* 3, *Folio* 12

Secretario General

04328

DILIGENCIA DE AUTENTICACIÓN
EL NOTARIO 16 DEL CIRCULO DE CALI
CERTIFICA
Que la presente fotocopia coincide exactamente con el original que hizo a la vista
Art 7-D-1 Decreto 701
REPUBLICA DE COLOMBIA
NOTARIA 16 DE CALI
DEPTO. DEL VALLE DEL CAUCA
15 SEP 2011
15 SEP 2011

Ministerio de Educación Nacional

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA

ACTA DE GRADO No. 1908
FACULTAD CIENCIAS BASICAS E INGENIERIA

En ceremonia realizada el día 30 de septiembre del 2000 en la ciudad de Palmira y presidida por la Doctora María del Rosario Cuéllar, Directora del Cread, previa delegación de la Rectoría, una vez tomado el juramento reglamentario, confirió el título de:

INGENIERO DE ALIMENTOS
Registro ICFES 2102466400011100112300

A

DONAL MAURICIO VELA ANGEL

Identificado(a) con cédula de ciudadanía N° 94.382.581 Cali (Valle), quien cumplió satisfactoriamente con los requisitos exigidos en los Reglamentos y Normas Legales, habiendo aprobado el trabajo de grado titulado:

PROPUESTA PARA LA MITIGACION DE IMPACTOS AMBIENTALES EN POLLOS CAMPESINO LTDA.

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado, en Santa Fe de Bogotá, D. C., a los 30 días del mes de septiembre de dos mil (2000).

Rector *Decano Facultad*

Anotado en el libro de Actas No. _____

Registro de Diploma No. 7111 *Libro* 3 *Folio* 12

Secretaria General

REPUBLICA DE COLOMBIA
DISTRITO ESPECIAL
NOTARIA CALI
EL NOTARIO SEGUNDO DE CALI
CERTIFICA
que el presente documento es fiel y que su fotografía
de la copia de su original
2 OCT. 2000
JAIME
NOTARIO

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE INGENIERÍA
ACTA DE GRADO N° CA - 204

En la ciudad de Cali, el día 18 del mes de octubre de 2013, se llevó a cabo el acto de graduación, en el cual la Pontificia Universidad Javeriana, previo el juramento reglamentario, confirió el título de

ESPECIALISTA EN INGENIERÍA DE LA CALIDAD

A

DONAL MAURICIO VELA ANGEL

Identificado(a) con C.C. N° 94.382.581 quien cumplió con los requisitos académicos, las exigencias establecidas en los Reglamentos y las normas legales; y le otorgó el Diploma N° C-0047 que lo (la) acredita como tal.

La Universidad está autorizada para conferir este título por las normas legales vigentes en Colombia.

Es fiel copia tomada del original, en lo pertinente.

Cali, 18 de octubre de 2013

Pablo Rubén Vernaza Gómez
Secretario General

Pontificia Universidad JAVERIANA Cali
Secretaría General

011707

THOMAS GREG & SONS.

Certificate SGS/SSC/AIC ISO 9001/ 001409/P/22709

Donal Mauricio Vela Angel

has successfully completed the

Auditor Interno ISO 9001:2008

Held in Cali, Colombia.

On the 01/06/2009-08/06/2009
24 hours

Diana Milena Gutierrez
Tutor Course

By/

Diana Susana Pérez Gandara – Training Product Manager

SGS COLOMBIA S.A., Systems Services Certification
Carrera 16A No. 78-11 Piso 3, Bogotá D.C., Colombia
Telefono: +57 1 6069292, Fax:+57 1 6359252/8394
www.sgs.com, www.co.sgs.com

graphic design atelier roger pfund printed by orell füssli security printing ltd switzerland

CRYOVAC

GRACE Packaging

Le confiere a **Mauricio Vélez**

el presente Diploma, por su participación en el

Curso sobre sistemas de empaques al vacío

Cali - Valle, 20 de junio de 1997

Grace Colombia S.A., Santa Fe de Bogotá D.C.

Oscar Lizarazu
Gerente de Línea CRYOVAC

Edwin Puentes
Representante Técnico

REPUBLICA DE COLOMBIA

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CERTIFICA

QUE DONALD MAURICIO VELA ANGEL

APROBO MANEJO TECNLOGICO DE ALIMENTOS PERECEDEROS

IDENTIFICACION DE PROVEEDORES Y SISTEMAS COMERCIALES, CARACTERISTICAS FISIOLOGICAS DE LOS ALIMENTOS PERECEDEROS, MANIPULACION Y REGISTRO ALIMENTOS PERECEDEROS TECNICAS DE HIGIENE.*

DURACION *130* HORAS

Jefe de Area

Grupo de Ingreso, Registro Validación y Certificación JEFE

Registro y Certificación

CALI-VALLE, 10/05/96

Ciudad y Fecha de Terminación

COMERCIO Y SERVICIOS

Centro de Formación

96-05436 21/03/96

No. y Fecha de Registro

CERTIFICADO DE APROBACION F5 - 138 / I-96

REPUBLICA DE COLOMBIA

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE ''SENA''

HACE CONSTAR

QUE DONAL MAURICIO VELA ANGEL

PARTICIPO EN LA ACCION DE FORMACION:

"TRATADOS BASICOS DE REDES EN FRIO"

CON DURACION DE *36* HORAS

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA VALLE PROGRAMA DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS

Firma y Sello Autorizados

CALI. 07.03.97

Ciudad y Fecha de Terminación

SENA JEFE DEPTO. SELECCION REGISTRO Y PROMOCION REGIONAL VALLE

Registro y Certificación

97.02495 24.04.97

No. y Fecha de Registro

IMPRESO POR PANAMERICANA FORMAS

F5 - 139/93 CONSTANCIA DE PARTICIPACION

INALCEC®
INSTITUTO NACIONAL DE CONSULTORIA EN CALIDAD

Certifica que:

DONAL MAURICIO VELA

Participó en el seminario

ACTUALIZACION DE AUDITORES INTERNOS

Realizado en la ciudad de Cali, durante los dias 11, 13, 15, 19 y 25 de agosto de 2003, con una duración de 20 horas.

Jefe de Capacitación
INALCEC

Docente

ICONTEC

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION

G03-06

SERVICIO DE FORMACIÓN

Hace constar que:

DONAL MAURICIO VELA

Asistió al Seminario

ADMINISTRACIÓN DE LOS COSTOS

Con una Intensidad de 16 horas

Santiago de Cali, Mayo 10 y 11 de 2001

ICONTEC

Organización alico S.A.

alico Tecnas Talsa 3M

UNA ALTERNATIVA INTEGRAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

CERTIFICA:

A: Mauricio Vela

Por su participación en el 1er. Seminario de:

ACTUALIZACION DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

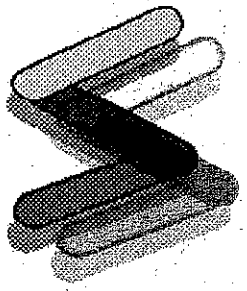
Santiago de Cali, Mayo 25 y 26 de 2000

TECNAS S.A.

alico s.a.

" El secreto del éxito en la vida, es estar preparado para cuando se presentan las oportunidades."

B. Franklin



REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION GENERAL DE PROMOCION Y PREVENCION
SUBDIRECCION DE AMBIENTE Y SALUD
PROGRAMA DE ALIMENTOS

CERTIFICA

Que: DONAL MAURICIO VELA

Asistió al Seminario - Taller

Conceptualización y Aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control "HACCP" en la Industria de Alimentos.

Con una intensidad de 27 horas.

Popayán, 13 al 15 de Agosto de 1.997

SANTIAGO OROZCO VALLECILLA
Subdirector Ambiente y Salud (E)

ALFONSO ARENAS HORTUA
Consultor

SOCIEDAD COLOMBIANA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Seccional Valle

CERTIFICA:

QUE Donald Mauricio Vela

Asistió al Seminario

"EMPAQUES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS"

Realizado en Cali los días 26, 27 y 28 de Mayo de 1994.

CLAUDIA GOMEZ B.
Presidente

Cali 28 de Mayo de 1.994

BATUTIN ALTMAN
Vice Presidente

CENTRO DE INGENIERIA
DE LA CALIDAD

EL CENTRO DE INGENIERÍA DE LA CALIDAD

Hace constar que:

Donal Mauricio Vela Angel *c.c.* 94382581

Participó en el Entrenamiento

Metrología Básica y Aplicada - BAM

Con una intensidad de 16 horas

En testimonio de ello se expide *en Cali, 25 de Octubre de 2014*

Gerente de Entrenamiento
Luz Elena Vinasco Isaza

Facultad de Ingeniería

Universidad del Valle

A QUIEN CORRESPONDA.

Certifico que el señor DONALD MAURICIO VELA con cédula de ciudadanía # 94' 382 .581 de Cali, Tecnologo en Alimentos de la Universidad del Valle laboro como asesor técnico en el área de alimentos en las siguientes empresas :

- Arepas la Reyna
- Arepas del Pilar
- Despulpadora Frutihelem
- Borojo del Valle
- Frutos del Pacifico
- Despulpadora pulpas del valle

El contrato por los servicios prestados fue de el 15 de octubre de 1996 hasta el 15 de enero de 1997. El señor Donald Mauricio Vela fue muy profesional y cumplidor en sus labores

Esta constancia se expide a solicitud del interesado a los 15 días del mes de febrero de 1997.

Cordialmente,

ELICENIA CASTRILLON
Directora de Servicios Tecnologicos

Centro de Servicios Tecnológicos

Universidad del Valle
Ciudad Universitaria Meléndez
Apartado 25360
Teléfono 3334898 Fax: 3315280
E-mail: cst@mafalda.univalle.edu.co
Cali - Colombia

RICA RONDO INDUSTRIA NACIONAL DE ALIMENTOS S.A.

NIT. 890.304.130-4

LA DIVISION DE RECURSOS HUMANOS

C E R T I F I C A:

Que el Señor **DONALD MAURICIO VELA ANGEL**, identificado con cédula de ciudadanía Nº 94.382.581 de Cali (V), laboró desde el 19 de mayo de 1997 hasta el 14 de enero de 1999, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad, desempeñando el cargo de Asesor de Calidad Destacandose por su profesionalismo, puntualidad y buen desempeño en sus labores.

Para constancia de lo anterior se firma en Cali, a los 18 días del mes de enero de 1999.

Atentamente,

LUIS JAIME SANCHEZ
Gerente Recursos Humanos

SENA
REGIONAL VALLE

Palmira abril 15 del 2000

La directora del Sena de Palmira hace constar que el Ingeniero Donald Mauricio Vela Ángel, con cedula de ciudadanía 94 382 581 de Cali. Se desempeño como profesor en los siguientes módulos :

- Manejo técnico y comercial de alimentos perecederos.
- Comercialización de alimentos.
- Logística y distribución comercial.

Desempeñando sus labores con sentido muy profesional y cumplidor de sus funciones, por lo anterior recomendamos ha este profesional para cualquier función que tenga que ver con su profesión. Laboro en esta institución desde el 28 de octubre de 1999, hasta el 15 de abril del 2000.

Cordialmente,

Liliana Serna
Coordinadora del plan jóvenes

Tecnas

NIT. 800.011.002-4

Medellín, 28 de Septiembre de 1999

CERTIFICAMOS QUE

El señor DONALD MAURICIO VELA A, identificado con C.C 94.382.581 de Cali, laboró en nuestra compañía desde marzo 15/99 hasta septiembre 26/99, desempeñándose como Gerente de Cuenta.

Durante su estadía demostró ser una persona responsable y cumplidora de sus obligaciones, por ello podemos recomendarlo ampliamente.

La causa de su retiro fue voluntario.

Alguna información adicional con gusto les será suministrada.

Cordialmente,

MARIA ELENA AVENDAÑO Z.
Jefe de Personal.

SENA
REGIONAL VALLE

Buga, Diciembre 22 de 2000.

A QUIEN PUEDA INTERESAR

El coordinador del área de agroindustria del centro agropecuario del servicio nacional de aprendizaje SENA Buga; que el ingeniero en alimentos Donal Mauricio Vela Angel, con cédula de ciudadanía numero 94382581 de la ciudad de Cali, Se desempeño como instructor en los siguientes módulos :

- Manejo tecnológico de productos y derivados cárnicos.
- Manejo tecnológico de productos y derivados lácteos.
- Manejo tecnológico de productos y derivados de frutas y verduras.
- Buenas practicas de manufactura en la industria alimentaria.

Desempeñando sus labores en forma muy profesional y cumplidor de sus funciones, por lo anterior recomiendo ampliamente ha este profesional para cualquier función que tenga que ver con su profesión. Laboro en esta institución desde el 10 de octubre de 1999 hasta el 21 de diciembre del año 2000.

Cordialmente,

Hernando Alvarez
Coordinador de agroindustria.
SENA Buga.

CONSTANCIA DE TRABAJO

Por medio de la presente hago constar que el señor ingeniero en alimentos Donal Mauricio Vela Angel, con cédula de ciudadanía numero 94382581 de la ciudad de Cali, Se desempeño como asesor en las siguientes áreas :

- Producción.
- Investigación y desarrollo.
- Mercadeo y ventas.
- Costos.
- Control de calidad.
- Buenas practicas de manufactura en la industria alimentaria.

Desempeñando sus labores en forma excelente y profesional Laboro en salsamentaria la valencia desde enero 13 del año 2000 hasta el 27 de enero del año 20001.

Cualquier ampliación de esta recomendación se la puedo realizar personalmente en el siguiente teléfono: 24 335 84 Buenaventura.

Esta constancia se firma a los 27 días del mes de enero del año 2001.

Cordialmente,

Macario Alberto Sanchez Ruiz
Gerente General.
Salsamentaria la Valencia.

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO y/o comercializadora **JOTAMAR** **(NIT. 6.477.265-4),** a petición verbal de parte interesada,

CERTIFICA

Que el señor, **DONAL MAURICIO VELA ANGEL** identificado con cédula de ciudadanía No. 94.382.581 de Cali, laboró en la empresa que Gerencio, desde el 24 de diciembre de 2001 hasta el 14 de marzo de 2003.

Durante ese lapso se desempeñó como Jefe de Departamento Operativo del establecimiento carcelario de Medellín, con contrato a término fijo, destacándose por su capacidad, buen desempeño de cumplimiento de horarios, órdenes e instrucciones.

Esta constancia se expide para fines laborales a los veinte (20) días del mes de marzo de 2003.

Atentamente,

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO
Gerente

Nora H

harinera del valle s.a.
SABE DE ALIMENTOS
Nit. 891.300.382 - 9

GESTION HUMANA HACE CONSTAR:

Que el Señor ***DONAL MAURICIO VELA ANGEL****, Identificado con la cédula de ciudadanía No. 94.382.581, prestó servicios en la Empresa desde el 05 de febrero de 2004 al 26 de marzo de 2014, laborando en el cargo de* ***Líder de Equipo de producción de pastas.***

Para constancia de lo anterior se firma en la ciudad de Santiago de Cali, a los veintiséis (26) días del mes de Marzo del año 2014.

Cordialmente,

harinera del valle s.a.
Nit. 891 300 382 - 9

MARIA ELENA BONELL GARCES
Analista de Nómina

JOTAMAR

JOSÉ MACDONELL LENIS GALLEGO

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO y/o comercializadora **JOTAMAR** **(NIT. 6.477.265-4),** a petición verbal de parte interesada,

CERTIFICA

Que el señor, **DONAL MAURICIO VELA ANGEL** identificado con cédula de ciudadanía No. 94.382.581 de Cali, laboró en la empresa que Gerencio, desde el 01 de febrero de 2000 hasta el 31 de octubre de 2011.

Durante ese lapso se desempeñó como ingeniero de alimentos, con contrato a término fijo, destacándose por su capacidad, buen desempeño de cumplimiento de horarios, órdenes e instrucciones.

Esta constancia se expide para fines laborales a los treinta y un (31) días del mes de octubre de 2011.

Atentamente,

JOSE MACDONELL LENIS GALLEGO
Gerente

Calle 15 Norte No. 6N - 34 Ofi. 10-02 Edif. Alcázar Teléfonos: 653 4409 Fax: 660 4935
E-mail: josemacdonell@yahoo.es
Santiago de Cali - Valle

CONGER-050

La suscrita MARISOL VELA GOMEZ, representante legal de la empresa U.T. MACSOL 2013 (Nit. 900.662.700-2), a petición verbal de parte interesada,

CERTIFICA:

Que el Señor **DONAL MAURICIO VELA ANGEL,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 94.382.581 de Cali, labora en la Empresa que Gerencio, desde 20 de mayo de 2014 y actualmente ejecuta labores de Auditor Interno de los diferentes centros carcelarios que la empresa contratante posee, con contrato a término fijo y con una asignación salarial mensual de un tres millones de pesos mcte (3.000.000.oo), destacándose por su capacidad, buen desempeño de cumplimiento de horarios, órdenes e instrucciones.

Esta constancia se expide para solicitud de crédito a los veinticinco (25) días del mes de julio de 2014.

Atentamente,

Marisol Vela Gómez

MARISOL VELA GOMEZ
Gerente

Angélica

CEJGH - 581

Santiago de Cali, 23 de mayo de 2014

Mayor
NANCY DEL SOCORRO PÉREZ GONZÁLEZ
Directora
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO DE IBAGUE PICALEÑA
IBAGUÉ

Asunto: PRESENTACIÓN FUNCIONARIO

Para conocimiento de esa dirección y en respetuosa solicitud de ingreso a las instalaciones del centro de servicios presento al ingeniero de alimentos, **DONAL MAURICIO VELA ÁNGEL,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 94.382.581 de Cali, quien es funcionario de la empresa que Gerencio y estará presente en ese establecimiento a partir del día 26 de mayo hasta el 26 de junio de los corrientes, ejerciendo las funciones propias al cargo Ingeniero de alimentos.

Comedidamente le solicito brindarle toda la colaboración que esté a su alcance para el buen éxito de la labor.

Atentamente,

JOSÉ MACDONELL LENIS GALLEGO
Gerente (S)

MarisolR.

harinera del valle s.a.
SABE DE ALIMENTOS
Nit. 891.300.382 - 9

ICONTEC
CERTIFICADO DE GESTION DE LA CALIDAD

IQNet
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

BASC

GESTIÓN HUMANA HACE CONSTAR:

Que el Señor ***DONAL MAURICIO VELA ANGEL****, identificado con la cédula de ciudadanía No. No. 94.382.581, prestó servicios en la Empresa desde el 05 de Febrero del año 2001 al 26 de Marzo de 2014, laborando en el cargo de* ***Líder de Equipo Producción Pastas.***

Para constancia de lo anterior se firma en la Ciudad de Santiago de Cali, a los veintiséis (26) días del mes de Marzo del año 2014.

Cordialmente,

harinera del valle s.a.
Nit. 891 300 382 - 9

MARIA ELENA BONELL GARCES
Analista de Nómina

harinera del valle s.a.
SABE DE ALIMENTOS
Nit. 891.300.382 - 9

GESTION HUMANA HACE CONSTAR:

Que el Señor ***DONAL MAURICIO VELA ANGEL****, Identificado con la cédula de ciudadanía No. 94.382.581, prestó servicios en la Empresa desde el 01 de agosto de 2003 al 26 de marzo de 2014, laborando en el cargo de* ***Líder de Equipo de producción de pastas.***

Para constancia de lo anterior se firma en la ciudad de Santiago de Cali, a los veintiséis (26) días del mes de Marzo del año 2014.

Cordialmente,

harinera del valle s.a.
Nit. 891 300 382 - 9

MARIA ELENA BONELL GARCES
Analista de Nómina

FACTOR DE ALTO IMPACTO SOCIAL

CONTRATRACION DE PERSONAL CON DISCAPACIDAD FISICA, SIQUICA O MENTAL, PERSONAS CON DISCAPACIDAD AUDITIVA, VISUAL, ENTRE OTRAS

El empleo es de todos · Mintrabajo	PROCESO INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL FORMATO CONSTATACIÓN DE VINCULACIÓN DE TRABAJADORES EN SITUACION DE DISCAPACIDAD	Código: IVC-PD-05-AN-01 F-02 Versión: 3.0 Fecha: Marzo 14 de 2019 Página 1 de 1

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL GRUPO DE ATENCIÓN AL CIUDADANO Y TRÁMITES

DE LA DIRECCION TERRITORIAL DEL VALLE DEL CAUCA

A QUIEN INTERESE
HACE CONSTAR:

Que, realizado el examen de la documentación acreditada por el peticionario, en relación con la solicitud de expedición del certificado de vinculación de trabajadores con discapacidad, se evidencia lo siguiente:

RADICADO:	03154
FECHA RADICADO:	13/02/2020
NOMBRE – RAZON SOCIAL:	MARISOL VELA GOMEZ
IDENTIFICACIÓN:	31195610

A. NUMERO TOTAL DE TRABAJADORES:	28
B. NUMERO DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD: *(Numeral 2 del Artículo 2.2.1.2.4.2.6 del Decreto 1082 de 2015), Decreto 0392/2018 Artículo 2.2.1.2.4.2.6.*	1
C. NUMERO DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD CON MÁS DE UN AÑO DE VINCULACIÓN A LA EMPRESA: *(Literal a Articulo 24 Ley 361 de 1997)*	1
D. PORCENTAJE DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD CON MÁS DE UN AÑO DE VINCULACIÓN A LA EMPRESA: *(C / A) x 100 - Escribir el porcentaje con un decimal.*	3.57%

ADVERTENCIA: Recuerde que, en caso de ser beneficiado con puntajes adicionales y/o preferencia en algún proceso de licitación pública, concurso de méritos, adjudicación y celebración de contratos, el número de trabajadores con discapacidad que dio lugar a la obtención del puntaje adicional de la oferta verificado por esta Dirección Territorial, deberá mantenerse como mínimo por un lapso igual al de la ejecución del contrato. Corresponderá a la entidad o empresa contratante verificar lo antes señalado, articulo 2.2.1.2.4.2.7 del Decreto 1082 de 2015, el Ministerio del Trabajo ejercerá la Inspección, Vigilancia y Control.

