FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Francisco Castellanos Forero, en calidad de supervisor del Contrato No. CO1.PCCNTR.6293744, del Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila, hace constar por medio de este documento que recibo a satisfacción el servicio de suministro de abarrotes desde 01 de AGOSTO de 2024 hasta 31 de AGOSTO de 2024, el cual tiene las siguientes características:

Contratista:	ANA MILENA NADER FARFAN
Nit/Cc:	40771500-4
Contrato No.	CO1.PCCNTR.6293744
Fecha de Suscripción:	06 de MAYO de 2024
Fecha Inicio:	07 de MAYO de 2024
Objeto:	Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes.
Valor Inicial Contrato:	Ciento Quince Millones Quinientos Trece Mil Quinientos Pesos($115.513.500)
Valor adicion No.1	Veintitrés Millones Seiscientos Dos Mil Setecientos Dieciséis Pesos ($23.602.716)
Valor adicion No.2	Diez Y Seis Millones Setecientos Treinta Y Siete Mil Quinientos Pesos ($16.737.500)
Valor actual Contrato:	Ciento Cincuenta y Cinco millones Ochocientos Cincuenta y Tres mil setecientos diez y seis PESOS ($155.853.716)

Descripción del suministro recibido: Insumos recibidos a satisfacciòn para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes.

* Factura No: FVE1000 de fecha de emision 05 DE SEPTIEMBRE por valor de $29.155.600

De acuerdo al RP 69524 del 07/05/2024, se afectaron los rubros presupuestales de la siguiente manera:

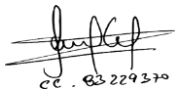
911634-C-3603-1300-15-20305C-3603025-02_ PRODUCCION CENTROS/ PROPIOS 20_ POR VALOR DE : $ 5.000.000 PESOS
911610-C-3602-1300-11-20305C-3602031-02_ DESPLAZADOS CENTROS/ NACION 10_ POR VALOR DE : $18.689.491 PESOS
911614-C-3603-1300-15-20305C-3603025-02-ESCUELA-NAL-INSTRUC/NACION_10_POR VALOR DE: $ 5.466.109 PESOS

Sumatoria: $ 29.155.600 PESOS

Uso presupuestal: A-02-02-01-002-003-09

El supervisor hace constar que verificó el cumplimiento de las obligaciones contractuales entre las cuales se encuentra el pago oportuno de aportes parafiscales y de seguridad social de conformidad con lo establecido en el Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 05 de marzo de 2003, la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y Ley 1150 de 2007.

Para constancia se firma en Campoalegre, el 05 de SEPTIEMBRE de 2024 , por:



FRANCISCO CASTELLANOS FORERO

Supervisor



VILMER ANDRES MENDEZ MURCIA

Apoyo técnico a la supervisión

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA CONTRACTUAL
FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 3 del 01 de agosto al 01 de septiembre 2024	
REGIONAL O CENTRO ORDENADOR DEL GASTO:	Centro de Formacion Agroindustrial “La Angortura” Regional Huila.
SUPERVISOR DE CONTRATO:	Francisco Castellanos Forero
APOYO DE SUPERVISION:	Vilmer Andres Mendez
CONTRATO No:	No. CO1.PCCNTR. 6293744 DE 2024
TIPO DE CONTRATO:	Suministro
OBJETO:	Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes.
VALOR INICIAL CONTRATO:	Ciento Quince Millones Quinientos Trece Mil Quinientos Pesos($115.513.500)
VALOR ADICION No.1	Veintitrés Millones Seiscientos Dos Mil Setecientos Dieciséis Pesos ($23.602.716)
VALOR ADICION No.2	Diez Y Seis Millones Setecientos Treinta Y Siete Mil Quinientos Pesos ($16.737.500)
VALOR ACTUAL CONTRATO:	Ciento Cincuenta y Cinco millones Ochocientos Cincuenta y Tres mil setecientos diez y seis PESOS ($155.853.716)
CONTRATISTA:	ANA MILENA NADER FARFAN
NIT:	40771500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro de Formacion Agroindustrial “La Angortura” Regional Huila.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	06/05/2024
FECHA DE INICIO:	07/05/2024
PLAZO DEL CONTRATO:	6 MESES
FORMA DE PAGO:	CONTRAENTREGA DEL SUMINSITRO.

OBLIGACIONES	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**PRODUCTO**
1. Proveer materiales y elementos de óptima calidad.	Se proveyo materiales y elementos de óptima calidad.	Materiales y elementos que reposan en bodega.
2.El transporte, cargue, descargue y entrega de los materiales serán asumidos por el contratista, también el	El transporte, cargue, descargue y entrega de los materiales fueron asumidos por el contratista.	Materiales y elementos que reposan en bodega.

riesgo y propiedad de los mismos hasta que se realice el recibo total a satisfacción por el SENA en el lugar indicado para la entrega de estos.		
3. Remplazar los elementos o materiales defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas exigidas por el Centro de Formación, dentro del día hábil, siguiente a la fecha de comunicación que en tal sentido realice la entidad, a través del supervisor del contrato.	No ha sido necesario remplazar los elementos o materiales defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas exigidas por el Centro de Formación.	Materiales y elementos recibidos a satisfacción, que reposan en bodega.
4. Entregar los elementos o materiales en el Centro de Formación dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la solicitud del supervisor, en los horarios de atención establecidos y una vez acordado el recibo de los elementos por el supervisor del contrato y almacenista del Centro.	El contratista realizo entrega de los los elementos y materiales en el Centro de Formación en los horarios de atención establecidos y pactados y una vez acordado el recibo de los elementos por el supervisor del contrato y almacenista del Centro.	Acta de recibo a satisfacción y nota de entrada al almacen.
5.Las fechas de vencimiento de los elementos entregados deben estar vigente a la fecha de entrega y un (01) año más, para los elementos que tengan la fecha de vencimiento en su empaque.	La Fecha de vencimiento de los elementos entregados esta vigente a la fecha de entrega y un (01) año más, para los elementos que tienen la fecha de vencimiento en su empaque.	Alimlentos que reposan en bodega y con fecha de vencimiento superior a un año al momento de la entrega.
6. Entregar alimentos debidamente rotulados, sellados, con fecha de fabricación/vencimiento y con registro, permiso o notificación sanitario INVIMA según aplique.	El contratista entrego los alimentos e insumos debidamente rotulados, sellados y con fecha de fabricación/vencimiento y con registro, permiso o notificación sanitario INVIMA en su empaque.	Materiales y elementos que reposan en bodega con la información requerida en su empaque.
7. Entregar los elementos en óptimas condiciones de calidad.	Los elementos fueron entregados en óptimas condiciones de calidad y de eficiencia técnica.	Materiales y elementos recibidos a satisfacción, que reposan en bodega.



8.El contratista deberá entregar las fichas técnicas de los materiales e insumos que las requieran.	Ninguno de los indumos o abarrotes hasta ahora han requerido de ficha técnica.	Ninguno de los indumos o abarrotes hasta ahora han requerido de ficha técnica.
9.El contratista deberá garantizar, que el personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales (requisito indispensable para el inicio de actividades).	El personal encargado de la ejecución del objeto contractual se encuentra debidamente afiliado al régimen de seguridad social en pensión, salud y riesgos laborales	Planillas que evidencian la afiliación y pago.
10.El contratista deberá dotar de todos los elementos de Protección Personal y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar, para tal fin el personal que desarrolle actividades durante la ejecución del contrato deberá contar con los elementos de protección personal adecuados para la labor contratada.	El contratista doto de todos los elementos de Protección Personal, bioseguridad y de seguridad industrial necesarios para garantizar la integridad de todos los trabajadores desde el inicio de la actividad o labor a realizar	El personal que desarrolló actividades durante la ejecución del contrato, contó con los elementos de protección personal adecuados para la labor contratada.
11. Durante el proceso de entrega de los materiales/elementos, el contratista deberá contar con todos los elementos necesarios de señalización, bioseguridad y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general y de visitantes.	El contartista conto con todos los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial con el fin de garantizar la integridad de la comunidad educativa en general y de visitantes.	Labor realizada con la utilización de los elementos necesarios de señalización y seguridad industrial

12. El contratista deberá reportar por escrito al Supervisor del Contrato, los accidentes que se llegasen a presentar durante el desarrollo del objeto contractual, en un tiempo no mayor a tres días hábiles del evento; por otra parte, en el reporte deberá adjuntar el FURAT.	No se presento ningún accidente durante el desarrollo del objeto contractual gracias a Dios.	No se presento ningún accidente durante el desarrollo del objeto contractual
13.Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	Los vehículos que fueron utilizados para transporte de alimentos y materias primas cumplieron con los requisitos sanitarios que garantizan la adecuada protección y conservación de los mismos.	Materias primas recibidas en bodega en buen estado sanitario.
14.Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y	Al momento del descargue de los aditivos el SENA verifico: Que el vehículo contó con los recipientes en los cuales se transportaron los aditivos fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilizaron aditivos refrigerados estaba equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los	Inspeccion por parte del supervisor de contrato al verificar el complimiento de estos requisitos, y el recibo en buenas condiciones de los aditivoss contratados.

ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.	aditivos no se pispusieron directamente sobre el piso de los medios de transporte, sino que se utilizarón recipientes, y canastilla. Se verifico rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. Se conto con un sistema de termómetro de punzón para medir la temperatura debidamente calibrado, con el que se garantizo que los aditivos que requerian cadena de frio se mantuvieren dentro de estos rangos de temperatura exigidos.	
15.Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	El vehiculo trasportador que ingreso al centro de Formación, llevaba en su exterior en forma visible la leyenda Transporte de Alimentos.	Fotografia del vehiculo transportador, adjunta en los anexos de evidencias.
16.El contratista debe garantizar la gestión de la seguridad y la salud, fomentando y asegurando que los trabajadores conozcan los procedimientos que establece la empresa y que el trabajador lo aplique.	Se evidencia que los trabajadores conozcen y aplican los procedimientos que establece la empresa, como manipuladores de alimentos.	Presencia de instructor agroindustrial que acompaña al momento de descarga de los insumos en el Centro de Formación.



17.El contratista debe cumplir que el vehículo este fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y debe permitir la fácil limpieza y desinfección.	Se evidencia que el vehículo esta fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y permite la fácil limpieza y desinfección.	Fotografia del vehiculo transportador, adjunta en los anexos de evidencias.
18.El contratista debe contar con el plan de saneamiento básico, además de garantizar la socialización a los trabajadores.	Esta obligación se surtio en la etapa precuntractual del proceso y fue indispensable para ser adjudicado.	Esta obligación se surtio en la etapa precuntractual del proceso y fue indispensable para ser adjudicado.
19.El contratista debe garantizar que todos los trabajadores cuenten con la formación y/o capacitación necesaria en manipulación de alimentos y normas concordantes al objeto del contrato.	El contratista demuestra que posee certificaco de manipulación de alimentos.	Certificado
20.Los productos como: frutas, verduras, legumbres, tubérculos, entre otros, deberán suministrarse limpios y secos.	Los productos fueron suministrados limpios y secos.	Presencia de instructor profesional en agroindustria que verifica al momento de descarga de los insumos en el Centro de Formación.
21.El contratista deberá entregar los productos como hojas verdes deberán suministrarse secos y empacados en vinipel o bolsas celofán.	Los productos fueron suministrados secos y empacados en vinipel.	Presencia de instructor profesional en agroindustria que verifica al momento de descarga de los insumos en el Centro de Formación.
22.El contratista deberá mantener vigente los documentos como: revisión técnico-mecánica, SOAT, tarjeta de propiedad, tarjeta de operación y póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual. El SENA se reservará el derecho de solicitarlos en el momento en que lo considere conveniente.	El contratista cumplio con esta obligación en la etapa precuntractual del proceso y fue indispensable para ser adjudicado.	Anexo toda la documentación del vehiculo transortador y fotografías.

23.Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables.	No se han recibido plásticos de un solo uso en este contrato de suministro.	No aplica, ya que el contrato no solicita este tipo de productos.
24.A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Todos los productos que se han recibido para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados cumplen con el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Presencia de instructor profesional en agroindustria que verifica al momento de descarga de los insumos en el Centro de Formación
25.Alimentos Refrigerados y/o Congelados: Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro, Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue	Aun no se han solicitado alimentos Refrigerados ni congelados.	Aun no se han solicitado alimentos Refrigerados ni congelados.

26.Las demás obligaciones que sean análogas y de uso común de acuerdo con el objeto del contrato.	Aun no ha sido necesario añadir otras obligaciones.	Aun no ha sido necesario añadir otras obligaciones.

ASPECTO PRESUPUESTAL DEL CONTRATO:

Valor del contrato Actual: Ciento Cincuenta y Cinco millones Ochocientos Cincuenta y Tres mil setecientos diez y seis PESOS ($155.853.716)

FECHA DE ENTREGA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	*% EJECUCIÓN FINANCIERA*
MAY-JUN	EFV 508	18.856.900	18.856.900	136.996.816	12.09
JUL-AGO	FVE 730	19.265.609	38.122.509	117.731.207	24.46
AGO-SEP	FVE 1000	29.155.600	67.278109	88.575.607	43.16

OBSERVACIONES

El contrato se ejecuto conforme a las especificaciones y características técnicas establecidas, y cumpliendo con el cornograma de entregas solcitado por el Sena, Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura".

CRONOGRAMA ENTREGAS PROGRAMADAS CONTRATO DE SUMINISTRO DE ABARROTES:

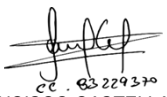
1 ENTREGA	2 ENTREGA	3 ENTREGA	4 ENTREGA	5 ENTREGA
MAYO-JUNIO	JULIO- AGOSTO	AGOSTO-SEPTIEMBRE	OCTUBRE-NOVIEMBRE	DICIEMBRE

	EJECUTADO
	PENDIENTE

*LAS ENTREGAS SE REALIZAN EN EL HORARIO DE 7:15 A 16:15

Elaboró: Francisco Castellanos Forero Instructor Grado 17

Reviso: Hernan Felipe Buitrago. Apoyo Contratación.



FRANCISCO CASTELLANOS FORERO

Instructor Agroindustria Grado 17
Supervisor del Contrato.



VILMER ANDRES MENDEZ MURCIA

Instructor Agroindustria Alimentaria
Apoyo a la Supervisiòn del Contrato.

ÁREA DE APROBACIÓN

La fase del proceso fue aprobada.

Flujos de aprobación 1

MOSTRAR DETALLES

Flujo de aprobación

Documentos (0)
Tareas del flujo (3/3)
Comentarios (0)

Tareas del flujo

Detalle del flujo de aprobación. Debe asegurar que todas las tareas estén asignadas a un usuario.

FLUJOS DE APROBACIÓN

Aprobar la modificación del contrato

Nivel 1 - Con orden

	Asunto	Estado	Asignado a	Realizado por	Fecha del estado
.1	Revisó	Aprobado	GRUPO DE CONTRATACIÓN CEFA :: JURÍDICA	LAURA VANESSA LEGUIZAMO PEREZ	12/06/2024 7:00:30 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
.2	Revisó	Aprobado	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO	12/06/2024 7:03:27 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
.3	Aprobó	Aprobado	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	12/06/2024 7:07:51 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Información general

blank

Identificador Único de la Modificación	CO1.CTRMOD.15805882
ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.6293744
Estado	Publicado
Tipo	Modificar unilateralmente el contrato
¿Requiere reconocimiento del proveedor?	☑
Estado de la fecha	12/06/2024 8:16:21 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Justificación de la modificación El centro de formación Agroindustrial la angostura se permite dar inicio al trámite a la Modificación adición al contrato No. CO1.PCCNTR.6293744 de 2024 Especialidad Abarrotes

Documentos de la modificación

Archivo	Nombre del archivo	Detalle
F-071_MODIFICACION_ADICION_CONTRATO_SUMINISTRO ABAR.pdf	F-071_MODIFICACION_ADICION_CONTRATO_SUMINISTRO ABAR.pdf	(detalle)
Carta Aceptacion Ana Milena Nader.pdf	Carta Aceptacion Ana Milena Nader.pdf	(detalle)
CDP 6224 MATERIALES FORMACION.pdf	CDP 6224 MATERIALES FORMACION.pdf	(detalle)
C.E.(FRM) - 41-9-2024-012669-(41)-4191163 + ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS SOLIC.tif	C.E.(FRM) - 41-9-2024-012669-(41)-4191163 + ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS SOLIC.tif	(detalle)
C.I.(FRM)-9-2024-012669-(41)-4191163-+ ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS--SOLICITUD.html	C.I.(FRM)-9-2024-012669-(41)-4191163-+ ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS--SOLICITUD.html	(detalle)
C.E.(FRM) - 41-9-2024-012672-(41)-419116 + (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON.tif	C.E.(FRM) - 41-9-2024-012672-(41)-419116 + (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON.tif	(detalle)
C.I.(FRM)-9-2024-012672-(41)-419116-+ (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON--SOL.html	C.I.(FRM)-9-2024-012672-(41)-419116-+ (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON--SOL.html	(detalle)

Detalles de la modificación

blank

Cambios de la Entidad Estatal

blank

El contrato fue cambiado para En ejecución.