A esta constancia se le debe relacionar los trabajadores cuyo contrato de trabajo venza antes de que expire la vigencia de la presente constancia.

NOMBRES Y APELLIDOS **CC No.** **VENCE CONTRATO (D/M/A)**

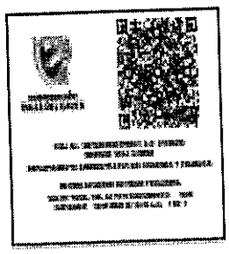
OBSERVACIONES: .....

La vigencia de la presente constancia es de Seis (6) Meses contados a partir de la fecha de expedición y para su validez se debe dar estricto cumplimiento al artículo 2.2.1.2.4.2.7 del Decreto 1082 de 2015

Dado en la ciudad de Santiago de Cali (V), a los 10 días del mes de marzo del año 2020

HELEN BARREIRO OSPINA

Verificó y Elaboró: M. Arteaga



CEDIVA LTDA.
Compromiso, Experiencia, Diversidad y Valores
Brindamos Bienestar al Paciente y Su Empresa, Somos Su IPS Amigo

SECCIONAL VALLE DEL CAUCA
DEPENDENCIA TÉCNICA DE CALIFICACIÓN DE LOS EVENTOS DE SALUD
Calificación de la pérdida de la capacidad laboral. (Solamente Para Acceder a Cobertura Familiar en Salud para Hijos Mayores de 18 Años con Incapacidad Permanente y Dependan Económicamente del Afiliado. Arts. 36 y 34 Literal d. Decreto # 806/98 Minsalud)

CERTIFICACIÓN

Santiago de Cali, Enero 30 de 2008

Nombre del Beneficiario: JUAN CARLOS REYES GOMEZ
Identificación: 94.393.479
Edad: 31 Años

Nombre del Cotizante: JUAN DE DIOS REYES GALEANO
Identificación: 2.674.208

EL NOTARIO TERCERO DEL CIRCUL
DE TULUA
CERTIFICA: 25 AGO 2008
Que la presente fotocopia corresponde
al original que ha tenido a la vista.
Camilo Bustamante Alva...
Notario Tercero

Diagnóstico: RETARDO MENTAL

Calificación:	Deficiencia	25.00 %
	Discapacidad	2.50 %
	Minusvalía	24.25 %
P.C.L.		51.75 %

Basada en esta Calificación SI Tiene derecho a Cobertura Familiar.
Calificación Origen: Enfermedad General.

Nota: Se considera como invalidez a la persona que por cualquier causa, de cualquier origen no provocado intencionalmente hubiese perdido el 50 % o más de su capacidad laboral (Decreto 917 del 28 de Mayo de 1999 Art. 2). Si no esta de acuerdo con la CALIFICACIÓN puede presentar por escrito su reclamación en los 5 días siguientes a la notificación (LEY 962 de 2005).

Tiempo: Permanente.

SEGÚN ACUERDO INTERNO DEL SEGURO SOCIAL. LOS DISCAPACITADOS SON EXENTOS DE COPAGO Y CUOTAS MODERADORAS.

ALBA YENNY CERON ORTEGA
Méd. Esp. En S. Ocup. R.M.193257
PSSO RESOL. No. 718

MARIA ANA TOVAR
Medicina Física y Rehabilitación
T.P. 5353/87

FADUA CRISTINA NADER F.
Médico Especialista en Salud Ocupacional
LPSSO 1136-00.

MARÍA DEL SOCORRO DIAGO M.
Psicóloga Clínica. MG Salud O.
Universidad del Valle

TULUA

INFORME VALORACIÓN PSICOLÓGICA

Identificación: JUAN CARLOS REYES GÓMEZ

CC. Nº 94.393.479 DE Tulúa (Valle) **Edad:** 32 años

E. civil: Soltero

Fecha y lugar de nacimiento: 27 de julio/76 en Tulúa (V).

Estudios: Ninguno

Ocupación: ninguna **Empresa:**

Pruebas Aplicadas: Bender y Wais

Solicitada por: Doctora Geny Cerón MD especialista en Salud Ocupacional.

OBSERVACIONES MÉDICAS Y NEUROLÓGICAS

I.- Estado de alerta: **consciente_X_** **Somnoliento** **_____ estuporoso___** **Comatoso ___** **Otro ___**

II.- Medicamentos _Ninguno_

Dosis ingeridas_____

III.- Exámenes realizados: _No existe información al respecto_

IV.- Antecedentes Médicos:

HTA_No_ **E. pulmonares___** **Alcoholes.**_NO_

Farmacodep._No_

Dimin. Agudeza visual y audit. _Grave_ **TCE**_SI_

Diabetes_No_

Tiroidismo _?_ **ACV** _No_

Otros ___

INTERPRETACIÓN Y CONCLUSIONES

El paciente no logró responder a ningún dispositivo ni del Test Bender ni del Wais, se limita a realizar rayas sin ninguna respuesta a lo que se le propone.

Por lo tanto según el desempeño en las pruebas aplicadas el paciente tendría un Cociente Intelectual (CI) Inferior al bajo, bastante grave con limitación intelectual profunda.

Mª Del Socorro Diago M.
Psicologa Clinica Reg 13310
Magister Salud O Reg 0015
Universidad del Valle

MARÍA DEL SOCORRO DIAGO M.
Psicóloga Clínica. MG Salud O.
Universidad del Valle
Reg. Minsalud 13310

EL NOTARIO TERCERO DEL CIRCULO DE TULUA
CERTIFICA: 25 AGO 2006
Que la presente fotocopia corresponde al original que ha tenido a la vista.
Notario Tercero

Edificio San Diego Calle 17N Nº 5N – 39 Tel. 6615242 6618745 Cel. 3002649487
Correo electrónico msdiago@gmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 94.393.479

REYES GOMEZ

APELLIDOS

JUAN CARLOS

NOMBRES

NO FIRMA

FIRMA

INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-JUL-1976

TULUA
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65	O+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

29-AGO-1995 TULUA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-3110600-00043461-M-0094393479-20080810 0001951565A 1 3030006947

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TÉRMINO INDEFINIDO

NOMBRE DEL EMPLEADOR

MARISOL VELA GOMEZ
NIT.31.195.610-2

DOMICILIO DEL EMPLEADOR

Calle 15 Nte Nº 6n-34 Of: 1002
Cali

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

MARISOL VELA GOMEZ

IDENTIFICACION

C.C. Nº.31.195.610 TULUA

NOMBRE DEL TRABAJADOR E IDENTIFICACION

JUAN CARLOS REYES GOMEZ
C.C. 94.393.479 DE TULUA

DIRECCION DEL TRABAJADOR

CARRERA 30 # 11-02
B/ EL BOSQUE

LUGAR, FECHA DE NACIMIENTO DEL TRABAJADOR

TULUA, 27 DE JULIO DE 1976

CARGO U OFICIO

AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES

SALARIO

$ 737.717 PESOS MCTE

PERIODOS DE PAGO

QUINCENA VENCIDA

FECHA DE INICIACION DE LABORES

13 MARZO DE 2017

LUGAR DONDE DESEMPEÑARA LABORES

TULUA

CIUDAD DONDE HA SIDO CONTRATADA

TULUA

Entre los suscritos a saber: por una parte, el empleador y por la otra a la trabajadora, de las condiciones ya dichas, se ha celebrado el presente contrato individual de trabajo, regido además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. Objeto.** -El empleador contrata los servicios personales de la trabajadora para desempeñar en forma exclusiva las funciones inherentes al cargo de **AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES** en el centro de servicios que la empresa contratante tiene en las instalaciones en las Canchas de Tuluá Fire Tenis, ubicado en la Carrera 30, en la ciudad de Tuluá, y ésta se obliga: a) A poner al servicio del EMPLEADOR toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del mencionado cargo y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con los reglamentos, órdenes e instrucciones que le imparta EL EMPLEADOR o sus representantes y, b) A no prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros EMPLEADORES, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante la vigencia de este contrato. **SEGUNDA. Declaración.** Las partes declaran que en el presente contrato se entienden incorporadas las disposiciones legales que regulan las relaciones entre la empresa y sus trabajadores, en especial, las del contrato de trabajo para el oficio que se describe, y las obligaciones consignadas en el Manual de Funciones y los reglamentos de trabajo y de seguridad industrial de la empresa. **TERCERA. Modalidades.** En relación con la actividad propia de la trabajadora, ésta la ejecutará dentro de las siguientes modalidades que implican claras obligaciones para la misma trabajadora así:**1º**.Observar rigurosamente las normas que le fije la empresa para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato.**2º** Guardar absoluta reserva de todas aquellas informaciones que lleguen a su conocimiento, en razón de su trabajo, que por su naturaleza sean privadas y cuya comunicación a otras personas pueda causar perjuicio al EMPLEADOR.**3º**Ejecutar por si misma las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por la empresa, o por quienes la representen, respecto al desarrollo de sus actividades.**4.** Cuidar permanentemente los intereses de la empresa.**5.** Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir con cabalidad con sus funciones.**6.** Programar diariamente su trabajo y asistir puntualmente a las reuniones que efectúe la empresa y a las cuales hubiere sido citado.**7.** Observar completa armonía y comprensión con los usuarios, con los clientes, con sus superiores y compañeros de trabajo, en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor.**8.** Cumplir permanentemente con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con la empresa.**9.** Avisar oportunamente y por escrito, a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. **10**. Prestar el servicio antes dicho personalmente, en el lugar del territorio de la República de Colombia que indicare el empleador. **Parágrafo único. -** Además de las prohibiciones de orden legal y reglamentario, las partes estipulan las siguientes prohibiciones especiales a la trabajadora, las cuales, en caso de violación, constituyen falta grave: **a**) Solicitar préstamos especiales o ayuda económica a los proveedores del empleador aprovechándose de su cargo u oficio o aceptarles

donaciones de cualquier clase sin la previa autorización escrita del empleador. **b)** Autorizar o ejecutar sin ser de su competencia, operaciones que afecten los intereses del empleador en provecho propio; **c)** Retener dinero o hacer efectivos cheques recibidos para el empleador. **d)** Presentar cuentas de gastos ficticias o reportar como cumplidas visitas o tareas no efectuadas; **e)** Cualquier actitud en los compromisos comerciales, personales o en las relaciones sociales, que pueda afectar en forma nociva la reputación del empleador. **f)** Retirar de las instalaciones donde funcione la empresa elementos, máquinas y útiles de propiedad del empleador sin su autorización escrita. **CUARTA. Remuneración.** El empleador pagará a la trabajadora por la prestación de sus servicios el salario indicado, pagadero en las oportunidades también señaladas arriba. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que trata el artículo 22 del reglamento interno de la empresa. **Parágrafo primero.** Las partes hacen constar que en esta remuneración queda incluido el pago de los servicios que la trabajadora se obliga a realizar durante el tiempo estipulado en el presente contrato, y el de la remuneración por recargo nocturno. **Parágrafo segundo.** Conforme las previsiones del artículo 21 del reglamento interno de trabajo, si por cualquier circunstancia la trabajadora prestare su servicio en día dominical o festivo, no tendrá derecho a sobre remuneración alguna, si tal trabajo no hubiere sido autorizado por el empleador, previamente y por escrito. **Parágrafo tercero.** El empleador no suministra ninguna clase de salario en especie. **Parágrafo cuarto.** Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo de la trabajadora y a favor del empleador, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora la trabajadora, entendiendo expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso. **QUINTA. Jornada laboral.** La trabajadora se obliga a laborar la jornada ordinaria en los turnos y dentro de las horas señaladas por el empleador, pudiendo éste hacer ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. En caso de ser necesario ajustes o cambios de horario, las partes de común acuerdo decidirán. Por el acuerdo expreso o tácito de las partes, podrán repartirse las horas de la jornada ordinaria en la forma prevista en el artículo 21 en el parágrafo segundo del reglamento interno de la empresa. **SEXTA. Período de prueba.** Las partes acuerdan un período de prueba de 60 días, que no es superior a la quinta parte del término inicial de este contrato, ni excede de dos meses. En caso de prórroga o nuevo contrato entre las partes, se entenderá, que no hay nuevo período de prueba. Dentro de este período tanto el EMPLEADOR como el TRABAJADOR, podrán terminar el contrato en cualquier momento, en forma unilateral, de conformidad con el artículo 80 del Código Sustantivo del Trabajo **SEPTIMA. Duración.** El término de duración del presente contrato es a término indefinido. **OCTAVA. Terminación unilateral.**- Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las

partes, las enunciadas en el artículo 7° del Decreto 2351 de 1965; además, por parte del empleador, el incumplimiento de la trabajadora de cualquiera de las obligaciones y prohibiciones previstas en las cláusulas segunda y décima primera y las demás faltas que para el efecto se califiquen como graves en el reglamento interno de la empresa o en el espacio reservado para cláusulas adicionales en el presente contrato. **NOVENA. Invenciones y derechos de autor.** Las invenciones o descubrimientos realizados por la trabajadora contratada para investigar pertenecen al empleador, de conformidad con el artículo 539 del Código de Comercio, así como el artículo 20 y concordantes de la Ley 23 de 1.982 sobre Derechos de Autor. En cualquier otro caso el invento pertenece a la trabajadora, salvo cuando ésta no haya sido contratada para investigar y realice la invención mediante datos o medios conocidos o utilizados en razón de la labor desempeñada, evento en el cual la trabajadora, tendrá derecho a una compensación que se fijará de acuerdo al monto del salario, la importancia del invento o descubrimiento, el beneficio que reporte al empleador u otros factores similares. **DECIMA Modificaciones de las condiciones laborales.** Las partes podrán convenir que el trabajo se preste en lugar distinto del inicialmente contratado, siempre que tales traslados no desmejoren las condiciones laborales o de remuneración de la trabajadora, o impliquen perjuicios para ella. Los gastos que se originen con el traslado serán cubiertos por el empleador de conformidad con el numeral 8° del artículo 57 del Código Sustantivo del Trabajo. La trabajadora se obliga a aceptar los cambios de oficio que decida el empleador dentro de su poder subordinante, siempre que se respeten las condiciones laborales de la trabajadora y no se le causen perjuicios. Todo ello sin que se afecte el honor, la dignidad y los derechos mínimos de la trabajadora, de conformidad con el artículo 23 del Código Sustantivo del trabajo, modificado por el artículo 1° de la Ley 50 de 1990. **DECIMA PRIMERA. Otras causas de terminación.** Además de las justas causas para terminar unilateralmente este contrato, se señalan las siguientes como graves y conllevan a la terminación del contrato ipso facto: A) Cuando la trabajadora ejecute conductas que hagan presumir concierto para delinquir; patrocine, permita o introduzca al establecimiento armas de cualquier género, licores cualquiera sea su rango, alucinógenos de cualquier índole, drogas que causen adicción, dependencia o incurra en actividades subversivas o terroristas. **DECIMA SEGUNDA: Efectos salariales.** Las partes expresamente acuerdan que lo que llegue a recibir en el futuro la trabajadora, adicional a su salario ordinario, como beneficios extralegales o auxilios ocasionales, transporte o subsidio para el transporte, auxilio de alimentación, auxilio de alojamiento o habitación y bonificaciones, tiempo de descanso para visitas familiares, vestuario, o cualquier otra que reciba, durante la vigencia del contrato, en dinero o en especie, NO CONSTITUYEN SALARIO. **DECIMA TERCERA. Redacción.** Este contrato ha sido redactado estrictamente de acuerdo a la ley y la jurisprudencia y será interpretado de buena fe y en consonancia con el Código Sustantivo del Trabajo cuyo objeto, definido en su artículo primero, es lograr la justicia en las relaciones

entre EMPLEADORES Y TRABAJADORES dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social. **DECIMA CUARTA Precisiones adicionales.** El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto alguno cualquier otro contrato verbal o escrito celebrado entre las partes con anterioridad. Las modificaciones que se acuerden al presente contrato se anotarán a continuación de su texto. **DECIMA QUINTA. Cláusulas adicionales.**

Para constancia se firma en dos ejemplares del mismo tenor y valor, ante testigos en la ciudad de Cali, a los trece (13) día del mes de marzo de 2017.

MARISOL VELA GOMEZ
EL EMPLEADOR
NIT. 31.195.610-2

NO FIRMA
JUAN CARLOS REYES GOMEZ
EL TRABAJADOR
C.C. 94.393.479 DE TULUA

FIRMA A RUEGO
C.C. No.

TESTIGO CARLOS ANDRES BUENO
C.C. No. 94.525.321 Cali

TESTIGO
C.C. No.

ESTIMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL

ESTIMULO A LA INDUSTRIA NACIONAL

La suscrita oferente, en el cuadro siguiente establece los porcentajes que aplica para los Servicios de origen nacional o extranjero ofrecidos en la propuesta.

TIPO DE SERVICIO	% COMPONENTE NACIONAL	% COMPONENTE EXTRANJERO
PROFESIONALES ASOCIADOS AL PROCESO A DESARROLLAR PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO	**100%**	
OPERATIVOS ASOCIADOS A DESARROLLAR PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO	**100%**	
MATERIA PRIMA	**100%**	

Nota: Son bienes de origen nacional los definidos en el artículo 10 del Decreto 679 de 1994.

Cordialmente,

MARISOL VELA GOMEZ
CC 31.195.610 de Tuluá - Valle

SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

MARISOL VELA GOMEZ

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

ELABORADO POR:

YUDI GONZALEZ MUNERA
PROFESIONAL DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Lic. No. 68-2158

CALI
Diciembre 14 de 2019

INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta las actividades de la empresa Marisol Vela Gómez es necesario asegurar que los trabajadores no estén expuestos o minimizar los riesgos inherentes a su labor, que puedan afectar su vida y seguridad.

La Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo actualmente representa la herramienta más importante para mejorar la calidad de la vida laboral de los colaboradores de la empresa y con ella su competitividad. Esto es posible siempre y cuando la empresa promueva y estimule en todo momento la creación de una cultura de seguridad y salud que debe estar sincronizada con los planes de calidad , mejoramiento de los procesos y puestos de trabajo, productividad , desarrollo del recurso humano y la reducción de costos operacionales.

Es por ello que Marisol Vela Gómez tiene dentro de sus propósitos integrar la seguridad con calidad y productividad con el fin de mejorar la calidad de vida laboral y lograr una reducción de los costos generados por los accidentes de trabajo y las enfermedades de origen laboral.

El SG-SST debe ser liderado e implementado por el empleador, con la participación de los trabajadores, garantizando la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y demás normatividad, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores, las condiciones y el medio ambiente laboral, y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo. Para ello el sistema de gestión estará enfocado en el ciclo PHVA (planear, hacer, verificar y actuar) y es por medio de esta metodología que se desarrollará el presente SG-SST garantizando un mejoramiento continuo direccionado por:

Planificar: Se debe planificar la forma en que se gestionara el SG-SST y de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas. Entre ellas están: Política SG-SST, Roles y Responsabilidades en el SG-SST, Recursos y Presupuesto, Matriz de Requisitos Legales, Plan Anual de Trabajo, Programa de Capacitación, Procedimiento de Inducción, Descripción Sociodemográfica , Control de EPP, Control Documental, Brigada de Emergencias, Manual de Contratistas entre otros

Hacer: Implementación de las medidas planificadas. Entre ellos están: Conformación de comités del COPASST y Convivencia, Plan de Emergencias, Análisis de Vulnerabilidad y PONS, Matriz de Identificación de Peligros y Valoración de Riesgos, Vigilancia de la Salud: Control de absentismo, accidentalidad, profesiograma y seguimiento a exámenes ocupacionales., Compras y Adquisiciones, Estándares de Trabajo Seguro entre otros

Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados. Entre ellos están: Programa de Inspecciones, Indicadores de Estructura, Proceso y Resultado, Programa de Auditoria entre otros.

Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores. Entre ellos están: Rendición de cuentas, Revisión de la Gerencia, Mejora Continua, Acciones Correctivas y Preventivas, entre otros.

1. DESCRIPCION GENERAL DE LA EMPRESA

MARISOL VELA GOMEZ empezó su actividad en el año 1997, fecha en la que por contratación directa con el INPEC, presto el servicio de alimentación, por primera vez, a la Cárcel del Circuito Judicial de Puerto Tejada Cauca. Desde la fecha citada y de manera continua la firma ha estado prestando el servicio de suministro de alimentación en diferentes establecimientos y en la actualidad presta sus servicios de cafetería, refrigerios (PICA), subsidios y alimentación a trabajadores oficiales del SENA en las sedes de Salomia, Construcción y Pondaje de la ciudad de Cali, y a estudiantes de diferentes colegios de la ciudad de Bogotá, como el Colegio Gimnasio William Mackinley Ltda y el Colegio Hermanas de la Caridad Cardenal Sancha.

La empresa tiene su domicilio principal en la ciudad de Cali Valle; tiene su oficina ubicada en la calle 15 Norte Nro. 6N-34, of. 1002, edificio Alcázar Teléfono: 6534409 E-mail: macsolsas@yahoo.es

Su Actividad económica: otros tipos de expendio ncp de alimentos preparados.

Su Código: 552901 y Clase de riesgo: II

Centros de Trabajo	Administrativos	Operativos	Total Personal Directo	Personal Indirecto
Administración Cali	2	1	3	0
Cafetería SENA Salomia	2	9	10	0
Cafetería SENA Pondaje	1	7	8	0
Funza	2	0	2	0
Aprendiz Sena	2	0	1	0
Total	9	17	24	0

Direcciones del resto de centros de trabajo:

Cafetería SENA Salomia: Calle 52 2 BIS – 15 Cali
Cafetería SENA Pondaje:72k No 26j-97 - Cali
Funza: Cra 15 N 12-25 Local 1 Funza- Cundinamarca.

2. OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÒN DE SEGURIDAD Y SALUD EN ELTRABAJO

OBJETIVO GENERAL

Este documento tiene el propósito de definir y describir el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa Marisol Vela Gómez**,** siguiendo el esquema del decreto 1072 del 2015 y Resolución 0312 del 2019.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Diseñar un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, con los nuevos requerimientos de ley e indicadores de estructura, proceso y resultado para garantizar la implementación y mantenimiento del sistema de gestión además de mejorar las condiciones laborales de los

colaboradores. Para ello se diseñó una política del SG-SST del cual se desprende los objetivos del presente documento que más adelante se presentaran.

3. ALCANCE

El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo será desarrollado para todos los colaboradores de la empresa y estará a disposición de todas las partes interesadas: clientes, colaboradores, contratistas, proveedores, accionistas, estado y comunidad. La Gerencia General aprueba el contenido y lo declara de obligatorio cumplimiento en todas las áreas de la organización.

4. MARCO DE REFERENCIA

Para garantizar que la organización opera bajo el cumplimiento de la Normatividad nacional vigente aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo la empresa estableció la MATRIZ DE IDENTIFICACION Y MONITOREO DE REQUISITOS LEGALES, NORMATIVOS APLICABLES Y OTROS. Anexo 17

5. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

- **Accidente de Trabajo:** Es accidente de trabajo 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. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo. Igualmente el que se produzca durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador. [1]
- **Ausentismo:** Se denomina al número de horas programadas, que se dejan de trabajar como consecuencia de los accidentes de trabajo o las enfermedades profesionales.
- **Comité Paritario:** Organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de salud ocupacional dentro de la empresa.
- **Diagnóstico de Condiciones de Salud:** Resultado del procedimiento sistemático para determinar "el conjunto de variables objetivas de orden fisiológico, psicológico y sociocultural que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora" [2]
- **Condiciones de trabajo:** Todos los aspectos intralaborales, extralaborales e individuales que están presentes al realizar una labor encaminada a la producción de bienes, servicios y/o conocimientos.[3]
- **Enfermedad profesional:** Todo estado patológico que sobreviene como consecuencia obligada de la clase de trabajo que desempeña el trabajador o del medio en que se ha visto obligado a trabajar, bien sea determinado por agentes físicos, químicos o biológicos [4]

---

[1] Ley 1562 del 11 de julio de 2012 Artículo 3°

[2] Decisión 584 de la Comunidad Andina de Naciones
[3] Resolución 2646 de 2008
[4] Decreto 2566 de 2009

- **Examen médico ocupacional:** Acto médico mediante el cual se interroga y examina a un trabajador, con el fin de monitorear la exposición a factores de riesgo y determinar la existencia de consecuencias en la persona por dicha exposición. Incluye anamnesis, examen físico completo con énfasis en el órgano o sistema blanco, análisis de pruebas clínicas y paraclínicas, tales como: de laboratorio, imágenes diagnósticas, electrocardiograma, y su correlación entre ellos para emitir un el diagnóstico y las recomendaciones[5]
- **Factores de Riesgo:** Aquellas condiciones del ambiente, la tarea, los instrumentos, los materiales, la organización y el contenido del trabajo que encierran un daño potencial en la salud física o mental, o sobre la seguridad de las personas.
- **Gestión en seguridad y salud en el Trabajo:** consiste en el desarrollo de un Proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoria y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y salud en el trabajo.
- **Peligro:** Fuente, situación o acto con potencial de daño en términos de enfermedad o lesión a las personas, o una combinación de estos.[6]
- **Grado de riesgo:** Relación matemática entre la concentración o la intensidad y el tiempo que un trabajador se encuentra expuesto a un factor de riesgo, con la concentración o la intensidad y tiempo de exposición permitidos.
- **Incidencia:** Medida dinámica de la frecuencia con que se presentan o inciden por primera vez, los eventos de salud o enfermedades en el periodo.
- **Incidente de trabajo:** Evento imprevisto que sobreviene por causa o con ocasión del trabajo, sin consecuencias directas para la salud del trabajador.
- **Elementos de protección personal:** Dispositivo que sirve como barrera entre un peligro y alguna parte del cuerpo de una persona.[7]
- **Inspecciones de Seguridad:** Es la detección de los riesgos mediante la observación detallada de las áreas o puestos de trabajo y debe incluir: instalaciones locativas, materias primas e insumos, almacenamientos, transporte, maquinaria y equipos, operaciones, condiciones ambientales, sistemas de control de emergencias, vías de evacuación y todas aquellas condiciones que puedan influir en la salud y seguridad de los trabajadores.
- **Investigación de accidente o incidente**: Proceso sistemático de determinación y ordenación de causas, hechos o situaciones que generaron o favorecieron la ocurrencia del accidente o incidente, que se realiza con el objeto de prevenir su repetición, mediante el control de los riesgos que lo produjeron.[8]
- **Mantenimiento Preventivo:** Es aquel que se hace a la máquina o equipos, elementos e instalaciones locativas, de acuerdo con el estimativo de vida útil de sus diversas partes para evitar que ocurran daños, desperfectos o deterioro.
- **Monitoreo ambiental:** Medición de las concentraciones o niveles de contaminantes a los cuales están expuestos los trabajadores durante su jornada diaria.
- **Morbilidad:** Número proporcional de personas que enferman en una población en un tiempo determinado.

---

[5] Resolución 2346 de 2007
[6] NTC-OHSAS 18001
[7] Guía técnica colombiana.GTC 45
[8] Resolución No 1401 de 2007

- **Indicadores de estructura:** Medidas verificables de la disponibilidad y acceso a recursos, políticas y organización con que cuenta la empresa para atender las demandas y necesidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- **Indicadores de proceso:** Medidas verificables del grado de desarrollo e implementación del SG-SST.
- **Indicadores de resultado:** Medidas verificables de los cambios alcanzados en el periodo definido, teniendo como base la programación hecha y la aplicación de recursos propios del programa o del sistema de gestión.[9]
- **Normas de Seguridad:** Son las reglas que deben seguirse para evitar daños que puedan derivarse como consecuencia de la ejecución de un trabajo. Especifican o determinan detalladamente las instrucciones a seguir en la operación, manipulación de máquinas y herramientas.
- **Panorama de Factores de Riesgo o Matriz de peligros y valoración de riezgos:** Información detallada sobre las condiciones de riesgo laboral, así como el conocimiento de la exposición a que están sometidos los distintos grupos de trabajadores afectados por ellos. Dicha información implica una acción continua y sistemática de observación y medición, de manera que exista un conocimiento actualizado a través del tiempo, que permitan una adecuada orientación de las actividades preventivas posteriores.
- **Plan de emergencias:** Conjunto de normas y procedimientos generales destinados a prevenir y a controlar en forma oportuna y adecuada, las situaciones de riesgo en una empresa.
- **Prevalencia:** Medida de la frecuencia con que existe un evento de salud o enfermedad en el momento, independientemente de cuando se haya originado.
- **Trabajo rutinario:** Son las actividades que regularmente desarrolla el trabajador, en el desempeño de sus funciones.[10]
- **Programa de vigilancia epidemiológica:** Conjunto de acciones y metodologías encaminadas al estudio, evaluación y control de los factores de riesgo presentes en el trabajo y de los efectos que genera en la salud. Se apoya en un sistema de información y registro.
- **Riesgo:** La probabilidad de ocurrencia de un evento generado por una condición de trabajo capaz de desencadenar alguna lesión o daño de la salud e integridad del trabajador; daño en los materiales y equipos o alteración del ambiente laboral y extralaboral.
- **Riesgos Laborales:** Son riesgos laborales el accidente que se produce como consecuencia directa del trabajo o labor desempeñada y la enfermedad que haya sido catalogada como profesional por el Gobierno Nacional.
- **Salud:** Es el completo bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de enfermedad o invalidez. [11]
- **Seguridad Y Salud En El Trabajo:** Es aquella disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la Protección y promoción de la salud de los trabajadores. [12]
- **Sistema General de Riesgos Laborales:** Es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan.

---

[9] Decreto 1072 de 2015 Artículo 2.2.4.6.2.
[10] Resolución 1409 de 2012
[11] La Organización Mundial de la Salud (OMS)
[12] Ley 1562 del 11 de julio de 2012

- **Valoración del factor de riesgo:** Procedimiento mediante el cual se asigna valor matemático a un factor de riesgo. Expresa la severidad o peligrosidad a la que se somete el trabajador expuesto.
- **Lugar de trabajo:** Todos los lugares utilizados por las personas durante su empleo o trabajo incluyendo todos los lugares conexos o anexos y vehículos que los trabajadores utilizan en el desempeño de su labor. Esta definición abarca aquellos lugares que son residencia para unas personas y lugar de trabajo para otras.[13]

6. POLÍTICA DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La gerencia de Marisol Vela Gomez se compromete durante sus operaciones de servicios de alimentación a nivel institucional a implementar un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST para gestionar los riesgos laborales a los cuales están expuestos sus empleados y contratistas, cumpliendo con la normatividad legal vigente, fomentando una cultura preventiva y del auto cuidado, garantizando ambientes de trabajo sanos y seguros para así proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores y prevenir enfermedades laborales y accidentes e incidentes de trabajo.

Para el cumplimiento de lo anteriormente mencionado, la gerencia definirá y asignará los recursos financieros, físicos y humanos necesarios para la implementación y mantenimiento del SG-SST, enmarcado en un esquema de mejora continua.

Firma Representante Legal 30 de septiembre del 2019.

Esta política será revisada como mínimo una vez al año para ser ajustada a las necesidades de la organización además de ser comunicada y accesible a todas las partes interesadas quienes tendrán la responsabilidad de cumplir con las normas y procedimientos de seguridad, con el fin de realizar un trabajo seguro y productivo.

OBJETIVOS DEL SG-SST

La empresa Marisol Vela Gómez expresa los siguientes objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, conforme a la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo y coherentes con el plan anual de trabajo:

1. Gestionar los riesgos laborales por medio de la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos, estableciendo los respectivos controles.

2. Cumplir con la normatividad legal vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo.

3. Fomentar una cultura preventiva y de autocuidado por medio de la ejecución de los programas de formación continuada en Seguridad y Salud en el Trabajo.

4. Garantizar ambientes de trabajo sanos y seguros.

5. Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

[13] Resolución 1956 de 2008

7. RESPONSABILIDADES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

a. Recursos:

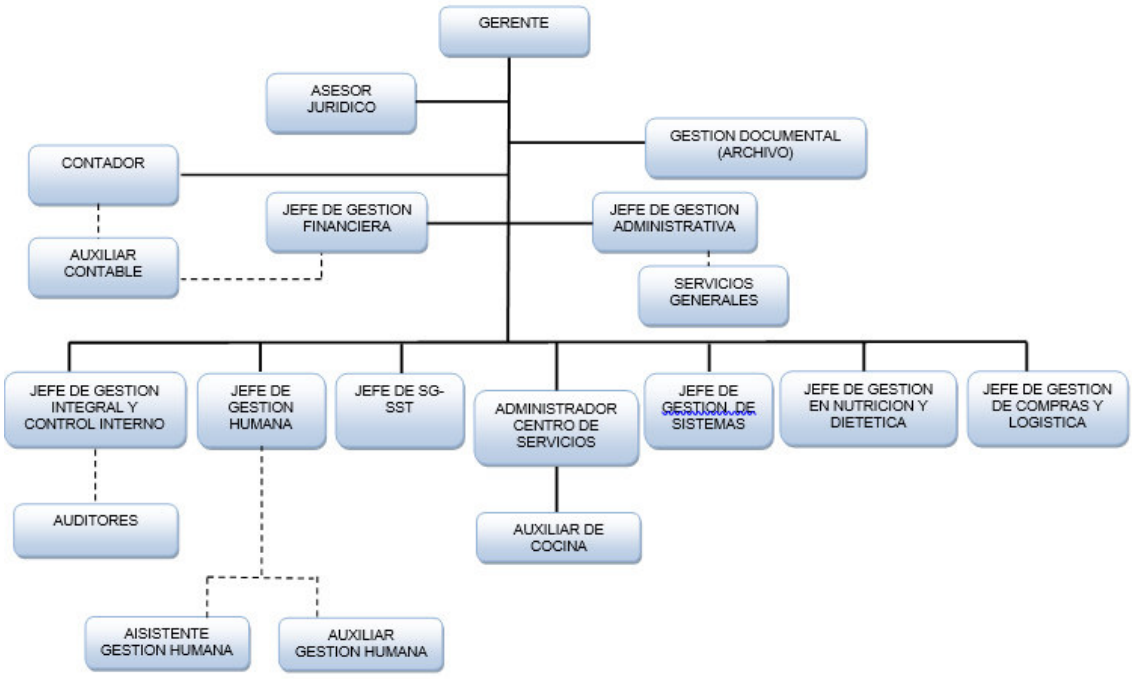
La alta dirección en cabeza del Gerente General Marisol Vela Gomez asume la máxima responsabilidad por la Seguridad y la salud en el Trabajo, por lo tanto asegurara la disponibilidad de los recursos necesarios y los asignados por la ley Colombiana para su adecuado funcionamiento.

Para desarrollar las actividades de seguridad y salud en el trabajo, la empresa cuenta con los siguientes recursos:

- **Humanos:**

RESPONSABILIDAD	NOMBRE	CARGO
Diseño y ejecución del SG-SST	Yudi González Múnera	Jefe de Seguridad y Salud en el Trabajo
Miembro Principales del Copasst y comité de convivencia	Jorge Mario Perez E Victor Alfonzo Cruz B Jose M. Lenis Vela Javier Chavarro	Asistente de Gerencia – Jefe Operativo – Administradora – Jefe de gestión humana
Jefes de Brigada	Persona asignada en cada centro	Administradores del centro y auxiliar de proceso
Aseguradora de Riesgos Profesionales **ARL SURA**		

ORGANIGRAMA



- **Económicos:**
  El presupuesto financiero aprobado para la implementación y mantenimiento del SG-SST es de $19.900.000 para el 2020. Ver anexo 1. Presupuesto

- **Físicos y/o tecnológicos:**
  Herramientas de trabajo, Computadores, impresoras, video beam, y otras.

b. Responsabilidades del empleador

Para ello se ha establecido el formato de Roles Y Responsabilidades en el SG-SST, en el cual se ha identificado las responsabilidades en todos los niveles de la organización, de acuerdo a este se realizará la rendición de cuentas una vez al año de acuerdo al procedimiento de la evaluación de desempeño.

Entre las responsabilidades del SG-SST se ha definido para la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo a:

YUDI GONZALEZ MUNERA
PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Igualmente el presente sistema cuenta con un Comité Paritario del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST)

c. Comité Paritario del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST)

De conformidad con la Resolución 2013 de 1986, el COPASO, hoy COPASST – Decreto 1443/14, debe funcionar como Organismo de promoción y vigilancia de las políticas, normas y reglamentos de SST al interior de la empresa, en el tiempo asignado legalmente para sus funciones: Por lo menos una reunión al mes y cuatro (4) horas semanales de trabajo. Este comité se reunirá de manera extraordinaria cuando ocurra un accidente de trabajo grave o cuando se haya determinado un riesgo, con el responsable del área implicada.

La empresa actualmente no tiene que realizar la inscripción del COPASST ante las Direcciones Territoriales debido a que el parágrafo 2 del Artículo 65 de la Ley 1429 de 2010, suprime el literal del artículo 21 del Decreto Ley 1295 de 1994, que exigía este trámite ante el Ministerio de la Protección Social, pero la empresa debe tener las actas de convocatoria y constitución con sus fechas de realización y los nombre de los integrantes

El procedimiento a través del cual se elige el **COPASST**, es el que denota la ley, mediante elección cada 2 años. Los representantes de la alta dirección de la empresa fueron seleccionados y finalmente elegidos por el representante legal, quien a su vez elige entre ellos al presidente del comité. Los representantes por los trabajadores se eligen mediante votación de ellos. Todo el proceso tiene los registros correspondientes. Estos registros tienen que estar disponibles.

Ver Anexo 2 Acta de conformidad de COPASST y Comité de Convivencia Laboral

Responsabilidades del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo:

- Proponer y participar en actividades de seguridad y salud en el trabajo dirigidas a trabajadores y demás personal involucrado.
- Vigilar el desarrollo de las actividades dirigidas al ambiente y al trabajador que debe realizar la empresa de acuerdo con los factores de riesgo prioritarios.
- Visitar periódicamente los lugares de trabajo, e inspeccionar los ambientes, máquinas, equipos y operaciones realizadas por los trabajadores en cada área o sección, e informar al empleador sobre la existencia de factores de riesgo y sugerir las medidas correctivas y de control.
- Servir como organismo de coordinación entre el empleador y los trabajadores en la solución de los problemas relativos a la salud ocupacional.
- Participar en el análisis de las causas de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales y proponer al empleador las medidas correctivas a que haya lugar para evitar su ocurrencia.

D. Programas de inducción, entrenamiento y capacitación

El programa de capacitación en seguridad y salud en el trabajo –SST, debe ser revisado mínimo una (1) vez al año, con la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y la alta dirección de la empresa: con el fin de identificar las acciones de mejora. Igualmente se proporcionará a todo trabajador que ingrese por primera vez a la empresa, independiente de su forma de contratación y vinculación y de manera previa al inicio de sus labores, una inducción en los aspectos generales y específicos de las actividades a realizar, que incluya entre otros, la identificación y el control de peligros y riesgos en su trabajo y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales. Para lo cual se tendrá de referencia el Anexo 6 Procedimiento de Inducción/Reinducción y el Programación Anual de Capacitaciones.