- Campo 1 - - fue agregado.
- Campo 1 - - Ref. Artículo valor ha cambiado para 1.
- Campo 1 - Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes. - Descripción valor ha cambiado para Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especi.
- Campo 1 - Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes. - Cantidad valor ha cambiado para 1,00.
- Campo 1 - Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes. - Unidad valor ha cambiado para UN.
- Campo 1 - Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes. - Precio estimado valor ha cambiado para 23.602.716,00.
- Campo 1 - Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes. - Precio unitario valor ha cambiado para 23.602.716,00.
- El campo de la modificación Presupuesto General de la Nación - PGN fue cambiado desde 115.513.500,00 hasta 139.116.216,00
- El campo de la modificación Fuente de los recursos Total: fue cambiado desde 115.513.500,00 hasta 139.116.216,00

Reconocido por el proveedor *Ana Milena Nader Farfan 12-06-2024 20:12 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cambios del proveedor

blank

Sin cambios…

Reconocido por la Entidad Estatal *YEISON JAVIER MARTINEZ CLAROS 12-06-2024 18:52 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Gloria Maritza Sánchez Alarcón 12-06-2024 19:07 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Cancelar

ÁREA DE APROBACIÓN

La fase del proceso fue aprobada.

Flujos de aprobación 1

MOSTRAR DETALLES

Flujo de aprobación

Documentos (0)
Tareas del flujo (3/3)
Comentarios (0)

Tareas del flujo

Detalle del flujo de aprobación. Debe asegurar que todas las tareas estén asignadas a un usuario.

FLUJOS DE APROBACIÓN

Aprobar la modificación del contrato

Nivel 1 - Con orden

	Asunto	Estado	Asignado a	Realizado por	Fecha del estado
.1	Revisó	Aprobado	GRUPO DE CONTRATACIÓN CEFA :: JURÍDICA	LAURA VANESSA LEGUIZAMO PEREZ	17/07/2024 4:29:48 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
.2	Revisó	Aprobado	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO	FRANCISCO CASTELLANOS FORERO	17/07/2024 4:36:23 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
.3	Aprobó	Aprobado	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	Gloria Maritza Sánchez Alarcón	17/07/2024 4:57:34 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Información general

blank

Identificador Único de la Modificación	CO1.CTRMOD.16140656
ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.6293744
Estado	Publicado
Tipo	Modificar el contrato
¿Requiere reconocimiento del proveedor?	☑
Estado de la fecha	17/07/2024 5:14:11 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Justificación de la modificación	El centro de formación Agroindustrial la angostura se permite dar inicio al trámite a la Modificación adición No 2 al contrato No. CO1.PCCNTR.6293744 de 2024 Especialidad Abarrotes con Recursos de la ENI Escuela Nacional de Instructores por valor $16.737.500

Documentos de la modificación

Archivo	Nombre del archivo	Detalle
F-071_MODIFICACION_ADICION_2_SUMINISTRO ABARROTES.pdf	F-071_MODIFICACION_ADICION_2_SUMINISTRO ABARROTES.pdf	(detalle)
Aceptacion adición No. 2 Abarrotes.pdf	Aceptacion adición No. 2 Abarrotes.pdf	(detalle)
ADICION CDP 6224 MATERIALES FORMACION.pdf	ADICION CDP 6224 MATERIALES FORMACION.pdf	(detalle)
C.E.(FRM) - 41-9-2024-014990-(41)-4191163 + ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS SOLIC.tif	C.E.(FRM) - 41-9-2024-014990-(41)-4191163 + ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS SOLIC.tif	(detalle)
C.E.(FRM) - 41-9-2024-014991-(41)-419116 + (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON.tif	C.E.(FRM) - 41-9-2024-014991-(41)-419116 + (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON.tif	(detalle)
C.I.(FRM)-9-2024-014990-(41)-4191163-+ ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS--SOLICITUD.html	C.I.(FRM)-9-2024-014990-(41)-4191163-+ ERIKA YASMIN PUENTES LEMUS--SOLICITUD.html	(detalle)
C.I.(FRM)-9-2024-014991-(41)-419116-+ (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON--SOL.html	C.I.(FRM)-9-2024-014991-(41)-419116-+ (E) GLORIA MARITZA SANCHEZ ALARCON--SOL.html	(detalle)

Detalles de la modificación

blank

Cambios de la Entidad Estatal

blank

El contrato fue cambiado para En ejecución.

- Campo 1 - Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes. - Precio estimado valor ha cambiado para 40.340.216,00.
- Campo 1 - Realizar el Suministro de materiales de formación, elementos e insumos para los diferentes programas y proyectos en el Centro de Formación Agroindustrial "La Angostura" del SENA Regional Huila. Especialidad Abarrotes. - Precio unitario valor ha cambiado para 40.340.216,00.
- El campo de la modificación Presupuesto General de la Nación - PGN fue cambiado desde 139.116.216,00 hasta 155.853.716,00
- El campo de la modificación Fuente de los recursos Total: fue cambiado desde 139.116.216,00 hasta 155.853.716,00
- El campo de la modificación Saldo de CDP - Integración SIIF fue cambiado desde 1120733708.250000 hasta 1259929833.25
- El campo de la modificación Fecha de consulta SIIF - Integración SIIF fue cambiado desde 31/05/2024 9:29:32 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* hasta 17/07/2024 2:49:57 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Reconocido por el proveedor *Ana Milena Nader Farfan 17-07-2024 17:07 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Cambios del proveedor

blank

Sin cambios…

Reconocido por la Entidad Estatal *YEISON JAVIER MARTINEZ CLAROS 17-07-2024 14:52 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Gloria Maritza Sánchez Alarcón 17-07-2024 16:57 ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Cancelar

EMERK S.A.S.
COMERCIAL DE MERCADOS S.A.S.

FICHA TECNICA

OIL DEVELOPERS GROUP

INFORMACION DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	**ACEITE DE GIRASOL USP**
COMPOSICION E INGREDIENTES	**Aceite liquido vegetal totalmente refinado, blanqueado desodorizado a partir de aceite crudo de girasol winterizado**
VIDA UTIL	**12 meses**
PRESENTACION	**Tambor plástico por 200 kilos, a granel**
CONDICIONES DE ALACENAMIENTO	**Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro, sin humedad y libre de malos olores**

CARACTERISTICAS SENSORIALES

OLOR	**CARACTERÍSTICO**
SABOR	**NEUTRO**
COLOR	**AMARILLO CLARO**
AROMA	**CARACTERISTICO**
ASPECTO	**LIQUIDO VISCOSO**

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

DETERMINACION	PARAMETROS
INDICE DE PEROXIDOS(MEQ/KG)	**5 Max**
%ACIDOS GRASOS LIBRES (OLEICO)	**0.05 Max**
% HUMEDAD Y MATERIAL VOLATIL	**0.1 Max**
% IMPUREZAS	**0.00**
INDICE DE YODO	**119 - 138**

USOS DIVERSOS

COL MERK s.a.s
COLOMBIA COMERCIAL DE MERCADOS S.A.S

MALT ANALYSIS

Distrines Ltda

N o . **118273**
Date 22.09.2022
Page 11

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
12	**8001** BEST Acidulated Malt 20 x Bags 25 kgs; EBC 3-8 Lot/SN : 8001-22822-124 BBD 17.08.2024 Palletized 110 x 110 cms Lot/SN : 8001-22822-124	**0,5**	**TO**	22.09.2022

Quality	Analyse
Moisture Content (%)	4,80
Extract (Fine Grind) dry basis	80,00
Total Protein	10,10
Wort Color (EBC)	3,00
pH-Value	3,38
Crop	2021



BEST ACIDULATED MALT

UVA ESPINA

LIMÓN

Para todas las cervezas por su efecto de optimización del valor pH en el proceso de mezclado.