DOCUMENTACIÓN

El empleador debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los siguientes documentos en relación con el SG-SST:

1. La política y los objetivos de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo SST, firmados por el empleador;
2. Las responsabilidades asignadas para la implementación y mejora continúa del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST; Ver Anexo 3 Roles y Responsabilidades
3. La identificación anual de peligros y evaluación y valoración de los riesgos; Ver Anexo 4 Matriz de Peligros y Riesgos
4. El informe de las condiciones de salud, junto con el perfil sociodemográfico de la población trabajadora y según los lineamientos de los programas de vigilancia epidemiológica en concordancia con los riesgos existentes en la organización; Ver Anexo 5 Procedimiento de exámenes médicos ocupacionales y Profesiograma
5. El plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo - SST de la empresa, firmado por el empleador y el responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST; Ver Anexo 15 Plan de trabajo Anual
6. El programa de capacitación anual en seguridad y salud en el trabajo - SST, así como de su cumplimiento incluyendo los soportes de inducción, reinducción y capacitaciones de los trabajadores dependientes, contratistas, cooperados y en misión; Ver Anexo 6 Procedimiento de Inducción y programa de capacitación.
7. Los procedimientos e instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo; Ver Anexos 7 y 8 AROS , Anexo 13 Reporte De Condiciones y Actos Inseguros

8. Registros de entrega de equipos y elementos de protección personal; Ver anexo 9 Entrega de dotación
9. Registro de entrega de los protocolos de seguridad, de las fichas técnicas cuando aplique y demás instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo;
10. Los soportes de la convocatoria, elección y conformación del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo y las actas de sus reuniones o la delegación del Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y los soportes de sus actuaciones; Ver Anexo 2 Acta de conformidad de COPASST
11. Los reportes y las investigaciones de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con la normatividad vigente; Ver anexo 10 Procedimiento reporte e investigación de accidentes e incidentes de trabajo- Metodología de investigación
12. La identificación de las amenazas junto con la evaluación de la vulnerabilidad y sus correspondientes planes de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, los cuales están incluidos en el plan de atención de emergencia de la organización.
13. Los programas de vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores, incluidos los resultados de las mediciones ambientales y los perfiles de salud arrojados por los monitoreo biológicos, si esto último aplica según priorización de los riesgos. Ver Anexo 16 Programas de Prevención de Lesiones Osteomusculares, Programa Para el Control de Caídas de Altura

CONSERVACIÓN DE LOS DOCUMENTOS

El empleador debe conservar los registros y documentos que soportan el SG-SST, de manera controlada, garantizando que sean legibles, fácilmente identificables y accesibles, protegidos contra daño, deterioro o pérdida de acuerdo al procedimiento de control documental y registros definido por la empresa. La conservación puede hacerse de forma electrónica. Los siguientes documentos y registros, deben ser conservados por un período mínimo de 20 años, contados a partir del momento en que cese la relación laboral del trabajador con la empresa:

1. Los resultados de los perfiles epidemiológicos de salud de los trabajadores, así como los conceptos de los exámenes de ingreso, periódicos y de retiro de los trabajadores, en caso que no cuente con los servicios de médico especialista en áreas afines a la seguridad y salud en el trabajo;
2. Cuando la empresa cuente con médico especialista en áreas afines a la seguridad y salud en el trabajo, los resultados de exámenes de ingreso, periódicos y de egreso, así como los resultados de los exámenes complementarios tales como paraclínicos, pruebas de monitoreo biológico, audiometrías, espirometrías, radiografías de tórax y en general, las que se realicen con el objeto de monitorear los efectos hacia la salud de la exposición a peligros y riesgos; cuya reserva y custodia está a cargo del médico correspondiente;
3. Resultados de mediciones y monitoreo a los ambientes de trabajo, como resultado de los programas de vigilancia y control de los peligros y riesgos en seguridad y salud en el trabajo; Ver Anexo 16. Programas de Prevención de Lesiones Osteomusculares, Programa Para el Control de Caídas de Altura
4. Registros de las actividades de capacitación, formación y entrenamiento en seguridad y salud en el trabajo; y,
5. Registro del suministro de elementos y equipos de protección personal.

Para los demás documentos y registros, la empresa elabora y cumple con un sistema de archivo o retención documental, de acuerdo al procedimiento de control documental y registros definido por la empresa.

COMUNICACIÓN

La empresa ha establecido mecanismos eficaces para:

- Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a SST
- Garantizar que oportunamente, se comunique sobre el SG-SST a los trabajadores
- Disponer de canales que permitan recolectar información sobre inquietudes, ideas y aportes de los trabajadores en materia de SST y garantizar que sean consideradas y atendidas por los responsables de la SST en la empresa.

Por ello se ha elaborado el procedimiento de comunicación interna y externa que incluye los siguientes medios y mecanismo para dar a conocer el SG-SST a los trabajadores y contratistas:

- Comunicación directa por medio de la inducción y reinducción, además de formaciones específicas en el SG-SST: Por este medio la empresa comunicará sus riesgos a los trabajadores; además, se refuerza específicamente las medidas de control y la prevención a través del programa de capacitación.
- Reuniones de los comités
- Memorandos
- Circulares
- Boletines.
- Cartas de la gerencia.
- Carteleras - campañas de SST.
- Comunicados externos

La estructuración de los siguientes canales para recolectar inquietudes, ideas, y aportes de los trabajadores:

- Creación y divulgación del correo electrónico sgsst@alimentosmacsol.com
- Reporte de condiciones y actos inseguros: Es responsabilidad del jefe de SST o jefe inmediato reportar los actos inseguros por parte de los trabajadores que sean identificados en los procesos de inspección en las áreas de trabajo, para realizar los respectivos llamados de atención. Si el acto inseguro es reiterativo, se procederá a llamar a descargo al trabajador. De acuerdo con el resultado, se dictaminará proceso disciplinario según el reglamento interno de trabajo de la organización.

Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos.

La empresa aplica una metodología sistemática, que tiene alcance sobre todos los procesos y actividades rutinarias y no rutinarias internas o externas, máquinas y equipos, de todos los centros de trabajo y todos los trabajadores independientemente de su forma de contratación y vinculación, que le permita identificar los peligros y evaluar los riesgos en seguridad y salud en el trabajo, con el fin que pueda priorizarlos y establecer los controles necesarios, realizando mediciones ambientales cuando se requiera.

Los panoramas de factores de riesgo se entenderán como identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos.

La identificación de peligros y evaluación de los riesgos ha sido desarrollada por el empleador con la participación y compromiso de todos los niveles de la empresa. Esta ha sido documentada y actualizada como mínimo de manera anual.

También se ha actualizado cada vez que ocurra un accidente de trabajo mortal o un evento catastrófico en la empresa o cuando se presenten cambios en los procesos, en las instalaciones en la maquinaria o en los equipos.

Teniendo en cuenta lo anterior la empresa ha elaborado la Matriz de Peligros y Riesgos Ver Anexo 4

9. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Consiste en medir el desarrollo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, comparar los resultados obtenidos con criterios previamente establecidos, en un período definido, y analizar los factores que determinaron el logro total o parcial de las metas previstas. Esto se hace anualmente mediante el cumplimiento de las actividades establecidas en el plan de trabajo anual y los Programas de acuerdo al decreto 1072 del 2015 y resolución 1111 de 2017

Ver anexo 11 Evaluación del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo según decreto 1072 de 2015 y Autoevaluación estándares mínimos del SG-SST Resolución 1111 de 2017

10. Planificación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST.

De acuerdo a estos resultados se debe adoptar mecanismos para planificar y mejorar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, basado en la evaluación inicial y otros datos disponibles que aporten a este propósito, los cuales se incluyen dentro de las actividades del plan de trabajo anual.

La planificación en Seguridad y Salud en el Trabajo debe abarcar la implementación y el funcionamiento de cada uno de los componentes del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (Política, Objetivos, Planificación, Aplicación, Evaluación inicial, Auditoría y Mejora)

Indicadores del Programa del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Igualmente, la empresa ha definido indicadores de proceso, estructura y resultado que permiten evaluar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Ver Anexo 12 matriz de indicadores y así buscar el mejoramiento continuo del sistema

Gestión de los peligros y riesgos.

El empleador o contratante debe adoptar métodos para la identificación, prevención, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos en la empresa, Marisol Vela Gomez ha realizado esta gestión por medio de la matriz de riesgo y peligros

Medidas de prevención y control. Las medidas de prevención y control deben adoptarse con base en el análisis de pertinencia, teniendo en cuenta el siguiente esquema de jerarquización:

1. Eliminación del peligro/riesgo: Medida que se toma para suprimir (hacer desaparecer) el peligro/riesgo;
2. Sustitución: Medida que se toma a fin de remplazar un peligro por otro que no genere riesgo o que genere menos riesgo;
3. Controles de Ingeniería: Medidas técnicas para el control del peligro/riesgo en su origen (fuente) o en el medio, tales como el confinamiento (encerramiento) de un peligro o un proceso de trabajo, aislamiento de un proceso peligroso o del trabajador y la ventilación (general y localizada), entre otros;
4. Controles Administrativos: Medidas que tienen como fin reducir el tiempo de exposición al peligro, tales como la rotación de personal, cambios en la duración o tipo de la jornada Incluyen también la señalización, advertencia, demarcación de zonas de riesgo, implementación de sistemas de alarma, diseño e implementación de procedimientos y trabajos seguros, controles de acceso a áreas de riesgo, permisos de trabajo, entre otros; y,
5. Equipos y Elementos de Protección Personal y Colectivo: Medidas basadas en el uso de dispositivos, accesorios y vestimentas por parte de los trabajadores, con el fin de protegerlos contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo. El empleador deberá suministrar elementos y equipos de protección personal (EPP) que cumplan con las disposiciones legales vigentes. Los EPP deben usarse de manera complementaria a las anteriores medidas de control y nunca de manera aislada, y de acuerdo con la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos.

La empresa ha suministrado los equipos y elementos de protección personal (EPP) sin ningún costo para el trabajador e igualmente, debe desarrollar las acciones necesarias para que sean utilizados por los trabajadores, para que estos conozcan el deber y la forma correcta de utilizarlos y para que el mantenimiento o reemplazo de los mismos se haga de forma tal, que se asegure su buen funcionamiento y recambio según vida útil para la protección de los trabajadores.
El empleador o contratante debe realizar el mantenimiento de las instalaciones, equipos herramientas de acuerdo con los informes de inspecciones y con sujeción a los manuales de uso. Para ello la empresa ha diseñado cronogramas de mantenimiento.

El empleador debe desarrollar acciones de vigilancia de la salud de los trabajadores mediante las evaluaciones médicas de ingreso, periódicas, retiro y los programas de vigilancia epidemiológica, con el propósito de identificar precozmente efectos hacia la salud derivados de los ambientes de trabajo y evaluar la eficacia de las medidas de prevención y control;

El empleador o contratante debe corregir las condiciones inseguras que se presenten en el lugar de trabajo, de acuerdo con las condiciones específicas y riesgos asociados a la tarea. Para ello la empresa cuanta con un programa de inspecciones planeadas ver Anexo 15

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.
Para ello se ha diseñado un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias que considere como mínimo, los siguientes aspectos:
1. Identificar sistemáticamente todas las amenazas que puedan afectar a la empresa;
2. Identificar los recursos disponibles, incluyendo las medidas de prevención y control existentes al interior de la empresa para prevención, preparación y respuesta ante emergencias, así como las capacidades existentes en las redes institucionales y de ayuda mutua;

3. Analizar la vulnerabilidad de la empresa frente a las amenazas identificadas, considerando las medidas de prevención y control existentes;
4. Valorar y evaluar los riesgos considerando el número de trabajadores expuestos, los bienes y servicios de la empresa;
5. Diseñar e implementar los procedimientos para prevenir y controlar las amenazas priorizadas o minimizar el impacto de las no prioritarias;
6. Formular el plan de emergencia para responder ante la inminencia u ocurrencia de eventos potencialmente desastrosos;
7. Asignar los recursos necesarios para diseñar e implementar los programas, procedimientos o acciones necesarias, para prevenir y controlar las amenazas prioritarias o minimizar el impacto de las no prioritarias;
8. Implementar las acciones factibles, para reducir la vulnerabilidad de la empresa frente a estas amenazas que incluye entre otros, la definición de planos de instalaciones y rutas de evacuación;
9. Informar, capacitar y entrenar incluyendo a todos los trabajadores, para que estén en capacidad de actuar y proteger su salud e integridad, ante una emergencia real o potencial;
10. Realizar simulacros como mínimo una (1) vez al año con la participación de todos los trabajadores;
11. Conformar, capacitar, entrenar y dotar la brigada de emergencias, acorde con su nivel de riesgo y los recursos disponibles, que incluya la atención de primeros auxilios;
12. Inspeccionar con la periodicidad que sea definida en el SG-SST, todos los equipos relacionados con la prevención y atención de emergencias incluyendo sistemas de alerta, señalización y alarma, con el fin de garantizar su disponibilidad y buen funcionamiento; y
13. Desarrollar programas o planes de ayuda mutua ante amenazas de interés común, identificando los recursos para la prevención, preparación y respuesta ante emergencias en el entorno de la empresa y articulándose con los planes que para el mismo propósito puedan existir en la zona donde se ubica la empresa.
De acuerdo con la magnitud de las amenazas y la evaluación de la vulnerabilidad tanto interna como en el entorno y la actividad económica de la empresa, el empleador o contratante puede articularse con las instituciones locales o regionales pertenecientes al Sistema Nacional de Gestión de Riesgos de Desastres en el marco de la Ley 1523 de 2012. Para el caso de nuestros centros de trabajo se deberán acoger al plan de emergencia de las instituciones a las cuales presentan el servicio de alimentación.

El diseño del plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias debe permitir su integración con otras iniciativas, como los planes de continuidad de negocio, cuando así proceda.

11.DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE SALUD

Frente al Diagnóstico de Salud, se establece el perfil general de la población, en cuanto a presencia de enfermedades en sus trabajadores, aquí se hace un análisis demográfico teniendo en cuenta el tipo de contratación laboral y otras características.

El diagnóstico de las condiciones de salud debe hacerse con la información de variables demográficas, ocupacionales y hallazgos de morbilidad. Para esto la empresa ha utilizado el autoreporte de condiciones de salud (Ver Anexo 14) y de condiciones de trabajo, los resultados de las evaluaciones ocupacionales de ingreso y de seguimiento. El diagnóstico de salud debe contener como mínimo lo siguiente:

- Información sociodemográfica de la población trabajadora (sexo, grupos etarios, composición familiar, estrato socioeconómico).

- Información de antecedentes de exposición laboral a diferentes factores de riesgos ocupacionales.
- Información de exposición laboral actual, según la manifestación de los trabajadores y los resultados objetivos analizados durante la evaluación médica. Tal información deberá estar diferenciada según áreas u oficios.
- Sintomatología reportada por los trabajadores.
- Resultados generales de las pruebas clínicas o paraclínicas complementarias a los exámenes físicos realizados.
- Diagnósticos encontrados en la población trabajadora.
- Análisis y conclusiones de la evaluación.
- Recomendaciones.

Igualmente la empresa anualmente solicita a los centros médicos que han realizado los exámenes médicos ocupacionales dicho informe, ya que de acuerdo a la normatividad actual es responsabilidad de estos.

12. DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO

Se aplica el procedimiento de Identificación de Peligros, Valoración de riesgos y determinación de controles de acuerdo a la GTC 45 para ello se elaboró la Matriz de Peligros y Riesgos y el Reporte De Condiciones y Actos Inseguros Ver Anexo 13. Adicionalmente la empresa actualiza cada años los datos básicos de los empleados identificando la Información sociodemográfica de la población trabajadora.

GESTIÓN DEL CAMBIO

La empresa debe evaluar el impacto sobre la SST, que puedan generar los cambios internos (introducción de nuevos procesos, cambio en los métodos de trabajo, adquisiciones, instalaciones, entre otros) o los cambios externos (cambios en la legislación, evolución del conocimiento en SST, entre otros) para ello se apoya en el procedimiento gestión del cambio. Con el objetivo de identificar los peligros y evaluar los riesgos que puedan derivarse de estos cambios, además de adoptar las medidas de prevención y control antes de su implementación cuando así proceda, en consulta con el COPASST o el Vigía de SST. De la misma manera, debe actualizar el Sistema de SST cuando se requiera

Adquisiciones.

La empresa ha establecido un procedimiento de compras con el fin de garantizar que se identifiquen y evalúen en las especificaciones relativas a las compras o adquisiciones de productos y servicios relacionadas con el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST por parte de la empresa.

Contratación.

El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato.

Para este propósito, el empleador debe considerar como mínimo, los siguientes aspectos en materia de seguridad y salud el trabajo:

1. Incluir los aspectos de seguridad y salud en el trabajo en la evaluación y selección de proveedores y contratistas;
2. Procurar canales de comunicación para la gestión de seguridad y salud en el trabajo con los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas;
3. Verificar antes del inicio del trabajo y periódicamente, el cumplimiento de la obligación de afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, considerando la rotación del personal por parte de los proveedores contratistas y subcontratistas, de conformidad con la normatividad vigente;
4. Informar a los proveedores y contratistas al igual que a los trabajadores de este último, previo al inicio del contrato, los peligros y riesgos generales y específicos de su zona de trabajo incluidas las actividades o tareas de alto riesgo, rutinarias y no rutinarias, así como la forma de controlarlos y las medidas de prevención y atención de emergencias. En este propósito, se debe revisar periódicamente durante cada año, la rotación de personal y asegurar que dentro del alcance de este numeral, el nuevo personal reciba la misma información;
5. Instruir a los proveedores, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, sobre el deber de informarle, acerca de los presuntos accidentes de trabajo y enfermedades laborales ocurridos durante el periodo de vigencia del contrato para que el empleador o contratante ejerza las acciones de prevención y control que estén bajo su responsabilidad; y
6. Verificar periódicamente y durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato en la empresa, el cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud el trabajo por parte de los trabajadores cooperados, trabajadores en misión, proveedores, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas.

Para dar cumplimiento a lo anterior se ha desarrollado el Manuel de contratistas y el procedimiento de evaluación y selección de proveedores.

.

Auditoría de cumplimiento del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. SG-SST.

La organización debe realizar una auditoría anual, la cual será planificada con la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al procedimiento de Auditorías Internas. Si la auditoría se realiza con personal interno de la entidad, debe ser independiente a la actividad, área o proceso objeto de verificación.

El programa de auditoría debe comprender entre otros, la definición de la idoneidad de la persona que sea auditora, el alcance de la auditoría, la periodicidad, la metodología y la presentación de informes, y debe tomarse en consideración resultados de auditorías previas. La selección del personal auditor no implicará necesariamente aumento en la planta de cargos existente. Los auditores no deben auditar su propio trabajo.

Los resultados de la auditoría deben ser comunicados a los responsables de adelantar las medidas preventivas, correctivas o de mejora en la empresa.

Alcance de la auditoría de cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

El proceso de auditoría debe comprender una evaluación de cada uno de los componentes del SG-SST y sus subcomponentes según corresponda.

La auditoría deberá abarcar entre otros, lo siguiente:

1. El cumplimiento de la política de seguridad y salud en el trabajo;
2. El resultado de los indicadores de estructura, proceso y resultado;
3. La participación de los trabajadores;
4. El desarrollo de la responsabilidad y la obligación de rendir cuentas;
5. El mecanismo de comunicación de los contenidos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), a los trabajadores;
6. La planificación, desarrollo y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST);
7. La gestión del cambio;
8. La consideración de la seguridad y salud en el trabajo en las nuevas adquisiciones;
9. El alcance y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) frente a los proveedores y contratistas;
10. La supervisión y medición de los resultados;
11. El proceso de investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, y su efecto sobre el mejoramiento de la seguridad y salud en el trabajo en la empresa;
12. El desarrollo del proceso de auditoría; y
13. La evaluación por parte de la alta dirección.

Revisión por la alta dirección.

El responsable del SG-SST debe adelantar una revisión del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) por parte de la alta dirección, la cual debe realizarse por lo menos una (1) vez al año, de conformidad con las modificaciones en los procesos, resultados de las auditorías y demás informes que permitan recopilar información sobre su funcionamiento, para ello el Jefe de SST junto con el Copasst realizará un informe general para presentar a la alta dirección.

Dicha revisión debe determinar en qué medida se cumple con la política y los objetivos de seguridad y salud en el trabajo y se controlan los riesgos. La revisión no debe hacerse únicamente de manera reactiva sobre los resultados (estadísticas sobre accidentes y enfermedades, entre otros), sino de manera proactiva y evaluar la estructura y el proceso de la gestión en seguridad y salud en el trabajo. La revisión de la alta dirección debe permitir:

1. Revisar las estrategias implementadas y determinar si han sido eficaces para alcanzar los objetivos, metas y resultados esperados del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo;
2. Revisar el cumplimiento del plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo y su cronograma;
3. Analizar la suficiencia de los recursos asignados para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y el cumplimiento de los resultados esperados;
4. Revisar la capacidad del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), para satisfacer las necesidades globales de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo;
5. Analizar la necesidad de realizar cambios en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), incluida la revisión de la política y sus objetivos;
6. Evaluar la eficacia de las medidas de seguimiento con base en las revisiones anteriores de la alta dirección y realizar los ajustes necesarios;
7. Analizar el resultado de los indicadores y de las auditorías anteriores del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST);
8. Aportar información sobre nuevas prioridades y objetivos estratégicos de la organización que puedan ser insumos para la planificación y la mejora continua;

9. Recolectar información para determinar si las medidas de prevención y control de peligros y riesgos se aplican y son eficaces;
10. Intercambiar información con los trabajadores sobre los resultados y su desempeño en seguridad y salud en el trabajo;
11 Servir de base para la adopción de decisiones que tengan por objeto mejorar la identificación de peligros y el control de los riesgos y en general mejorar la gestión en seguridad y salud en el trabajo de la empresa;
12. Determinar si promueve la participación de los trabajadores;
13. Evidenciar que se cumpla con la normatividad nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales, el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales que le apliquen:
14. Establecer acciones que permitan la mejora continua en seguridad y salud en el trabajo:
15. Establecer el cumplimiento de planes específicos, de las metas establecidas y de los objetivos propuestos;
16. Inspeccionar sistemáticamente los puestos de trabajo, las máquinas y equipos y en general, las instalaciones de la empresa;
17. Vigilar las condiciones en los ambientes de trabajo;
18. Vigilar las condiciones de salud de los trabajadores;
19. Mantener actualizada la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos;
20. Identificar la notificación y la investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales;
21. Identificar ausentismo laboral por causas asociadas con seguridad y salud en el trabajo;
22. Identificar pérdidas como daños a la propiedad, máquinas y equipos entre otros, relacionados con seguridad y salud en el trabajo;
23. Identificar deficiencias en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo;
24. Identificar la efectividad de los programas de rehabilitación de la salud de los trabajadores.

Los resultados de la revisión de la alta dirección deben ser documentados y divulgados al Copasst o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y al responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) quien deberá definir e implementar las acciones preventivas, correctivas y de mejora a que hubiere lugar.

Acciones Preventivas y Correctivas

La empresa se apoyara en el procedimiento de acciones correctivas, preventivas y de mejora para garantizar que se definan e implementen las acciones preventivas y correctivas necesarias, con base en los resultados de la supervisión y medición de la eficacia del SG-SST, de las auditorías y de la revisión por la alta dirección. Estas acciones entre otras, estarán orientadas a:

- Identificar y analizar las causas fundamentales de las no conformidades
- La adopción, planificación, aplicación, comprobación de la eficacia y documentación de las medias preventivas y correctivas.
- Cuando por la evaluación del SG-SST o por otras formas de evaluación se evidencie que las medidas de prevención y protección relativas a los peligros y riesgos en SST son inadecuadas o pueden dejar de ser eficaces, estas deberían someterse a una evaluación y jerarquización prioritaria y sin demora.
- Todas las acciones preventivas y correctivas, deben estar documentadas, ser difundidas a los niveles pertinentes, tener responsables y fechas de cumplimiento.

Mejoramiento

La empresa se apoyara en el procedimiento de acciones correctivas, preventivas y de mejora para garantizar las disposiciones y recursos necesarios para el perfeccionamiento del SG-SST, con el objetivo de mejorar la eficacia de todas sus actividades y el cumplimiento de sus propósitos. Entre otras, considerará las siguientes fuentes para identificar oportunidades de mejora:

- Los cambios en legislación que apliquen a la organización
- Evaluación del cumplimiento de los objetivos del SG-SST
- Los resultados de la intervención en los peligros y los riesgos priorizados;
- Los resultados de la evaluación y auditoría del SG-SST, incluyendo la investigación de los incidentes, accidentes y enfermedades relacionadas con el trabajo y los resultados y recomendaciones de las auditorías
- Las recomendaciones presentadas por los trabajadores, COPASST o Vigía de SST
- Los resultados de los programas de promoción y prevención
- El resultado de la evaluación realizado por la alta dirección

El mejoramiento continuo en SST, debe considerarse como la esencia o el objeto del SG-SST. La búsqueda permanente de mejora involucra un ambiente de cambio en el cual, es fundamental la participación de todos los trabajadores ya que ellos, se deben constituir en una de las principales fuentes con sus aportes y propuestas que conduzcan a mantener un medio ambiente de trabajo y unas condiciones de trabajo decentes, seguras y saludables que permitan también, aportar a la productividad y competitividad de la empresa.

Representante Legal

Firma Diseño del SG-SST

INFORME DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La suscrita **YUDI GONZALEZ MUNERA** identificada con Cédula de Ciudadanía No.1.107.064.359 y LC. 11220-682158, Jefe de Seguridad y Salud en el trabajo de la compañía **MARISOL VELA GOMEZ**, Nit No. 31.195.610-2

CERTIFICA QUE

La empresa se encuentra con un porcentaje de cumplimiento del 91.5%, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0312/2019.

Los documentos que hacen parte de la implementación del SGSST son los siguientes:

1. Política del SGSST.
2. Objetivos del SGSST.
3. Asignación de roles y responsabilidades del SGSST.
4. Plan de trabajo y cronograma de capacitaciones.
5. Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos.
6. Conformación del comité paritario de seguridad y salud en el trabajo (COPASST).
7. Conformación del comité de convivencia laboral.
8. Plan de preparación ante emergencias y brigada.

Para constancia de los anterior se firma en Santiago de Cali, a los dos (02) días del mes de junio de dos mil veinte (2020).

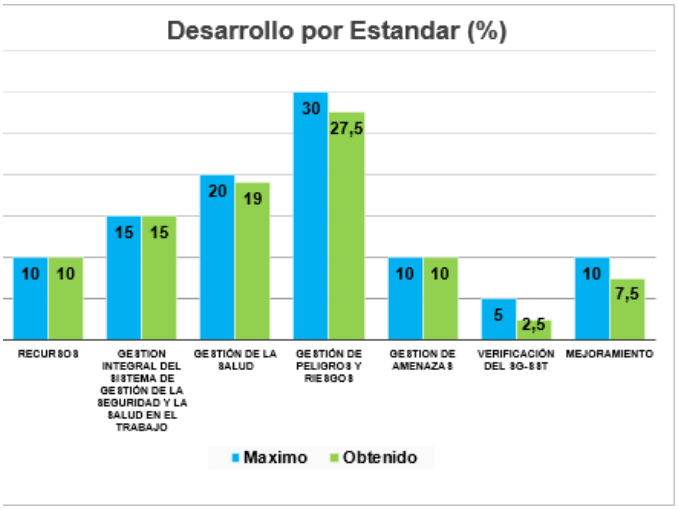
YUDI GONZALEZ MUNERA
C.C. 1.107.064.359 de Cali
Licencia SST No. 682158
Jefe de SGSST

INFORME DEL SG-SST DE LA EMPRESA MARISOL VELA GOMEZ

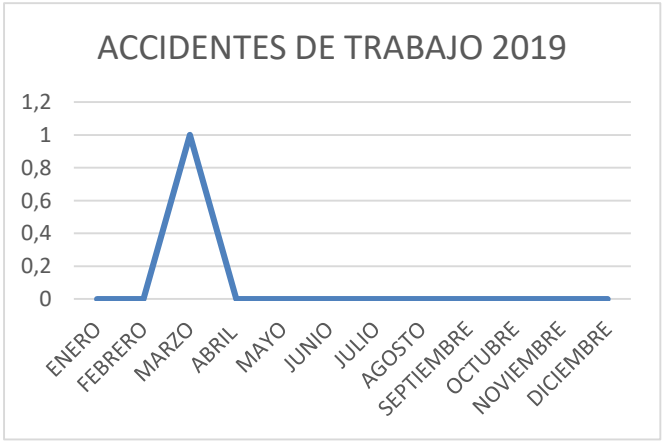
De acuerdo al resultado de los ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD evidenciamos en el diagnóstico realizado en el año 2019 que obtuvimos un resultado del 91.5% y a mayo de 2020 en una segunda evaluación de los estándares mínimos bajo la resolución 0312/2019, el resultado fue de 91,5% nuevamente, por lo que el seguimiento oportuno y constante del mismo en su ejecución mantiene los 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 mantener nuestro resultado del Ciclo PHVA. Igualmente podemos observar un mejoramiento en la planeación del SG-SST, debido a 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 ha 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 aumento en el porcentaje (%) 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.



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 en 2019 y cero 0 accidentes en el primer semestre del año 2020, demostrando ambientes de trabajo seguros y sostenibles.



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 (02) días del mes de junio 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

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 9415959 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
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	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 Lenis Vela	1.161.941.386	Jose M. Lenis V.
Victo Alfaro Cx	94801303	Victor Alfaro Cx.
Paige Rodriguez	94151954	
Angelica Gutierrez	1.116.267.652	Angelica Gutierrez

MARISOL VELA GÓMEZ	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	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	46683393	
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

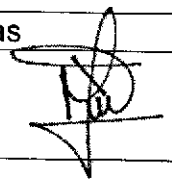
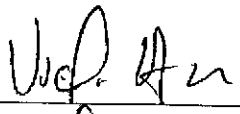
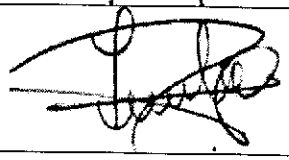
Jorge Humberto Orjuela Vela	5 SEMANA
JUEVES	
Yudi González Múnera	1 SEMANA
Viviana González Vela	2 SEMANA
Celina Sanclemente	3 SEMANA
Sebastián Rosero Gómez	4 SEMANA
Mauricio Vela – Practicante GH	5 SEMANA

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.

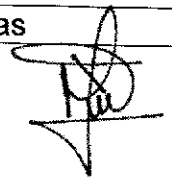
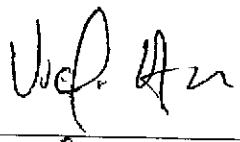
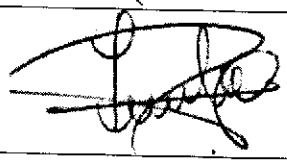
2. Indicadores del año 2020 corresponden, 1 accidente para la empresa Le y Ve (1), 0 para Marisol Vela Gómez, 0 accidentes para la empresa JOTAMAR.

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.

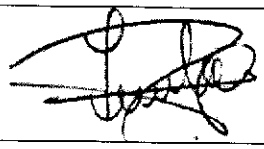
6. Se solicita a gestión humana realizar capacitación tema: GESTION HUMANA dentro de la compañía.

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

ANEXO 4 MATRIZ DE PELIGROS Y RIESGOS

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

CARGO	Proceso	Zona/Lugar	Actividad(es) (Subproceso)	Rutinario (Si o No)	Peligro		Efecto posible	Control existente			Evaluación del riesgo ND Cualitativo ND Cuantitativo							Valoración del riesgo	Criterios para establecer controles	Medidas de intervención					
					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	Gerncial	Oficina	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas	si	Postura cambiantes cedentes y bipedas prolongadas	BIOMECANICOS	Problemas a nivel lumbar, osteomusculares entre otros.	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	1	No	No		programa de capacitacion en higiene postural y pausa activa	No aplica
Gerente y/o Representante Legal	Gerncial	Oficina	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas	si	Radiaciones no ionizantes : Expocision constante a la pantalla del computador	FISICO	Fatiga ocular	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	1	No	No	No	Pausa activa visual	No aplica
Todos los cargos	Todos los procesos	Todas las zonas	• Observar y ejecutar los parámetros diseñados por la empresa dentro de su política de calidad. • Servir de enlace entre el comité de interventoría, el director del	si	Exposición a agentes biológicos como virus SARS-CoV-2 (contacto directo entre personas, contacto con objetos contaminados)	BIOLOGICOS	Enfermedad COVID-19, Infección Respiratoria Aguda (IRA) de leve a grave, que puede ocasionar enfermedad pulmonar	NO	Sanitizar ambientes de trabajo. - Señalización lavado de manos - distanciamiento fisico - Diseño e implementacion de protoclos de	Control de síntomas al ingreso (termómetro digital, encuesta síntomas) y protocolo de limpieza (ducha	2	4	6	Medio	100	600	I	No aceptable	15	NO	NO	- Aumentar los índices de ventilación de recambio de aire	Vacunación (NO EXISTE) - Trabajo en casa / Teletrabajo (Medidas SST para trabajo en casa, herramientas para teletrabajo) - Jornadas flexibles (horarios distintos, turnos adicionales, para reducir el número total de trabajadores en la	_ Uso de mascarilla quirúrgica permanente. / Respirador N95 - Guantes de latex - Gafas de seguridad - Careta
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 especifico	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 las áreas y controlar posibles fuentes de	Dotacion y capacitacion en uso adecuado de extintores	No aplica
Gerente y/o Representante Legal	Gerncial	Oficina	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas	si	Movimiento repetitivo a nivel de mienbros superiores por digitacion en computador y uso de telefono	BIOMECANICOS	fatiga muscular general , tunel carpiano	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	1	No	No	No aplica	Diseño ergonomico del puesto de trabajo, implementar pausas activas	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 especifico	1	No	No	No aplica	Capacitacion sencivilizacion de inteligencia vial	No aplica

Gerente y/o Representante Legal	Gerncial	Oficina	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas	si	Gestion organizacional:Elaboracion de estrategias, estilos de mando	PSICOSOCIAL	Estres por carga laborar, migrañas , irritabilidad	No	No	No	2	2	4	Bajo	10	40	III	Aceptable	1	No	No	No aplica	Aplicacion de la bateria de riesgo psicosocial	No aplica
Gerente y/o Representante Legal	Gerencial	Oficina/ sedes	Labores gerenciales, direccionamiento de personal,aprobacion de presupuestos,relaciones publicas,	si	Publicos: Atracos,Robos, delincuencia 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 especifico	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	Postura cambiantes cedentes y bipedas prolongadas	BIOMECANICOS	Problemas a nivel lumbar, osteomusculares entre otros.	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	2	No	No		programa de capacitacion en higiene postural y pausa activa	
Asistente Administrativo y aprendiz sena	Administrativo	Oficina / Sena Salomia	Verificacion y cumplimiento del proceso dentro de las areas de cocina	SI	Radiaciones no ionizantes : Expocision a la pantalla del computador	FISICO	Fatiga ocular	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	2	No	No	No	Pausa activa visual	
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 especifico	2	No	No		Realizar inspecciones de seguridad, orden y aseo	
Asistente Administrativo y aprendiz sena	Administrativo	Oficina / Sena Salomia	Verificacion y cumplimiento del proceso dentro de las areas de cocina	SI	Tecnológico: Incendio por equipos de computo	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, quemaduras	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	2	No	No	Inspeccionar con frecuencia las áreas y cableado del computador para garantizar	Dotacion y capacitacion en uso adecuado de extintores	
Asistente Administrativo y aprendiz sena	Administrativo	Oficina / Sena Salomia	Verificacion y cumplimiento del proceso dentro de las areas de cocina	SI	Movimiento repetitivo a nivel de mienbros superiores por digitacion en computador y uso del telefono	BIOMECANICOS	fatiga muscular general , tunel carpiano	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	2	No	No	No aplica	Diseño ergonomico del puesto de trabajo, implementar pausas activas	
Asistente Administrativo y aprendiz sena	Administrativo	Oficina / Sena Salomia	Verificacion y cumplimiento del proceso dentro de las areas de cocina	SI	Accidentes de transito: salidas operativas , diligencias de la empresa	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, politraumatismos, muerte	No	No	No	10	2	6	Medio	100	60	III	Aceptable	2	No	No	No aplica	Capacitacion sencivilizacion de inteligencia vial	

Asistente Administrativo y aprendiz sena	Administrativo	Oficina / Sena Salomia	Verificacion y cumplimiento del proceso dentro de las areas de cocina	SI	Publicos: Motines,Alteraciones de Orden Publico,Manifestaciones dentro de los centros penitenciarios , muerte	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Múltiples lesiones, politraumatismos,muerte	No	No	No	6	3	6	Medio	100	60	III	Aceptable	2	No	No	No aplica	Fomentar el autocuidado, establecer mecanismos de reaccion frente a posibles situaciones de atraco u otras que podrían presentarse	
Auxiliar y asistente de recursos humanos	Administrativo	Oficina	Procesos de seleccion,entrevistas laborales,Nomina, Apoyo en la Implementacion del SG-SST	Si	Posturas: Cambiantes bipedas y cedentes prolongadas	BIOMECANICOS	Problemas a nivel lumbar, osteomusculares entre otros.	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	2	No	No		Ejercicios de estiramiento y pausa activa	No aplica
Auxiliar y asistente de recursos humanos	Administrativo	Oficina	Procesos de seleccion,entrevistas laborales,Nomina, Apoyo en la Implementacion del SG-SST	Si	Radiaciones no ionizantes : Expocision constante a la pantalla del computador	FISICO	Fatiga ocular	No	No	No	2	4	8	Medio	10	80	III	Aceptable	2	No	No	No	Pausa activa visual	No aplica
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 especifico	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 especifico	2	No	No	Inspeccionar con frecuencia las áreas y controlar posibles fuentes de incendio	Dotacion y capacitacion en uso adecuado de extintores	No aplica
Auxiliar y asistente de recursos humanos	Administrativo	Oficina	Procesos de seleccion,entrevistas laborales,Nomina, Apoyo en la Implementacion del SG-SST	Si	Movimiento repetitivo a nivel de mienbros superiores por digitacion en computador y uso de telefono	BIOMECANICOS	fatiga muscular general , tunel carpiano	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	2	No	No	No aplica	Diseño ergonomico del puesto de trabajo, realizar las tareas evitando las posturas incomodas del cuerpo	No aplica
Auxiliar y asistente de recursos humanos	Administrativo	Oficina	Procesos de seleccion,entrevistas laborales,Nomina, Apoyo en la Implementacion del SG-SST	Si	Publicos: Atracos,Robos, delincuiencia comun, muerte	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Múltiples lesiones, politraumatismos,muerte	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	2	No	No	No aplica	Fomentar el autocuidado, establecer mecanismos de reaccion frente a posibles situaciones de atraco u otras que podrían presentarse	No aplica
Auxiliar y asistente de recursos humanos	Administrativo	Oficina	Procesos de seleccion,entrevistas laborales,Nomina, Apoyo en la Implementacion del SG-SST	Si	Accidentes de transito: salidas operativas , diligencias de la empresa	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Multiple lesiones, politraumatismos, muerte	No	No	No	6	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	2	No	No	No aplica	Capacitacion sencivilizacion de inteligencia vial	
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	Postura cambiantes cedentes y bipedas prolongadas	BIOMECANICOS	Problemas a nivel lumbar, osteomusculares entre otros.	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	5	No	No		programa de capacitacion en higiene postural y pausa activa	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	Radiaciones no ionizantes : Expocision a la pantalla del computador	FISICO	Fatiga ocular	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	5	No	No	No	Pausa activa visual	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 especifico	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 a 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	Movimiento repetitivo a nivel de miembros superiores por digitacion en computador y uso de la caja registradora	BIOMECANICOS	fatiga muscular general , tunel carpiano	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	5	No	No	No aplica	Diseño ergonomico del puesto de trabajo, implementar pausas activas	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, delincuencia 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,tapaboca,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	Postura cambiantes : Bipedas y antigravitacionales durante el proceso	BIOMECANICOS	Problemas a nivel lumbar, osteomusculares entre otros.	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	5	No	No		programa de capacitacion en higiene postural y pausa activa	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	Movimiento repetitivo a nivel de miembros superiores por la preparacion y limpieza de algunos alimentos	BIOMECANICOS	fatiga muscular general , tunel carpiano	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	5	No	No	No aplica	Diseño ergonomico del puesto de trabajo, implementar pausas activas	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	Polvos: uso de detergente para labores de aseo	QUIMICO	Irritaciones en la piel,Afecciones en el sistema respiratorio	No	No	No	2	4	8	Medio	10	80	III	Aceptable	14	No	No	No		tapa bocas y guantes
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	Liquidos: uso de desengrasantes para estufas	QUIMICO	Irritaciones al contacto con los ojos,la piel y las vias respiratorias	No	No	No	2	4	8	Medio	10	80	III	Aceptable	14	No	No	No		Uso adecuado de EPP, tapa bocas, proteccion visual, guantes , botas
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	Postura cambiantes : Bipedas y antigravitacionales durante el proceso	BIOMECANICOS	Problemas a nivel lumbar, osteomusculares entre otros.	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	14	No	No		programa de capacitacion en higiene postural y pausa activa	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	Movimiento repetitivo a nivel de miembros superiores por la preparacion y limpieza de algunos alimentos	BIOMECANICOS	fatiga muscular general , tunel carpiano	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	14	No	No	No aplica	Diseño ergonomico del puesto de trabajo, implementar pausas activas	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	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	Movimientos repetitivos: en miembros superiores en el proceso de digitacion en la caja registradora Y entrega de pedidos al cliente	BIOMECANICOS	Lumbagias, dolores musculares cronicos	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	3	No	No	No	Implementar programa de pausas activas , Mejoramiento de las tecnicas de trabajo	No aplica
Cajero	Operativo	Sena Salomia, Cafeteria Sena Construccion, Cafeteria Sena CDTI, Funza	Facturacion,atencion al cliente,manejo de la caja registradora	SI	Posturas:bipedas prolongadas	BIOMECANICOS	Molestias en el sistema circulatorio, Dolor, tension en miembros superiores e inferiores	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	3	No	No	No	Realizar las tareas evitando las posturas incomodas del cuerpo	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 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	Posturas: bipedas,antigravitacionales, forzadas prolongadas	BIOMECANICOS	Molestias en el sistema circulatorio, Dolor, tension en miembros superiores e inferiores	No	No	No	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	1	No	No	No	Realizar las tareas evitando las posturas incomodas del cuerpo	No aplica
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,proteccion 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		
Todos los cargos	Todos los procesos	Todas las zonas	Todas las actividades	SI	Condicion de la tarea	PSICOSOCIAL	Estres laboral, irritabilidad, Cefaleas	No	Aplicacion de bateria de riesgo psicosocial	No aplica	2	3	6	Medio	10	60	III	Aceptable	30	NO	NO	No	Capacitacion manejo de carga laboral	No aplica
Todos los cargos	Todos los procesos	Todas las zonas	Todas las actividades	SI	Inundacion	FENOMENOS NATURALES	Infecciones , irritaciones en la piel por contacto con aguas residuales	No	Conformacion de la brigada de emergencia	No	2	1	2	Bajo	10	20	IV	Aceptable	30	No	No	No	Capacitacion a la brigada de emergencia y dotar kits de emergencias	No aplica
Todos los cargos	Todos los procesos	Todas las zonas	Todas las actividades	SI	Sisimo	FENOMENOS NATURALES	Contusiones, politraumatismos, laceraciones, muerte	No	Conformacion de la brigada de emergencia	No	2	1	2	Bajo	25	50	III	Aceptable	30	NO	NO	No	Capacitacion a la brigada de emergencia y dotar kits de emergencias	No aplica
Todos los cargos	Todos los procesos	Todas las zonas	Todas las actividades	SI	Terremoto	FENOMENOS NATURALES	Atrapamientos , fracturas, politraumatismos, muertes	NO	No aplica	NO	2	1	2	Bajo	10	20	IV	Aceptable	30	NO	NO	No	Capacitacion a la brigada de emergencia y dotar kits de emergencias	No aplica