ESPECIFICACIONES		**MÍN.**	**MÁX.**
Humedad	%		8,0
Extracto de molienda fina	%	76,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	2,7
pH en el mosto		3,5	4,5
Contenido ácido	%	40	50

HASTA 5 %

EBC 3,0 - 8,0

BEST Acidulated Malt se utiliza para optimizar el valor pH en la elaboración, cuando se emplean líquidos de cocción no totalmente óptimos. Esto conduce a una elevada actividad de las enzimas durante la fermentación, lo cual resulta en una mejora de la estabilidad de los sabores. Los colores de los mostos devienen claros y el aroma de la cerveza más equilibrado. La cantidad empleada y su efecto sobre el desplazamiento del pH deben ser investigados a través de ensayos previos, ya que la reducción del valor pH del mosto y de la cerveza no se logra mediante un método fijo. El empleo de BEST Acidulated Malt se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

MALT ANALYSIS

Distrines Ltda

N o . **121201**
Date 27.06.2023
Page 2

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
2	**3133** BEST Caramel® Pils (Malt) 440 x Bags 25 kgs; EBC 3-7 BBD 27.06.2025 Non palletized Lot/SN : 3133-17823-149	**11**	**T**	27.06.2023

Quality	Analyse
Moisture Content (%)	4,30
Extract (Fine Grind) dry basis	78,10
Total Protein	10,50
Wort Color (EBC)	5,00
pH-Value	5,70
Crop	2022



bio disponible

BEST CARAMEL® PILS

MIEL HIGO

Para cervezas Pilsener, claras, Lager, Kölsch, Export, cerveza de trigo, cerveza *light* o cerveza baja en alcohol, así como para todas las especialidades de cerveza clara.

ESPECIFICACIONES		**MÍN.**	**MÁX.**
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	3,0	7,0
	L	1,6	3,1
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Pils es la más clara de todas las maltas BEST Caramel®, y por ello es adecuada para contribuir al sabor de la cerveza sin intensificar su color. Su empleo conduce con éxito a la elaboración de una cerveza dulce con un componente de sabor a miel, debido a que la levadura no puede degradar los elementos similares al caramelo azucarado. Además, esos elementos posibilitan la mejora de la estabilidad de la espuma y un sabor más prolongado. El empleo de BEST Caramel® Pils se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA 50 %

EBC 3,0 - 7,0



Coco Deshidratado

NATURAL Y AZUCARADO
GRAMOS (1 KILOGRAMO)
REGISTRO INVIMA
NSA-0006117

NOMBRE COMERCIAL Y TECNICO DEL PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO: COCO DESHIDRATADO NATURAL Y AZUCARADO.
NOMBRE TECNICO DEL PRODUCTO: COCO DESHIDRATADO.

COMPOSICIÓN

COCO DESHIDRATADO NATURAL:

PULPA DE COCO 90%.

PROPILENGLICOL

(CONSERVANTE) 10%. **COCO**

DESHIDRATADO AZUCARADO:

PULPA DE COCO 45%.

AZÚCAR 45%.

PROPILENGLICOL (CONSERVANTE) 10%.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

EL PRODUCTO SERA COMERCIALIZADO DESDE LOS 10 GRAMOS HASTA LOS 10.000 GRAMOS.

EL EMPAQUE ES REALIZADO EN BOLSAS DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, LAS CUALES SON SELLADAS AL CALOR Y POSEEN UNA ETIQUETA DE PRESENTACIÓN QUE CONTIENE LA INFORMACIÓN TECNICA EXIGIDA PARA LA ROTULACIÓN DEL PRODUCTO ALIMENTICIO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS NORMAS.

CONSERVACIÓN

ESTE PRODUCTO SE CONSERVA ALMACENÁNDOLO A TEMPERATURA AMBIENTE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

PROCESO DE ELABORACIÓN

RECIBO: LA MATERIA PRIMA SE RECIBE A GRANEL O EMPACADO EN SACOS (FIQUE O POLIPROPILENO), QUE CONTIENEN APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES CADA UNO. EL COCO LLEGA SIN CÁSCARA DE FIBRA, LA CUAL, HA SIDO RETIRADA PREVIAMENTE ANTES DE SER TRANSPORTADO.

ALMACENAMIENTO: LA MATERIA PRIMA SE ALMACENA SOBRE ESTIBAS DE MADERA, EN UN AMBIENTE FRESCO Y SECO; LOS SACOS SE DISPONEN DE FORMA TAL QUE PERMITEN LA CIRCULACIÓN DEL AIRE Y POR TANTO UNA VENTILACIÓN APROPIADA DEL PRODUCTO. CUANDO LA FRUTA SE RECIBE A GRANEL SE ARMAN UNA ESPECIE DE PISCINAS, EMPACANDO UNA PARTE DEL PRODUCTO EN SACOS.

DESCASCARADO: EN ESTA ETAPA SE RETIRA LA CÁSCARA DELGADA Y COMPACTA QUE POSEE LA FRUTA, CON LA UTILIZACIÓN DE UN MACHETE CORTO, EL CUAL QUIEBRA LA CORTEZA POR IMPACTO Y PERMITE RETIRAR CON FACILIDAD LA PULPA AL REALIZAR LA OPERACIÓN SOBRE UNA SUPERFICIE ANTIDESLIZANTE.

DESCORTEZADO: LA CORTEZA DE COLOR OSCURO QUE POSEE LA FRUTA ES RETIRADA EN FORMA MANUAL HASTA DEJAR LA PULPA COMPLETAMENTE BLANCA, RASPÁNDOLA CON UN UTENSILIO SIMILAR A UN PELA PAPA.

TROCEADO: LA PULPA DE LA FRUTA ES SECCIONADA CON UN OBJETO CORTO PUNZANTE EN TROZOS EN TROZOS DE UN TAMAÑO TAL QUE FACILITE LA OPERACIÓN DE MOLIENDA.

LAVADO Y DESINFECCION: EL LAVADO SE REALIZA POR ASPERSIÓN E INMERSIÓN CON ABUNDANTE AGUA POTABLE QUE NOS PERMITE RETIRAR TODO TIPO DE IMPUREZAS; LA DESINFECCIÓN SE REALIZA POR INMERSIÓN EN UNA SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO CON UNA CONCENTRACIÓN ESPECIFICA Y DURANTE UN TIEMPO DETERMINADO PARA ELIMINAR TODO TIPO DE CONTAMINACIÓN DE LA FRUTA.

MOLIENDA: EN ESTA ETAPA DEL PROCESO SE EMPLEA UN MOLINO ELÉCTRICO QUE MEDIANTE UN SISTEMA DE COMPRESIÓN REDUCE EL TAMAÑO DE LA PULPA HASTA UNA GRANULOMETRÍA QUE NOS FACILITA LA OPERACIÓN DE EXTRACCIÓN.

EXTRACCION: LA EXTRACCIÓN SE REALIZA MECÁNICAMENTE EMPLEANDO UNA PRENSA ELÉCTRICA QUE POR PRESIÓN EXTRAE LA PARTE OLEAGINOSA DE LA FRUTA QUE SE CONOCE COMÚNMENTE COMO LA LECHE DEL COCO.

DESHIDRATACION: LA PULPA COMPRIMIDA ES COLOCADA SOBRE BANDEJAS EN UN HORNO DESHIDRATADOR CON TEMPERATURAS CONTROLADAS, QUE NOS PERMITE RETIRAR LA HUMEDAD Y OTROS INGREDIENTES SIN AFECTAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL COCO SIGNIFICATIVAMENTE.

MEZCLADO: EN UNA MEZCLADORA ELÉCTRICA SE COMBINAN EL COCO DESHIDRATADO, EL AZÚCAR Y EL CONSERVANTE (PROPILENGLICOL) EN LAS CANTIDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE, HASTA LOGRAR UNA DISTRIBUCIÓN HOMOGÉNEA.

EMPAQUE Y SELLADO: EL EMPAQUE SE REALIZA EN FORMA SEMIMECANICA COLOCANDO EL PRODUCTO EN BOLSAS DE POLIPROPILENO CON SU RESPECTIVA ROTULACIÓN Y SELLÁNDOLAS AL CALOR.

ALMACENAMIENTO: SE REALIZA SOBRE ESTIBAS EN CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO, EN UN AMBIENTE FRESCO Y SECO, CONTROLANDO LA CIRCULACIÓN DEL AIRE Y LA CANTIDAD DE CAJAS.

LA COMERCIALIZACION: LA COMERCIALIZACIÓN SE REALIZA AL POR MAYOR A TRAVÉS DE DISTRIBUIDORES EN LAS CIUDADES MAS IMPORTANTES DEL PAÍS Y AL DETAL CON

VENDEDORES QUE ORIENTA DIRECTAMENTE LA ADMINISTRACIÓN EN LA CIUDAD DE SANTA MARTA Y OTRAS CIUDADES DE LA COSTA ATLÁNTICA.

VIDA UTIL ESTIMADA

EN CONDICIONES NORMALES Y CON UN ALMACENAMIENTO APROPIADO, (AMBIENTE FRESCO Y SECO)

EL PRODUCTO
TIENE UNA VIDA ÚTIL DE 180 DÍAS (6 MESES). LUEGO DE CUMPLIR ESTE TIEMPO ES NECESARIO UN ANÁLISIS DE CALIDAD PARA ANALIZAR LA COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DEL MISMO.

ESTABLECIMIENTO QUE LO REPORTA Y PERSONA TECNICA RESPONSABLE

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO QUE LO REPORTA: FRUTERA DEL NORTE LIMITADA (FRUNORTE LTDA.)

PERSONA TECNICA RESPONSABLE: YASMINA ELJAIEK QUERUZ

MALT ANALYSIS

Distrines Ltda

N o . **121203**
Date 27.06.2023
Page 5

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
6	**3119** BEST Caramel® Aromatic (Malt) 48 x Bags 25 kgs; EBC 41-60 BBD 18.04.2025 Palletized 110 x 110 cms Lot/SN : 3119-10423-97	**1,2**	**T**	27.06.2023

Quality	Analyse
Moisture Content (%)	4,30
Extract (Fine Grind) dry basis	80,30
Total Protein	11,10
Wort Color (EBC)	50,00
pH-Value	5,53
Crop	2022



BEST CARAMEL® AROMATIC

CARAMELO-TOFE GALLETA

Para cerveza de trigo, Bock, Alt, Porter y de color ámbar, así como para especialidades de cervezas oscuras.

ESPECIFICACIONES		**MÍN.**	**MÁX.**
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	41	60
	L	16	23
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Aromatic aporta en medidas crecientes fuertes notas de sabor acaramelado y con aroma a malta, que otorgan también un color oscuro a la cerveza. El sabor a miel con notas de caramelo de nata se desplaza perceptiblemente hacia un caramelo oscuro fuerte con toques de nuez y almendra. La malta se procesa de manera excelente, como es habitual, por lo que se pueden emplear altos porcentajes en la molienda, incorporando así, además, una influencia positiva sobre la espuma. El empleo de BEST Caramel® Aromatic se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA 50 %

EBC 41 - 60

BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

MALT ANALYSIS

Palatia Malz GmbH · Kurfürsten-Anlage 52 · 69115 Heidelberg

Distrines Ltda
Calle 20c # 42-43
Barrio Ortezal
111611 BOGOTA
KOLUMBIEN

N o .	**121201**
Date	27.06.2023
Order No.	319441
Customer ID	200321
Contact	Anja Scheffer
Phone	06732-932960
Page	1

Reference PO#310 floorload
Your Reference 15.06.2023

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
1	**3144** BEST Caramel® Munich II (Malt) 320 x Bags 25 kgs; EBC 110-130 BBD 27.06.2025 Non palletized Lot/SN : 3144-17823-150	**8**	**T**	27.06.2023

Quality	Analyse
Moisture Content (%)	3,50
Extract (Fine Grind) dry basis	78,90
Total Protein	10,50
Wort Color (EBC)	120,00
pH-Value	5,41
Crop	2022



BEST CARAMEL® MUNICH II

ALMENDRA TOSTADA

MAZAPÁN

Para Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especiales oscuras.

ESPECIFICACIONES		**MÍN.**	**MÁX.**
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	110	130
	L	42	49
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich II, con 110-130 EBC, aporta algo más de color que la BEST Caramel® Munich I. Junto con el color oscuro, se incrementan también los componentes que recuerdan al aroma de la almendra y la corteza del pan, y la malta adquiere discretamente tonos tostados. En las maltas de la línea BEST Caramel® Munich se garantiza una buena capacidad de procesado durante la elaboración y un perfil aromático agradable en las cervezas terminadas. El empleo de BEST Caramel® Munich II se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA 50 %

EBC 110 - 130

Ficha Técnica

Ingredion

Ingredion

PRODUCTO: FECULA DE MAIZ

MAIZENA CODIGO: 03401003CI (25 kg)

MAIZENA es un almidón, altamente refinado proveniente de la molienda húmeda del maíz.

PROPIEDADES FISICO QUIMICAS

Propiedades	Valores típicos
Apariencia	Polvo
Color	Blanco
Humedad, %	Max. 13.0
pH (Solución al 20 %)	4.5 – 7.0
Proteína, %	Max. 0.4
Contenido de SO2, ppm	Max. 50
Viscosidad Brookfield cps (4% 8.5 -Spin 2- 20 rpm - 60°)	Min. 750

PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

Propiedades	Valores típicos
TPC, UFC/g	0 a 10000
Mohos, UFC/g	0 a 1000
B. Coliformes Totales, UFC/g	0 a 10
Bacillus cereus UFC/g	0 a 1000
E. coli/ g	Ausente
Salmonella/25 g	Ausente

CARACTERISTICAS Y BENEFICIOS

- Agente de cuerpo.
- Agente gelificante.
- Actúa como aglutinante.
- Confiere textura.

APLICACIONES

- En la industria alimenticia: salsas, embutidos, bizcochos, mejoradores para panificación, sopas en polvo, mazamorras

DECLARACION DE LA ETIQUETA

Maizena por 25 kg

PRESENTACION Y VIDA MEDIA

Bolsas de papel kraft por 25 kg.

La vida media es 24 meses desde la fecha de manufactura.

ESTADO REGULATORIO

RM N° 591-2008/MINSA NTS 071 – V.3

N° CAS 90005-25-8

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar el material sobre pallets, en un lugar limpio, seco y cerrado a temperatura ambiente.

Revision: 16/05/2016 Reemplaza 22/09/2015

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de la compañía del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

INGENIO PICHICHI S.A.	FICHA TÉCNICA	Código: FT-AC-03
	AZÚCAR BLANCO ESPECIAL	Versión: 5
		Rige: 02/02/2019
		Pág.: 1 de 1

1. NOMBRE O IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO : AZUCAR BLANCO ESPECIAL — **NORMA TECNICA COLOMBIANA : NTC 2085**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Se diferencia del Azúcar Blanco por que sus requerimientos son más exigentes

2. COMPOSICIÓN

COMPOSICIÓN: El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno . El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa.