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 Gómez

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

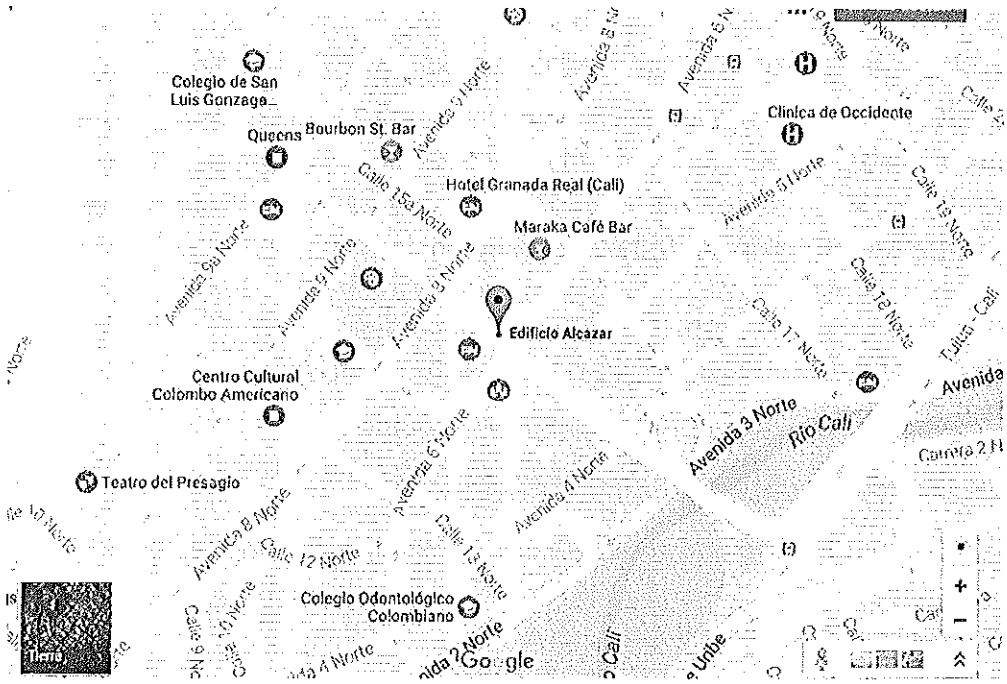
NUMERO DE TRABAJADORES: 33

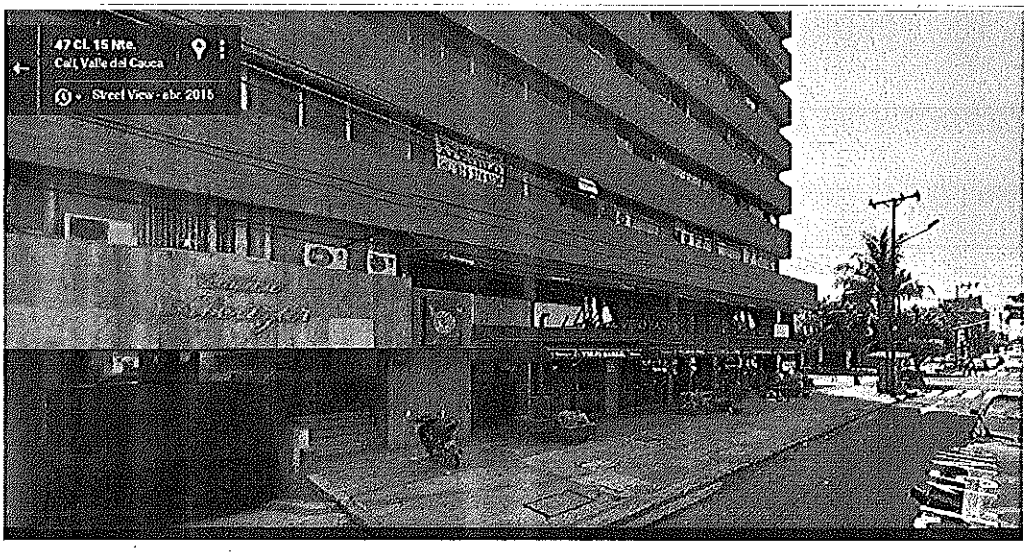
Nº DE TRABAJADORES		VISITANTES O CLIENTES
OPERATIVOS	**19**	10
ADMINISTRATIVO	**14**	
CAPACIDAD TOTAL POSIBLE:	**43**	

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	DOTACIÓN	CALIF.	INTERP	MATERIALES	EDIFICACIÓN	EQUIPOS	CALIF.	INTERP	SERVICI PÚBLICOS	SIST EMAS ALT	RECUPERACIÓN	CALIF.	INTERP	NIVEL RIESGO
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

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 FORMACIÓN

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**

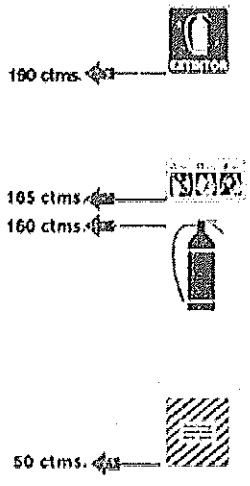
✓ Todo extintor que se encuentre fuera de los gabinetes contra incendio deben instalarse a una altura máxima de 1.60mts del piso a la manija y en soportes adecuados especiales para este fin, se deben señalizar con un aviso suficientemente visible donde se indique el tipo de extintor, clasificación y 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



NIVEL DEL SUELO

- **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

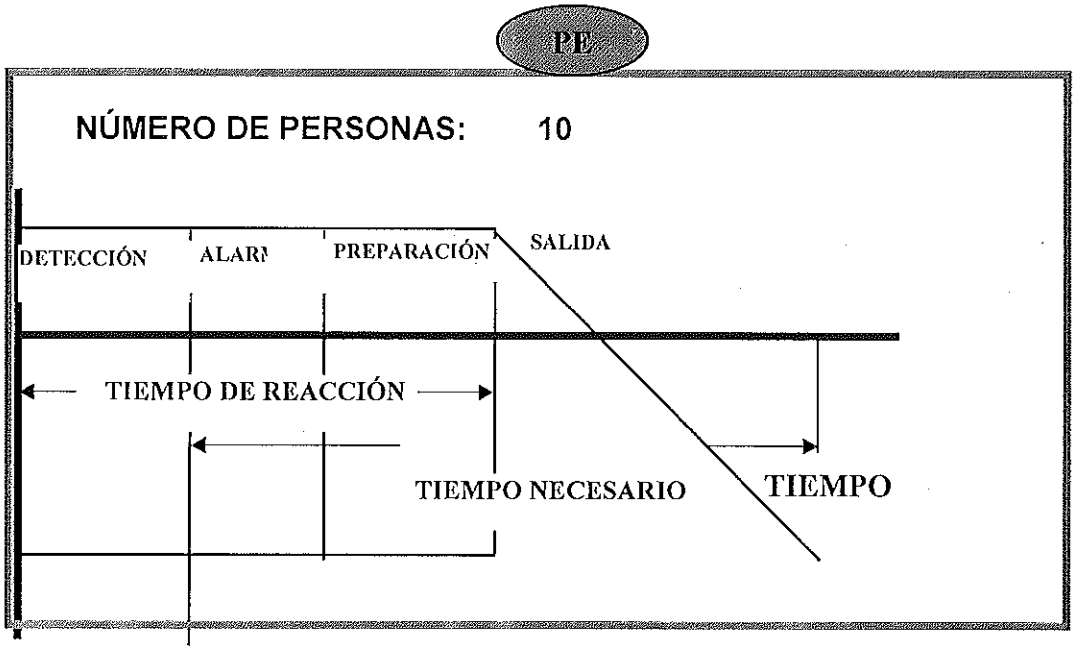
6.2. PUNTOS DE ENCUENTRO

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:

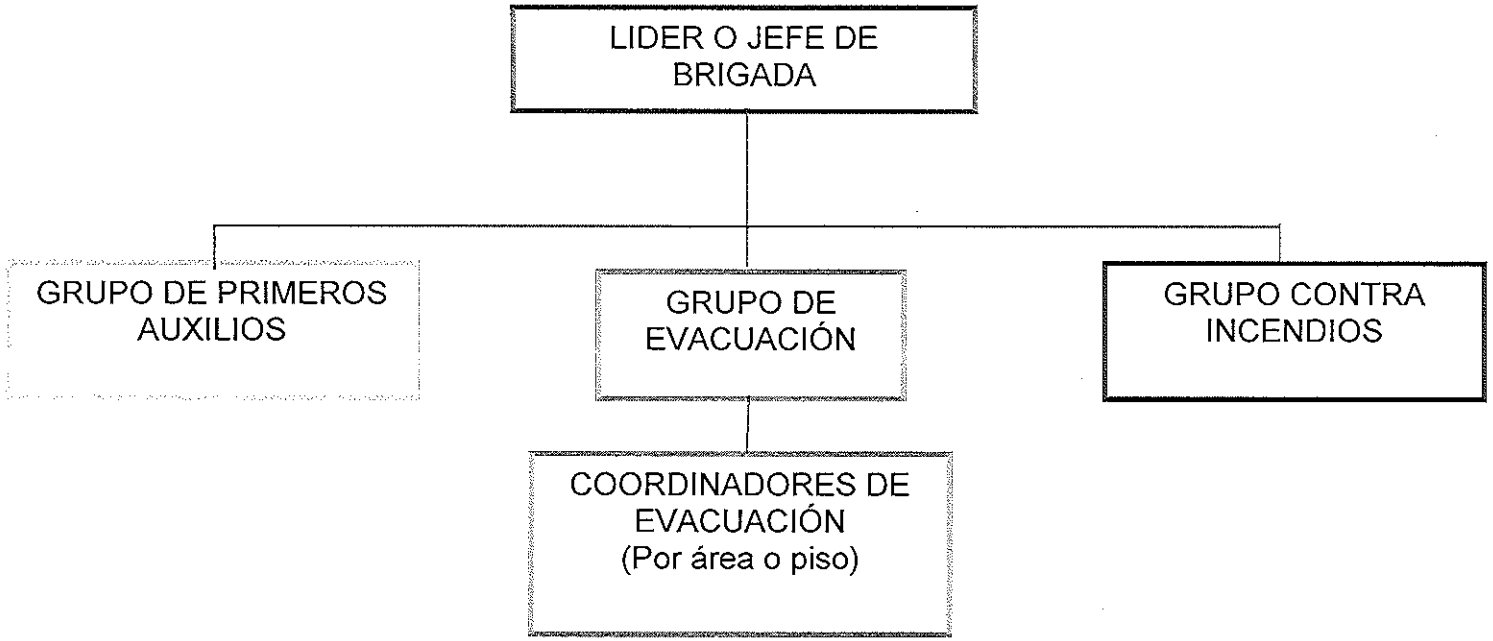
$$TS = \frac{N}{A \times K} + \frac{D}{V}$$

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:

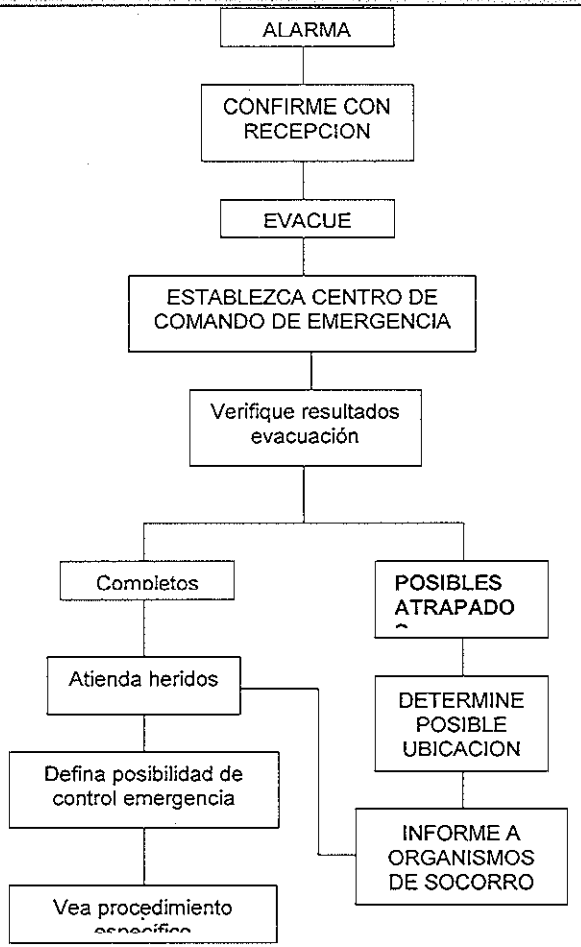
- Conformar y capacitar a la brigada de emergencias.
- Demarcar los cambios de nivel.
- Establecer un sistema de comunicación interna
- Divulgar los teléfonos de emergencia a los colaboradores en todas la areas
- Realizar simulacros de evacuación mínimo 1 vez por año.

"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

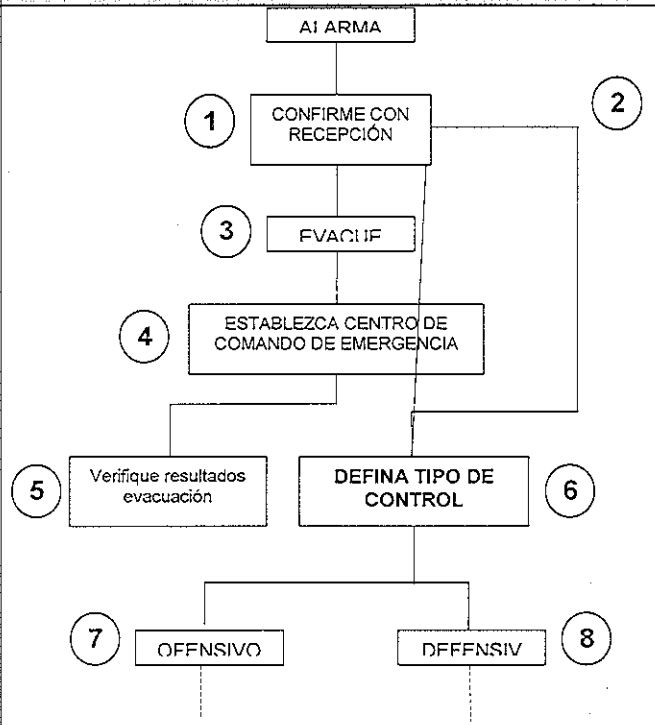
A continuación se muestran los procedimientos operativos normalizados para la atención de una emergencia, se debe realizar la divulgación de los PON a todos los empleados de la empresa.

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.	

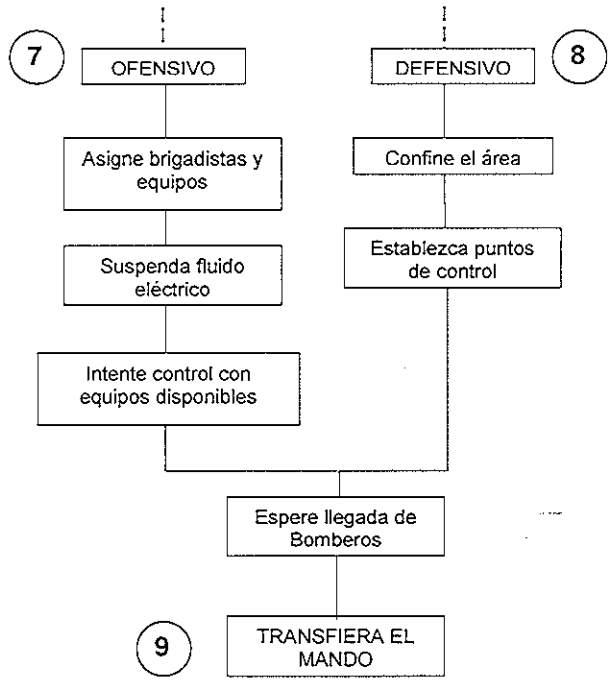
PON	**CONTROL DE INCENDIOS**

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

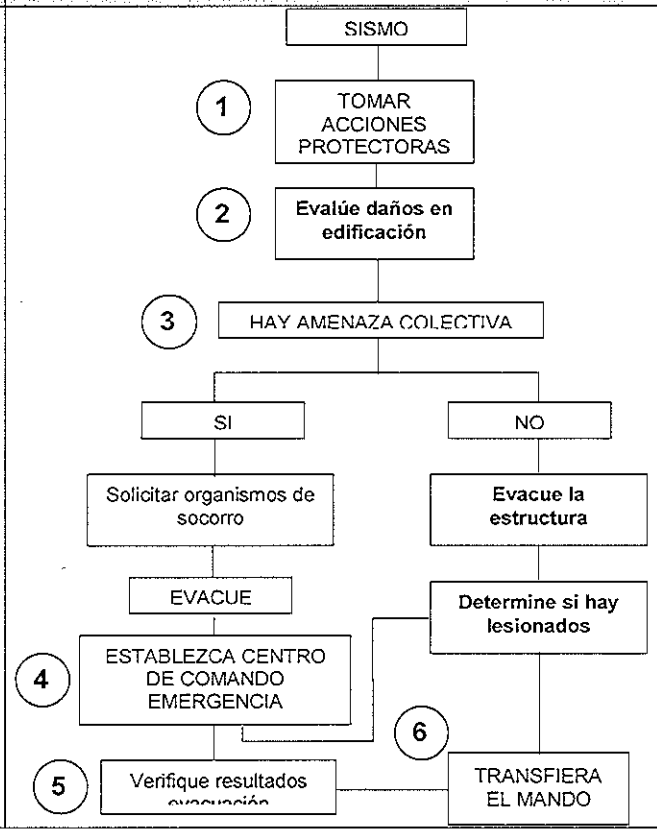
SITUACION	**ACCION A TOMAR**	**ESQUEMA**
Activación alarma general de emergencia Al recibir información sobre el incendio En el punto de encuentro	1. Confirme con recepción primer piso: Magnitud del incendio Lugar exacto Solicitud organismos de socorro. 2. Realice evaluación de la situación, tenga en 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