3. CARACTERISTICAS (Biológicas, Químicas, Físicas, Inocuidad, Sensoriales)

QUIMICAS	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Polarización a 20 °C	°S	99,6		NTC 586
Humedad	Fraccion en masa; en %		0,06	NTC 572
Cenizas	Fraccion en masa; en %		0,1	NTC 570
Azucares reductores	Fraccion en masa; en %		0,1	NTC 4355
Contenido Dioxido de Azufre	ppm		10	NTC 5970
Arsénico (As)	mg/kg		0,5	GS2/3-23 O GS2/39-25 O GS2-51
Cobre (Cu)	mg/kg		1	GS2/39-25 O GS2-52
Plomo (Pb)	mg/kg		0,5	GS2/3-24 O GS2/1/3-27 O GS2-51
FISICAS				
Color a 420 nm	UI		180	NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	UI		80	NTC 5969
BIOLOGICAS	**UNIDAD**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Recuento de Bacterias mesófilas aerobias.	UFC/10g		550	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales	UFC/10 g		50	NTC 4306
Recuento de Mohos	UFC/10 g		15	NTC 3907
Recuento de Levaduras	UFC/10 g		150	NTC 3907
Recuento de Escherichia coli	Escherichia coli/10g	Ausente		NTC 4306
SENSORIALES	**UNIDAD**	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Apariencia		Cristales de color caramelo		
Olor		Libre de olor extraño		
Sabor		Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.		

4. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

VIDA UTIL ESTIMADA: En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta por Dos Años

CONDICIONES DE MANEJO/ALMACENAMIENTO. Almacenar en un lugar cerrado, fresco y seco que asegure su calidad e inocuidad. Evitar su contacto con otros productos que puedan afectar sus propiedades organolépticas.

5. EMBALAJE

El embalaje del producto, es de un un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El vehículo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación.

6. ETIQUETADO E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN PREPARACIÓN Y USO

Empaque: El empaque es (incluir todas las presentaciones) un material que no altere el producto y asegura su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.

Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda "Azúcar Blanco Especial". Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar; además debe tener las siguientes indicaciones:

- **El azúcar se considera Granulado consumo directo y como insumo para la preparacion de otros alimentos.**
- **Se indica "Producto alimenticio, trátese con cuidado"**
- **Registro Sanitario No. RSIAV16M12697**

- Se indica que el producto corresponde a Industria Colombia, declara datos del fabricante.

En las entregas a granel, los requisitos sobre el rótulo están indicados en las planillas de remisión.

7. MÉTODO (S) DE DISTRIBUCIÓN

Se despacha en vehiculos que cumplan los requisitos para despacho. de acuerdo a las cantidades a entregar, algunos vehículos son por cuenta de los clientes cuando se vende en términos FOB y por cuenta del ingenio en ventas términos CIF.

La distribución se hace a los clientes de cadena, autoservicios, industrias, minoristas y mayoristas incluir en las fichas de exportacion el transporte maritimo.

8. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS

NTC 1706 - Azúcar Método de Muestreo

Norma Técnica Colombiana -NTC 2085 - Azúcar Blanco Especial-

Decreto 60/2002 - Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

Decreto 5109/2005 Rotulado de alimentos

Resolución 4506/2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.

Resolución 333/2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados

Resolución 4143 - Requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

Resolución 2674/2013 Reglamentación de los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para comercialización en Colombia.

Resolución 683 - 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.

9. USO PREVISTO

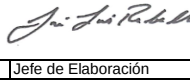
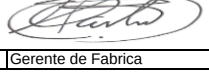
Manipulacion Esperada	Es un producto para consumo directo doméstico o para uso industrial como materia prima. El producto se dirige al público en general, por tanto puede ser consumido por población de alto riesgo, excepto por personas que por indicación médica deban restringir o evitar el consumo de este producto debido a su componente alérgeno (Pacientes con asma) y población con Diabetes.
Manipulación Inapropiada	
Grupo de usuarios o consumidores	

10. RIESGO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Riesgo Físico	Lesiones traumáticas (Laceración y perforación de tejidos de la boca, lengua, garganta, estomago e intestino) por presencia de Partículas FerroSas, No Ferrosas e Inoxidables en tamaño mayor o igual a 6.0 mm en producto terminado empacado
Riesgo Biológico	Alergías, enfermedades de piel o enfermedades respiratorias por presencia de Alérgenos (Sulfitos) en concentración mayor o igual a 10 ppm en producto terminado
Riesgo Químico	N.A

PRESENTACIONES DISPONIBLES

SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 50 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. CAPACIDAD 25 KILOGRAMOS	SACO POLIPROPILENO POR 1 TONELADA

Elaborado por:		Revisado por:		Aprobado por:	
Nombre:	Diana Marcela Campo	**Nombre:**	José Luis Rebellón	**Nombre:**	Hardany Castro
					
Cargo:	Jefe de Laboratorio	**Cargo:**	Jefe de Elaboración	**Cargo:**	Gerente de Fabrica

	FICHA TECNICA	CÓDIGO	DES-FTE-30
		VERSIÓN	15
		FECHA DE VIGENCIA	28/09/20
		PAGINAS	1 De 2

Producto: ASTRA

DESCRIPCIÓN	Margarina Industrial de consistencia suave con buen poder de cremificación sabor a mantequilla, fácil de mezclar con los demás ingredientes, contribuyendo al sabor, aroma y conservación.
INGREDIENTES	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (Betacaroteno)
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Crema Olor: Característico a Mantequilla Sabor: Característico a Mantequilla Textura: Suave Consistencia: Homogénea

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS

Color Lovibond Mezcla Grasa (celda 5 1/4")		4.5R/70A
pH (fase acuosa)		5,5 + /- 0.3
Cloruro de Sodio (NaCl, en %)		1,0 + /- 0,1
Acidez Mezcla grasa (% como oleico)		0,06 máx
Acidez de Emulsión (% como oleico)		0,35 máx
Índice de peróxidos (meq O2/Kg):		En planta: Máx. 0,5
		Fuera de planta: Máx. 5
Punto de fusión (°C)	Astra Industrial TF	41 ± 1
	Astra Industrial TC	42,5 ± 1
Ácidos grasos Trans (g)		1 g Máx. / 100g

COPIA NO CONTROLADA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Especificación
E.Coli, UFC/g	<10

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenido en 100 g	
Grasa	77,3
Saturada, g	46,1
Monoinsaturada, g	23,8
Poliinsaturada, g	7,0
Trans, g	0,0
Calorías	695,3
Colesterol, mg	0,0
Sodio, mg	400,0
Carbohidrato Total, g	0,0
Fibra dietaria, g	0,0
Azúcares, g	0,0
Proteína, g	0,0

FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	El producto es para consumo industrial , empleado como materia prima en Panaderías y Reposterías, Industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Especial en la elaboración de postres, tortas, ponqués, mantecadas finas, panes de excelente calidad y galletas. Se recomienda atemperar: * Clima Frío: 20°C – 25°C. * Clima Cálido: 26°C – 32°C.
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 5 – 15 kilos y 16 kilos.
VIDA ÚTIL ESPERADA	6 meses en almacenamiento.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	La fecha de vencimiento se encuentra en cara frontal principal después de la palabra LOTE/VENCE.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una Temp. de 25°C máx para TF y 32°C máx para TC. Estibar el producto, apilar máx 4 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa.

	FICHA TECNICA	CÓDIGO	DES-FTE-30
		VERSIÓN	15
		FECHA DE VIGENCIA	28/09/20
		PAGINAS	2 De 2

Producto: ASTRA

INFORMACIÓN CONTAMINANTES

COPIA NO CONTROLADA

Producto Alimenticio	Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	Suma de Dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)	Frecuencia
Aceites y Grasas Vegetales	0,75 pg / g grasa	1,5 pg / g grasa	Anual

Producto Alimenticio	Contenido máximo de Benzo(a)pireno (µg/Kg peso fresco)	Frecuencia
Aceites y Grasas Vegetales	2	Anual

Contaminante	Cantidad Máxima	Frecuencia
Hierro (Fe)	1,5 mg/Kg	Anual
Cobre (Cu)	0,1 mg/Kg	
Plomo (Pb)	0,1 mg/Kg	
Arsénico (As)	0,1 mg/Kg	

Producto Alimenticio	Limite Máximo de Residuos De Plaguicidas- LMR Cipermetrin(mg/Kg)	Frecuencia
Aceites vegetales comestibles	0,5	Anual

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

NOMBRE	PRESENCIA
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)	NO
Crustáceos y sus productos.	NO
Huevos y sus productos.	NO
Pescados y productos pesqueros.	NO
Maní, soya y sus productos.	SI , Contiene Lecitina de Soya
Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO
Nueces de árboles y productos derivados.	NO
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO

	REVISADO POR	APROBADO POR
CARGO	Ingeniero de Investigación y desarrollo	Jefe de investigación, desarrollo e innovación de producto

C.I. Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A Bogotá D.C.
Cra. 46 N.º 13 – 95 PBX: (571) 519 00 09 Ext: 141
Planta: Cra 46 N.º 13 – 56
Linea gratuita Nacional: 018000942121.
E-mail: servicio.maestro@sigra.com
Www.sigra.com

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE	Avena en Hojuelas MiDía
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**Condición**: Las hojuelas de avena tendrán forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. **Olor y sabor**: las Hojuelas de avena tendrán olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores y sabores extraños **Color y consistencia:** color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba.
REGISTRO SANITARIO	RSAA10I34214
DATOS DEL FABRICANTE	Elaborado por Cereales Selecta S.A Para Colombiana de Comercio S.A – Alkosto y/o Corbeta S.A
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Humedad**: 11.5% max **Carbohidratos**: 70% aprox **Proteína**: 11,5% min **Fibra**: 1.2% **Cenizas**: 2.1% max **Granulometría retiene malla 30**: NA **Metal pesado (Plomo)**: 0.5mg /kg (ppm) **Aflatoxinas**: <10ppb Producto libre de plagas como gorgojo y polilla.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Mesofilos UFC**: <2000 **Coliformes totales NMP**: <3 **Coliformes fecales NMP**: <3 **Mohos y levaduras UFC/g**: <1000 **Salmonella en 25/g**: Negativo **Escherichia Coli**: Negativo
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente. Debe ser alejado de olores fuertes, libre de humedad y por sus características propias de un "cereal natural", (pese a una vida útil de un año), se le recomienda al cliente tener implementado un programa de control de plagas durante su almacenamiento.
INGREDIENTES	Único ingrediente. 100% Hojuela de Avena

MATERIAL DE EMPAQUE	Polipropileno de baja densidad
VIDA UTIL	12 meses en buenas condiciones de almacenamiento
ESPECIFICACIONES DE LOTE	El producto cuenta con número consecutivo que es el lote y este nos indica los operarios que participaron en el proceso y la materia prima utilizada para la elaboración, trasformación o empaque de mencionado producto. seguido de la fecha de vencimiento que se genera a un año cerrado, y nos traza la fecha de Empaque
DECLARACION DE ALERGENOS	La avena es considerada un alimento alérgeno, no apto para celiacos. En cereales selecta también se fabrica Cebada y Trigo.
ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE	El producto debe transportarse en vehículos que estén bien sellados, con piso protegido, libre de malos olores y completamente aseado
OBSERVACIONES	Para este producto no hay legislación específica que aplique, por lo tanto se acoge a los Artículos 41 y 42 de la Resolución 11488 con respecto a los parámetros microbiológicos y los físico químicos a los perfiles nutricionales que están en las tablas del ICBF
INSTRUCCIONES PARA EL USO	**COLADA DE AVENA** A una taza de leche adicionar 2 cucharadas de avena en harina MiDía, azúcar y canela al gusto. Se cocina a fuego medio dejando hervir durante 1 minuto y listo para servir. **REFRESCO DE AVENA** A la preparación anterior agregar otro vaso de leche fría, hielo y licuar.
USO PREVISTO	La avena puede ser utilizada en la elaboración de coladas, refrescos.
LEGISLACION Y NORMAS	Resolución 5109 DE 2005, Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 333 Información Nutricional y Resolución 11488 Articulo 41 y Articulo 42

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Ciruelas secas	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Definición Producto	Producto obtenido por secado natural (sol) o por deshidratado artificial (horno) de la especie *Pronus domestica* principalmente de las variedades D'agen, President e Imperial.

	Característica	**Definición/Contenido**
Características de Calidad	Color y forma	Azul oscuro, casi tonalidades negras, uniforme
	Calibre	Rango de unidades contenidas en una libra
	Humedad	Ciruela con carozo: 25 a 30%; Ciruela sin carozo : 28 a 33%

	Tipo	**Definición**
Defectos de Calidad	Fuera de Color	Color de piel diferente del característico de la variedad
	Grieta Callosa (cicatriz)	Abertura lateral o cicatriz; se considera defecto cuando en forma individual o sumada sobre la piel de la ciruela, excede los 9,5 mm de largo
	Rotas	Abertura o corte de la piel, en donde la pulpa es triturada, de modo que afecta la normal apariencia de la ciruela
	Suberizadas	Alteraciones superficiales con forma de costra leñosa. También conocida como cueruda
	Daño de Insecto	Costra o daño que evidencia la picadura o mordedura de insecto.
	Hongo	Crecimiento fungoso evidenciado por la presencia de micelio, la que individual o sumada en la ciruela es igual o superior a los 4.8 mm de diámetro.

Tolerancia de Defectos	Fuera de Color Grieta Callosa(cicatriz) Rotas Suberizadas Daño Insectos	10% daño porcentaje en peso
	Hongos	3% daño porcentaje en peso

*** Daño Total: sumatoria total máximo 10%**

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Ciruelas secas	Fecha	16.12.2018
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Parámetros microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 173 inciso 14.7	Hongos/levaduras	1x 10^3 ufc/g (cada una)
	Coliformes	5x10^2 ufc/g
	Salmonella en 50 g	Ausencia

Empaque	En envase pillow de 300 g, 500 g ó a granel en caja de cartón corrugado de 10 Kg en una bolsa contenedora de polietileno.
Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes, en su envase original, sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos
Vida Útil	12 meses después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Producto no recomendado para personas con problemas de azúcar.
Ingredientes	Ciruelas secas (con o sin carozo), sorbato de potasio (máx 0.15%), aceite refinado de canola.
Modo de uso	Algunas de sus formas de consumo pueden ser como: snack, en panaderías y pastelerías.
Origen	Chile
Lote o Referencia	Corresponde al Nº correlativo que identifica a la carpeta al momento del cierre de la venta, más un "/" que indica el año en el que se realizó la venta.
Fecha	En formato día / mes/ año o según petición del cliente.

	Parámetro	**100g**	**50g**	**% VD (*)**
Información Nutricional	Energía (Kcal)	240	120	6
	Proteínas (g)	2.4	1.2	2.4
1 porción= 50 g	Grasa total (g)	0,6	0,3	0,4
	Colesterol (g)	0	0	0
	Carbohidratos (g)	63	21.5	10.5
	Fibra Dietaria (g)	7.1	3.6	14.2
	Sodio (mg)	2	1	0
	Calcio (mg)	51	25.5	2.6
	Hierro (mg)	2.4	1.2	6.7
	Fósforo (mg)	79	39.5	4.0
	Vitamina A(UI)	1987	1,5	19.9
	Vitamina B1	0,081	0.040	2.7
	Vitamina B2	0.162	0.081	4.8
	Vitamina C (mg)	3.3	1.65	2.8