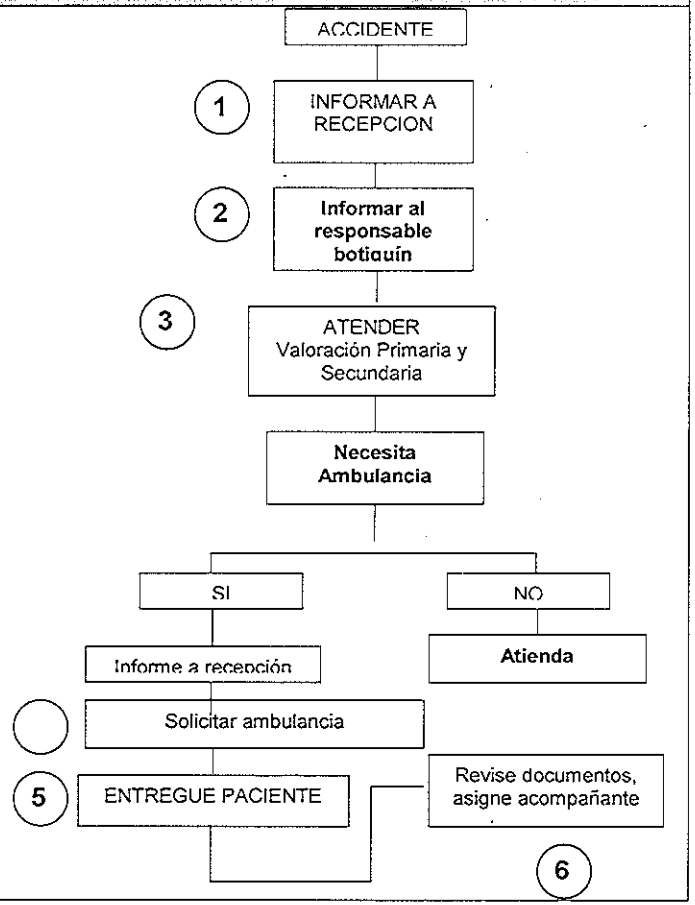
PON	CONTROL DE INCENDIOS 2	
OBJETIVO: Asegurar la evacuación del personal amenazado y, de ser posible, restringir o controlar la propagación del fuego.	**ALCANCE:** Aplica a todos los pisos y dependencias de la edificación y está sujeto al entrenamiento y los equipos con que cuente la brigada.	**DIRIGIDO 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

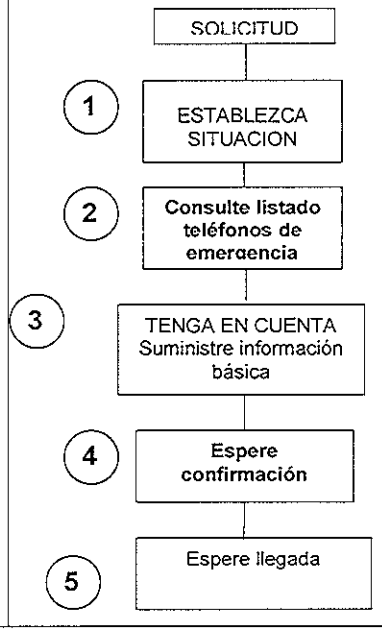
SITUACION	ACCION A TOMAR	ESQUEMA
Ocurre movimiento sísmico Al finalizar el movimiento sísmico Cuando se presenten los organismos de socorro	1. Deben implementarse acciones de protección por parte de todos los funcionarios (resguardarse de objetos que caen, alejarse de las ventanas, protegerse junto a 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

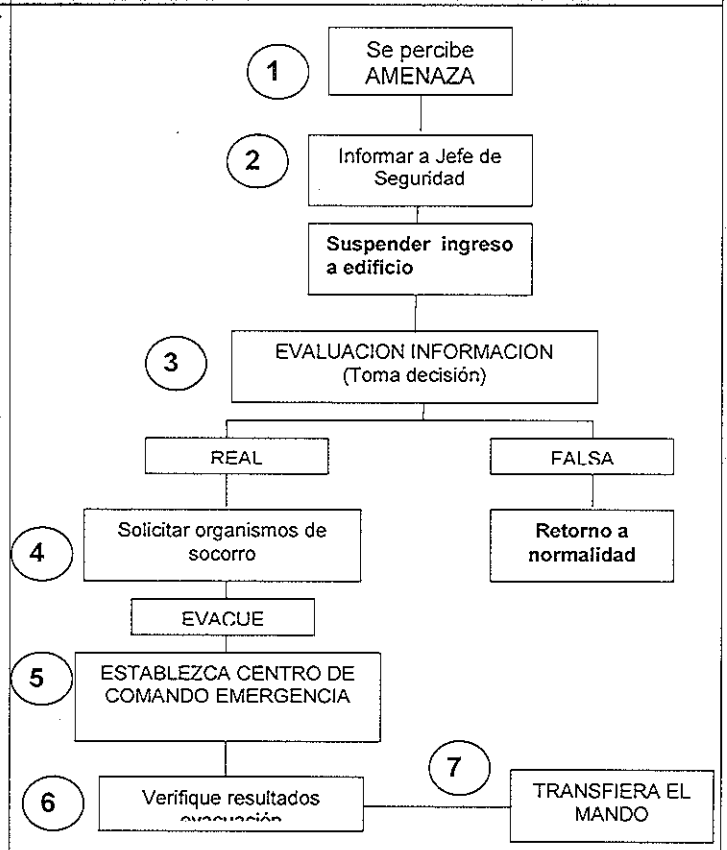
SITUACION	ACCION A TOMAR	ESQUEMA
Ocurre accidente dentro de la edificación Se valora paciente Cuando se presenten los organismos de socorro	1. Al ocurrir un accidente dentro de la edificación, este deberá informarse a la recepción por parte del brigadista del área, indicando gravedad y si requiere apoyo. 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 4° 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

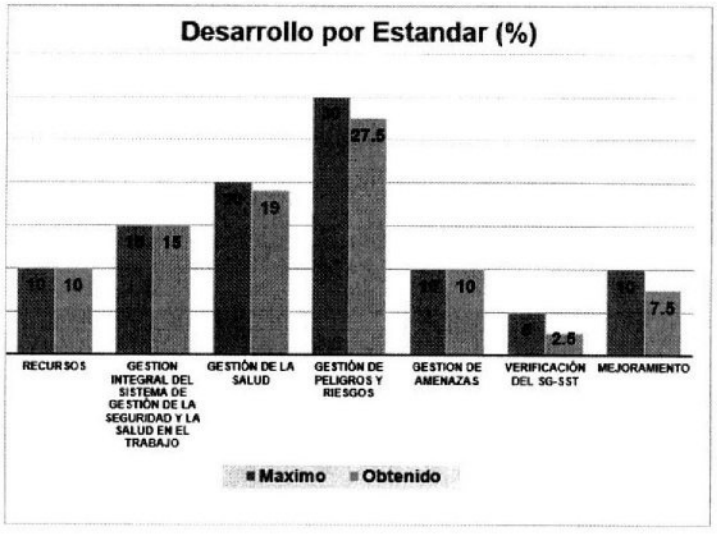
ARL

CE202031009988

CONSTANCIA

La compañía Seguros de Vida Suramericana S.A, se permite informar que la empresa: **VELA GOMEZ GOMEZ MARISOL** con **C.C 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 11/06/2020 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**



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, día **12** del mes **junio** del año **2020**.

Cordialmente,

JOHANNA ALEJANDRA HURTADO
Asesor Consultor en Prevención de Riesgos
ARL SURA - Regional Occidente

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 REVISIÓN

CIUDAD: Santiago de Cali | FECHA: 15 ENE 2020 | ACTA N°: 15382

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: N/A.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud. | STICKER N°.: N/A.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Vela Gomez Marisol

*CÉDULA / NIT: | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: N/A.

*NOMBRE COMERCIAL: Cafeteria MVG

*DIRECCIÓN: Cra 3 # 52 - 145 | MATRICULA MERCANTIL: 982226 - 2.

*DEPARTAMENTO: Valle | *MUNICIPIO: Cali

Barrio [X] Vereda [ ] Corruna [5] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: SENA.

TELÉFONOS: 6534409 | FAX: N/A.

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: 15.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	29 - 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.F68	
		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	3,5	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. 59 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

6.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4 X	2	0		C
6.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 6.1, 6.2 y 6.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4 X	2	0		C
6.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9 X		0		C
6.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.6; Artículo 26 Numeral 1)*	7 X	3.5	0		C
6.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28.)*	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. Selecciona con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	80-100%	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.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

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

6i | X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

CLORO 1.0 PH 7.2 NO CUENTAN CON UNAS PAUPID. NI T. D. CODIGO 302.

Por parte del establecimiento:

Ninguna observacion.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y notificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 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 ratificada 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		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	FELIPE QUIÑONES	NOMBRE:	N/A.
CÉDULA:	16765816	CÉDULA:	
CARGO:	TECNICO AUXILIAR SALUD	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	DESO NORTE	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	x		
NOMBRE:	x Jenifer Parra Tello		
CÉDULA:	x 67027431		
CARGO:	x Administradora		

Elaborado por: Pedro Cuenú Salazar	Cargo: Profesional Universitario	Fecha: 28/May2017	Firma:
Revisado por: Martha Farida Rueda Mayorga	Cargo: Directora Local de Salud	Fecha: 26/May2017	Firma:
Aprobado por: Alexander Durán 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 reproducción 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.

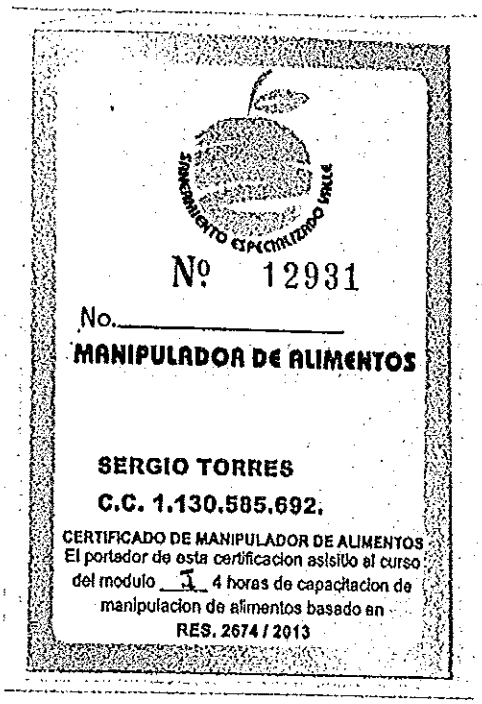
Este concepto **NO** debe entenderse ni asimilarse a una licencia, permiso o autorización de funcionamiento o cualquier otro documento similar.

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



FORMACIONES ESPECIALIZADO VALLE

Nº 12931

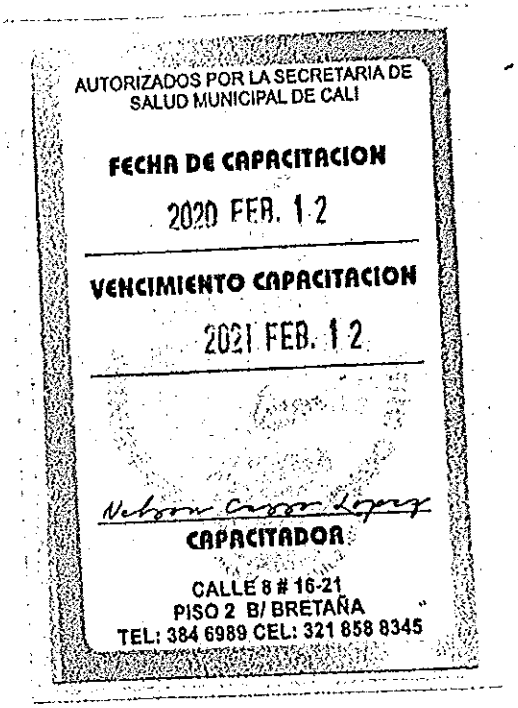
No.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SERGIO TORRES

C.C. 1.130.585.692.

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
El portador de esta certificacion asistio al curso del modulo 1 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en **RES. 2674 / 2013**



AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 12

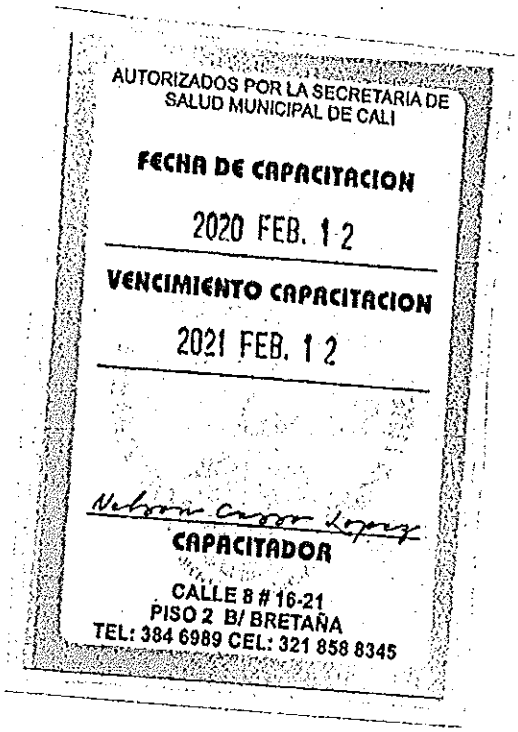
VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 12

CAPACITADOR

CALLE 8 # 16-21
PISO 2 B/ BRETAÑA
TEL: 384 6989 CEL: 321 858 8345

Scanned with CamScanner



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

SOMBRERO 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 asistio al curso del modulo II 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

Scanned with CamScanner

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 12

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 12

Nelson Cassso 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 asistio al curso del modulo II 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

Scanned with CamScanner

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 12

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 12

CAPACITADOR

CALLE 8 # 16-21
PISO 2 B/ BRETAÑA
TEL: 384 6989 CEL: 321 858 8345

Nº 6931

No._____

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ROSA ZAPATA

C.C. 66.830.977.

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
El portador de esta certificacion asistio al curso del modulo __X__ 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

Scanned with CamScanner

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 10

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 10

Nelson Cossio Reyes

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 asistio al curso del modulo II. 4 horas de capacitacion de manipulacion de alimentos basado en
RES. 2674 / 2013

Scanned with CamScanner

AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CALI

FECHA DE CAPACITACION

2020 FEB. 12

VENCIMIENTO CAPACITACION

2021 FEB. 12

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 CamScanner

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.

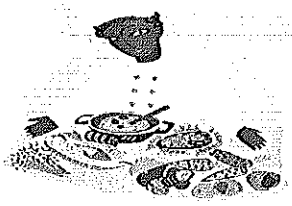
- ✓ Comprender que debe lavarse bien las manos a lo largo de su jornada de trabajo y siempre que maneje alimentos crudos, utensilios sucios de limpieza y otros materiales contaminados; después de comer, beber, fumar, sonarse la nariz, manejar dinero, limpiar áreas de trabajo, peinarse, llevar las manos 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.?	

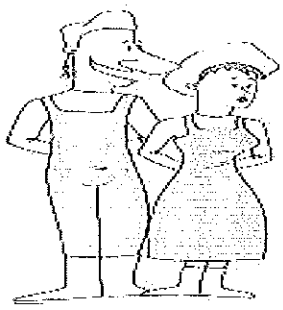
Estos se conocen como las **"5M"**.

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?

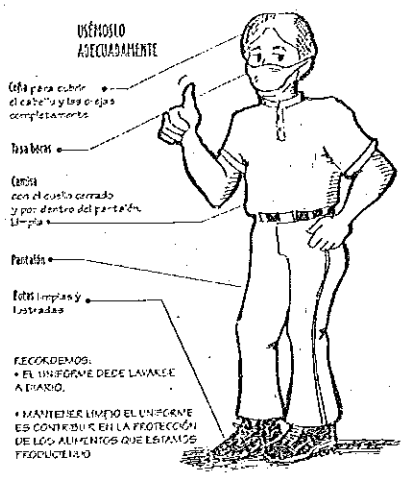
- Producto limpio, confiable y seguro para el cliente.
- Competitividad.
- Aumento de la productividad.
- Procesos y gestiones controladas.
- Aseguramiento de la calidad de los productos.
- Mejora la imagen y la posibilidad de ampliar el mercado (reconocimiento nacional e internacional).
- Reducción 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.



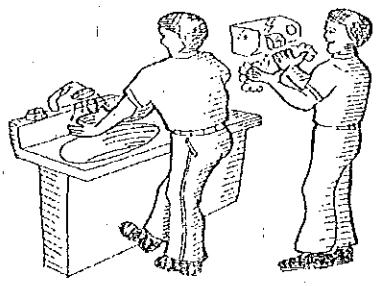
- Debemos laborar en la **UNIDAD DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**, o estar autorizados para ingresar.
- Debemos tener el **UNIFORME COMPLETO** y los elementos de protección personal.
- No introduzcamos objetos innecesarios como: **maletines, billeteras, radios, dinero etc.**
- Respetemos **los avisos 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.

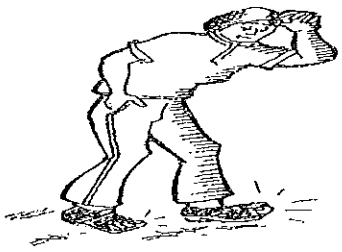
¿COMO REALIZAR EL LAVADO DE MANOS?



¿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.

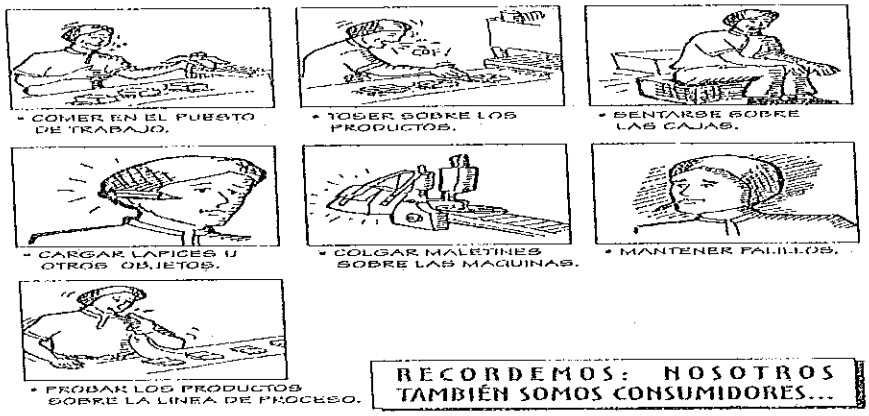
RECUERDE QUE:
LIMPIAR: Es retirar el polvo, la mugre, la grasa y los residuos.
DESINFECTAR: Es eliminar los microorganismos por medio de agua o desinfectantes.

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?

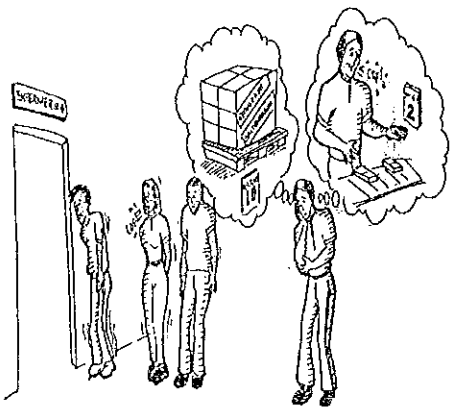


RECORDAR:

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.



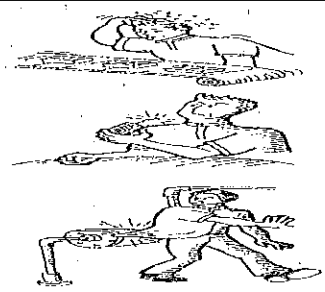
Como manipuladores de alimentos debemos protegernos nosotros mismos para así proteger nuestros productos.

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.

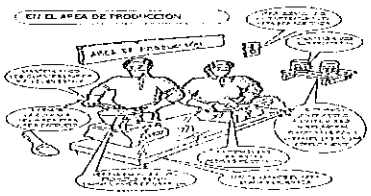
COMO MANIPULADORES
¿QUE ES LO QUE DEBEMOS EVITAR?



- 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?



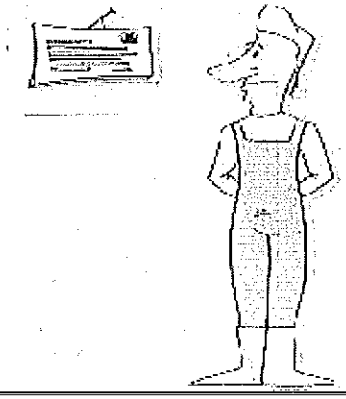
- Aseo e higiene del personal manipulador de alimentos
- Limpieza y desinfección de instalaciones , equipos y menaje
- Almacenamiento adecuado
- Disposición de basuras y desechos
- Control de insectos y roedores

¿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.

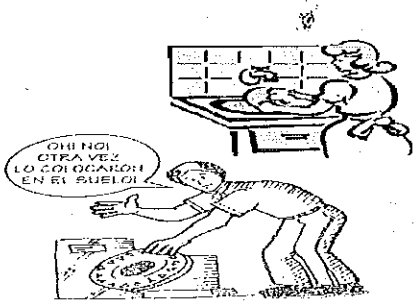
- Verifiquemos siempre que los componentes de los alimentos que vamos a elaborar cumplan con las especificaciones establecidas.
- Asegurémonos que correspondan al menú del día.
- Revisemos el menaje, equipos, para verificar que estén limpios.

¿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

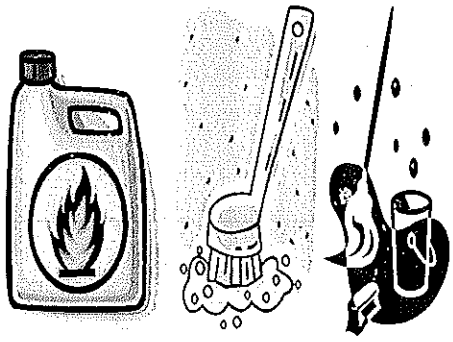
TENER EN CUENTA PARA EL MANEJO DE LOS EQUIPOS.

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:

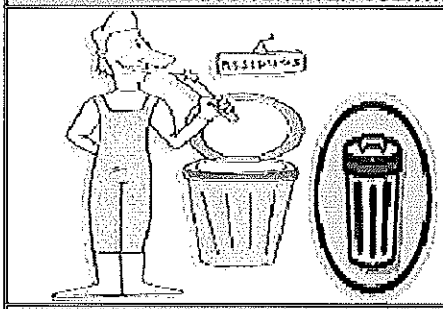
- Atraerán insectos y roedores.
- Se convertirán en focos de desarrollo de microorganismos indeseables.
- Cogerán mal olor.

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

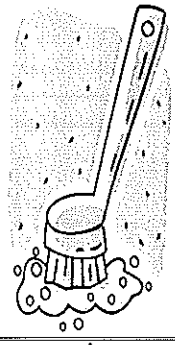
- ✓ **Plagas**[27]**:** La irrupción súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios. El concepto, de todas formas, puede entenderse de diferentes maneras.

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.

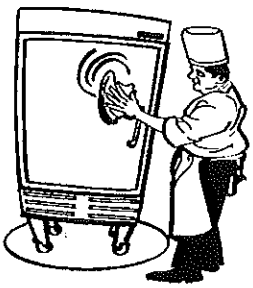
Bien reconocida la importancia de la higiene en cada una de las actividades realizadas por y para la salud del hombre, en especial la alimentación debe cumplir estrictamente con las normas establecidas de Limpieza y Desinfección.

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.

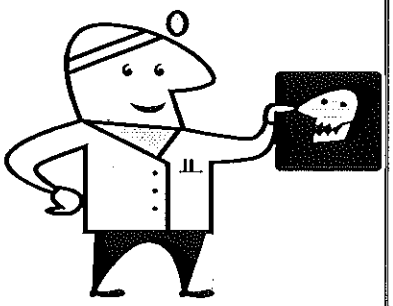


La higiene de los alimentos se obtiene y es limpieza y desinfección garantía de la inocuidad, la salubridad y la pureza de los alimentos. Se debe lograr producir y servir alimentos exentos de contaminantes, en particular de sustancias tóxicas, de modo que su consumo no sea causa de enfermedad. Por lo 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?

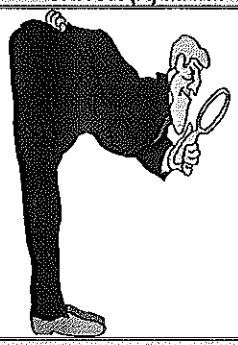


- Todo utensilio, mesón o menaje será lavado tan pronto como se termine el proceso y cada vez que sea necesario durante el mismo.
- Los equipos y utensilios limpios y desinfectados se deben manipular de tal forma que se les proteja de toda contaminación.
- Después de cada periodo de trabajo, las máquinas 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?

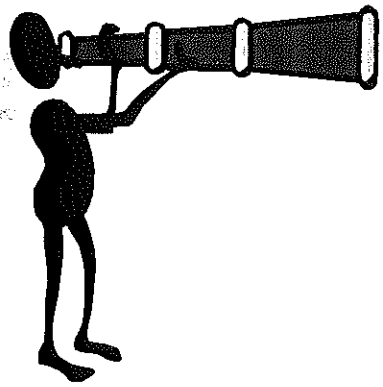
La Manual, que incluye Cepillado, Inmersión, Trapeado y otros.

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.



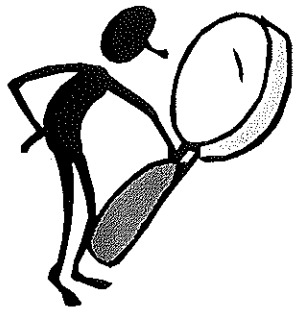
Desinfección Física.
La cual se realiza por calor y para ello se utiliza el vapor de agua o agua caliente y presenta como características que:

- ✓ 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.

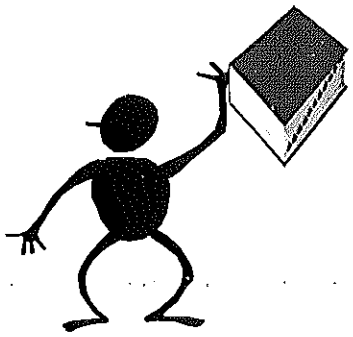
FORMAS DE DESINFECCIÓN.



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.

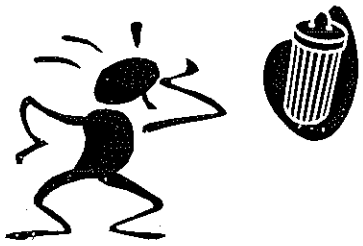
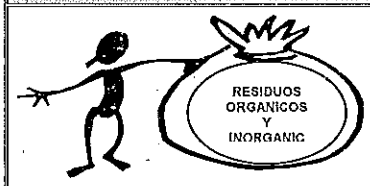
ASPERSIÓN.
Se realiza en forma de lluvia para humedecer bien el área a desinfectar y se deja secar al ambiente preferiblemente, no se enjuaga en lo posible, se escurre muy bien, se realiza por medio de atomizadores. Se utiliza para desinfectar mesas, tablas, equipos fijos, recipientes y el ambiente.

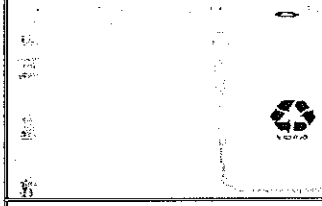
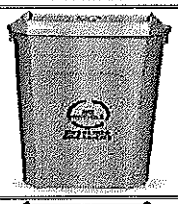
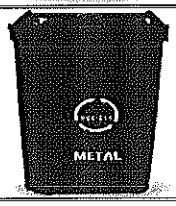
CONTACTO.
Humedeciendo directamente la superficie con el desinfectante, dejando actuar por el tiempo requerido, escurrir muy bien, se utiliza para mesas, tablas, pisos, paredes y todo tipo de superficie.
El proceso de desinfección del medio ambiente se debe realizar para evitar una carga microbiana alta 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.

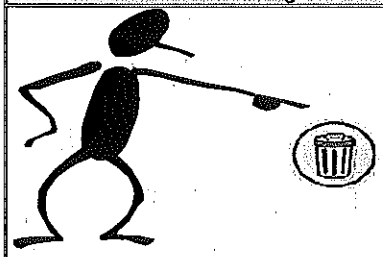
b) Programa Sobre el Manejo de Desechos Sólidos y Líquidos.

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:

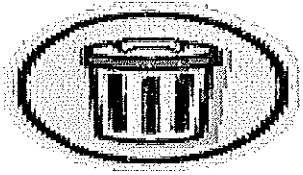
- Peso y diseño que facilite su manejo y transporte.
- Material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, paredes lisas que no permitan acumulación de residuos.
- Dotados de tapa, de ajuste hermético y que no dificulte la recolección y el vaciado.
- Resistentes a golpes para evitar rupturas.
- Adecuada 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

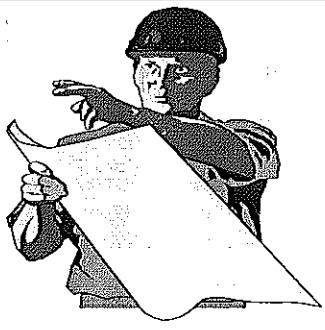


Por ser el color amarillo en combinación con el color negro aceptado universalmente como señal informativa de carácter preventivo, la empresa, señalará e identificará los sitios de depósito o de disposición de residuos sólidos con color amarillo y su señalización será con aviso en tinta de color negro 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.

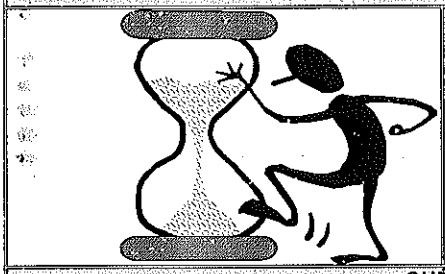
Se evacuan los residuos en lo posible después de cada servicio (desayuno-almuerzo-comida) o cuantas veces sea necesario para evitar la acumulación de estos, pero siempre evitando que coincidan con el tiempo del servicio.

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.

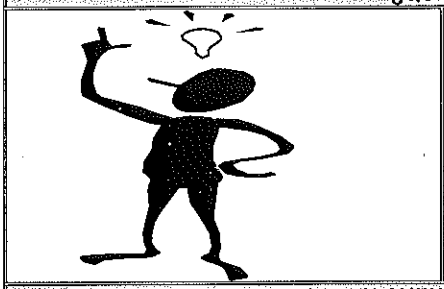
- El sitio será de acabados lisos en paredes, pisos y techo; que permitan su fácil limpieza e impedir la proliferación y desarrollo de microorganismos.
- Debe tener sistemas de ventilación, suministro de agua, drenajes.
- Debe tener un sistema de aislamiento que impida el acceso de insectos, roedores 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?



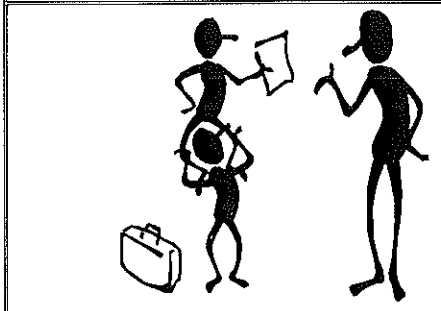
El área de servicio o de operación cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la disposición de las aguas residuales y posee trampas para el manejo de grasas.

¿QUÉ ES UN SISTEMA DE VERTIMIENTO?

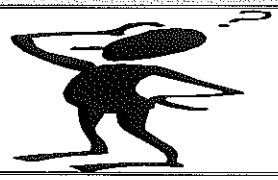


Es cualquier descarga final de un elemento, sustancia o compuesto que esté contenido en un líquido residual de cualquier origen, ya sea agrícola, minero, industrial, de servicios, aguas negras o servidas, a un cuerpo de agua, a un canal, al suelo o al subsuelo.

¿QUE SE DEBE TENER EN CUENTA PARA EL MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE VERTIMIENTO?

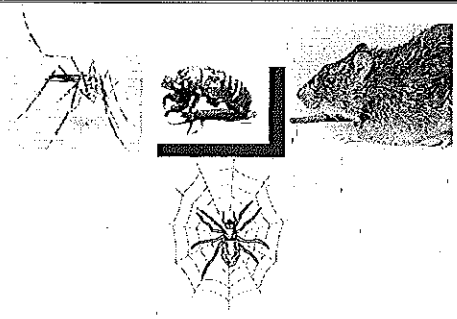
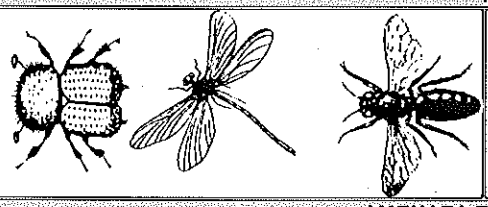


- Las cargas de desechos alimenticios crudos y procesados dependerán exclusivamente de la aplicación de las normas de producción por parte de los operarios.
- Uso adecuado de las grasas dentro el proceso, evitando el desperdicio de las mismas.
- Colocación de trampas de material resistente y de fácil 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.

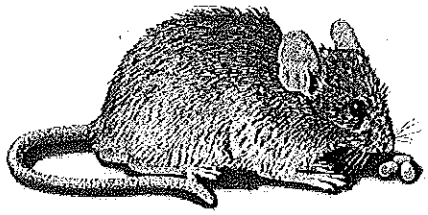
La empresa con este programa quiere impedir, controlar o minimizar la entrada de roedores, insectos y contaminantes del medio ambiente a los lugares de almacenamiento, proceso y distribución.

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?

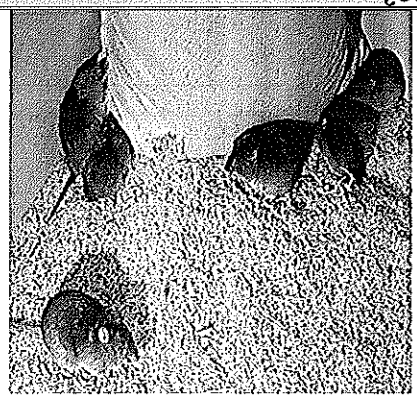


- Instalando mallas anti-insectos en ventanas, ductos y aberturas.
- Colocando rejillas anti-ratas en desagues, sifones y conductos.
- Colocando trampas caza insectos.

Manteniendo Las Basuras Y Desperdicios Tapados Y Todos Los Sectores Limpios, Como:

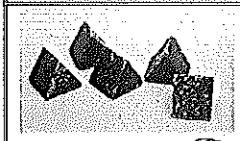
- Retirando el material innecesario del servicio (cajas, restos de envases, etc.).
- Tapando grietas.
- Manejando adecuadamente los desechos sólidos y líquidos
- Limpiando y desinfectando constantemente el entorno. el área de producción, equipos y menaje.
- Eliminando continuamente los elementos inservibles 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.

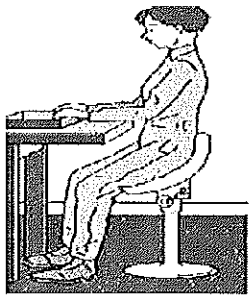
Esto garantiza mayor ventaja mecánica y evita que haga la fuerza con la columna.

Postura adecuada para trabajo semisentado

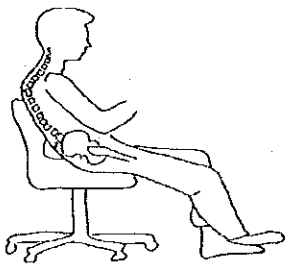
El uso adecuado de la silla previene la fatiga muscular de la espalda, para esto es necesario usar el espaldar de la silla como lo indican las imágenes.

- ✓ 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

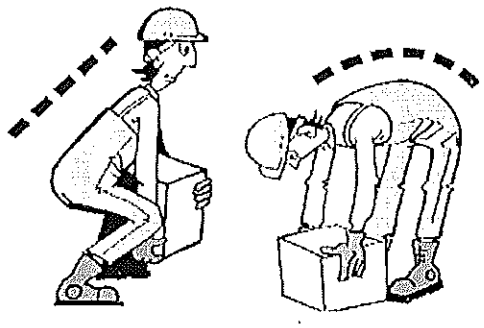
Para levantar o manipular un objeto (máquinas, herramientas y equipos) es preciso realizar la fuerza con los brazos, y mantener la espalda derecha con el fin de prevenir lesiones.

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



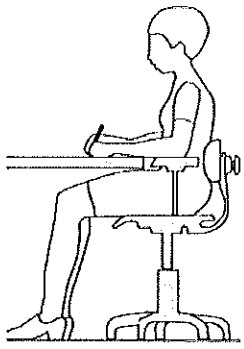
Postura adecuada para trabajo en equipos de cómputo

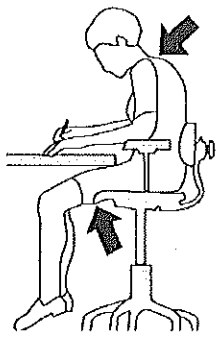
Si la labor a desempeñar implica estar sentado, es importante para el cuidado de su salud adoptar la **postura correcta** como lo indica la imagen.

- ✓ 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

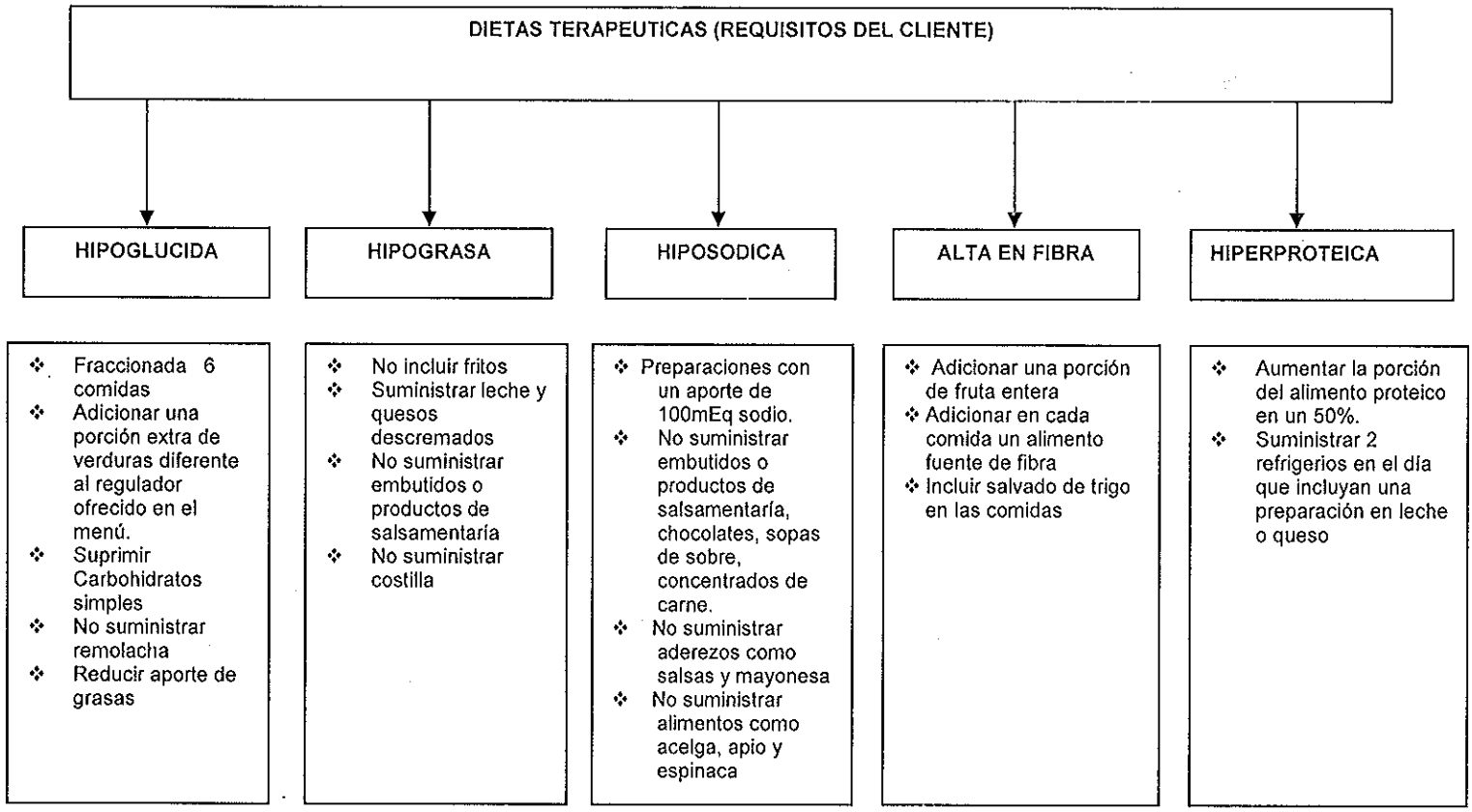
[53] https://es.wikipedia.org/wiki/Dieta_(alimentación)

[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.

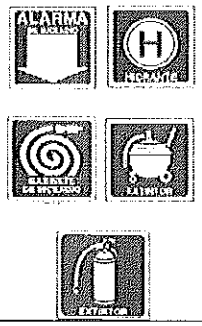
Activación del Plan.

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.

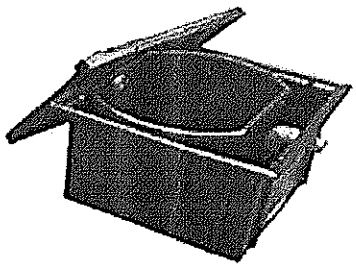
Procedimiento para la Disposición de Residuos Líquidos.

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.

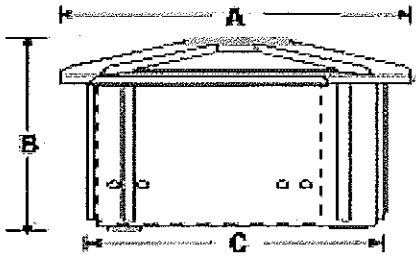
Trampas de Grasa.

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, Junio 12 de 2020

Doctor
ÁLEX AMED VALENCIA ROJAS
Subdirector Centro de Diseño Tecnológico Industrial CDTI
Regional Valle
Santiago de Cali

Asunto: Manifestación de Compromiso

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

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

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

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.