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

PROALBA	**FICHA TECNICA GLASSEADO**	Código: FT-GC-37 Versión: 02 F/Vigencia: 22-04-18 Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	**GLASEADO CON SABOR A MORA, FRESA, PIÑA, LIMÓN, CHOCOLATE, DURAZNO, FRUTOS ROJOS, MARACUYA Y CHICLE**	
MARCA COMERCIAL	**COWIE**	
DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	Los glasseados son considerados como una salsa dulce, obtenidos a base de una mezcla de agua, espesantes y saborizantes. Los hacen especiales para cobertura de postres y tortas proporcionando un alto brillo a las frutas y por su fácil aplicación son ideales en esponjados y toda clase de repostería.	
COMPOSICIÓN		
	FRESA	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (Fresa), Colorante artificial permitido (Rojo Nº 40), conservante (Sorbato de Potasio).
	MORA	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (Mora), Colorante artificial permitido (Amaranto, Azul brillante Nº1), conservante (Sorbato de Potasio).
	PIÑA	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (Piña), Colorante artificial permitido (Amarillo Nº5), conservante (Sorbato de Potasio). Contiene TARTRAZINA.
	LIMÓN	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (Limón), Colorante artificial permitido (Amarillo Nº5, Azul brillante Nº1), conservante (Sorbato de Potasio). Contiene TARTRAZINA.
	FRUTOS ROJOS	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (Frutos rojos), Colorante artificial permitido Rojo#2 (Rojo Punceau 4R y Carmoisina), conservante (Sorbato de Potasio).
	CHICLE	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (concentrado de chicle), Colorante artificial permitido Carol C10 azul (Azul bte), conservante (Sorbato de Potasio).
	DURAZNO	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (Durazno), Colorante artificial permitido cobrizo (Amarillo #6, Tartrazina, rojo 40, Azul bte), conservante (Sorbato de Potasio). Contiene TARTRAZINA.
	MARACUYÁ	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (Maracuyá), Colorante artificial permitido Carol Amarillo Huevo (Tartrazina y Rojo Punceau 4R), conservante (Sorbato de Potasio). Contiene TARTRAZINA.
	CHOCOLATE	Agua, Azúcar, almidón modificado de maíz, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Estabilizante (Carragenina), Sabor artificial permitido (Chocolate), Colorante artificial permitido (Color Caramelo), conservante (Sorbato de Potasio).

	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	✓ **Olor:** característico a la referencia, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo ✓ **Sabor:** característico a la referencia, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo ✓ **Color:** Característico a la referencia ✓ **Textura:** Suave, brilloso y viscosa

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

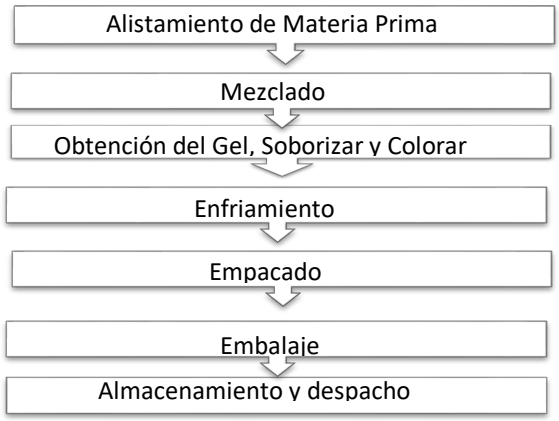
Característica	Unidad	Mínimo	Máximo	Equipo/Método
Ph	**%**	3	6	Potenciometrico

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Característica Microorganismos	Unidad	Especificaciones n	m	M	c	Equipo/Método
Aerobios mesófilos	UFC/g	3	100	1000	1	AOAC (990.12)
Mohos y Levaduras	UFC/g	3	10	100	1	INVIMA
Coliformes Totales	UFC/g	3		<3	1	AOAC (991.14)
Coliformes Fecales Ecoli	UFC/g	3	Ausencia/ Presencia		0	AOAC 991.14)
Staphylococus Aureus	UFC/g	3	100	200	1	AOAC 2003.07)

n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisibles para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisibles para identificar nivel de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TIPO DE CONSERVACIÓN	➢ Se debe proteger de los rayos directos del sol ➢ Se debe evitar el contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea físico - químico o microbiológica (jabones, fungicidas, condimentos, productos fármacos, perfumados, entre otros. No almacenar con productos que desprendan olores fuertes.

	➢ Se recomienda solo almacenarlo con alimentos ➢ Realizar periódicamente el control de roedores y mantener un buen aseo en pisos, paredes, techos, estibas. ➢ No deje residuos en la boca del envase.
PRESENTACIONES COMERCIALES Y MATERIAL DE ENVASE:	Bolsas plásticas con tapas plásticas de polietileno en presentaciones de 1000 g y tarros plásticos con tapa plástica de polietileno en presentaciones de 4000 g.
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	Cumpliendo con las condiciones de almacenamiento este alimento tiene una vida útil de 6 meses a partir de la fecha de producción
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	**CONTIENE TARTRAZINA EN SABORES LIMÓN, PIÑA, DURAZNO Y MARACUYA.**
REGISTRO SANITARIO	RSA-001122-2016
TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN)	
USO PREVISTO	Producto listo para consumir, ideal para toda clase de repostería, como rellenos, coberturas de tortas, decoración postres y helados, proporcionando un alto brillo y sabor a los alimentos. Producto para todo el público en general.
DATOS DEL FABRICANTE	Producido por PROALBA LTDA. Calle 50 No. 41 - 84. Tuluá, Valle del Cauca, Colombia. Tel. (57) (2) 225 77 23.

	ELABORADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
Nombre	Fabián Andrés Holguín	Jorge Arturo Vela	Luz Ángela Acevedo R.
Cargo	Líder de Calidad	Jefe de Planta	Gerente General
Firma			

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Definición Producto	Producto obtenido por secado natural (sol) o por deshidratado artificial (horno) de la especie *Vitis vinífera* variedades Flame, Crimson, Thompson, Superior, Black, Timco. Las pasas procesadas son preparadas de uvas sin semillas limpias y sanas.

	Variedades	**Descripción: Color, Forma, Sabor**
Características de Calidad	**Flame**	Negro azulado con tonalidades rojizas, de forma redonda y sabor dulce.
	Crimson	Negro azulado a rojizo y de forma semi alargada, sabor dulce con leves tonos ácidos típico de la especie.
	Thompson	Café, levemente rojiza, de forma alargada, sabor levemente dulce con tonalidades ácidas propias de la especie
	Superior	Café, levemente rojiza, de forma redonda, sabor dulce.
	Black	Intenso color negro azulado uniforme, de forma alargada, sabor dulce acaramelado
	Timco	De color negro azulado a rojiza en la misma baya, forma redonda, sabor dulce acaramelado

Variedades	**Tamaños (calibres)**
Flame	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: de 75 a 130 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 150 a 230 un/100 g (harnero 9-11 mm) **Chica**: de 260 a 480 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Crimson	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 80 a 110 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 120 a 200 un/100 g (harnero 9-11mm) **Chica**: de 280 a 440 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Thompson	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 75 a 130 un/100 g (sobre harnero 11mm) **Mediana**: de 130 a 195 un/100 g (harnero 9-11mm) **Chica**: de 260 a 480 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Superior	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 75 a 110 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 120 a 200 un/100 g (harnero 9-11mm) **Chica**: de 260 a 440 un/100 g (bajo harnero 9mm)
Black	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 65 a 80 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 120 a 150 un/100 g (harnero 9-11mm)

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

	Timco	Corresponde al diámetro ecuatorial de las pasas, las que se dividen en **Jumbo**: 75 a 90 un/100 g (sobre harnero 11 mm) **Mediana**: de 120 a 150 un/100 g (harnero 9-11mm)

Defectos	Definiciones
Pedúnculos	Porción de escobajo que sujeta la baya que excede 1/8 pulgadas de largo (3 mm)
Escobajo	Porción de tallo suelto o incrustado en la pasa.
Pasa dañada	Cuando presenta daños de quemaduras, cicatriz, rotas, daño de maquina (corte, o grietas).
Azucaramiento	Presencia de cristales de azúcar interno o externos.
Materias extrañas	Cualquier materia ajena a la naturaleza vegetal de la pasa.
Impurezas	Restos de materias vegetales propia de la pasa, pero que no son comestibles.
Vanas	Pasas sin pulpa.
Hongo	Crecimiento fungoso evidenciado por una condición mohosa o humosa o micelio típico.
Fermentación	Proceso causado por presencia de levaduras provocando sabor y aroma desagradable.
Daño de insecto	Daño creado por la picadura de insectos.

Tolerancia	Grado A	Grado B	Grado C
Humedad	16,0% a 18,0%	16,0% a 18,0%	16,0% a 18,0%
Descalibre	15,0% máx	15,0% máx	15,0% máx
Azucaramiento	5,0% máx	10,0% máx	15,0% máx
Hongos	2,0 % máx	3,0 % máx	4,0 % máx
Pedúnculos (1 lb)	15 un/lb.	25 un/lb.	35 un/lb..
Vanas	1,5% máx	2,5% máx	3,5% máx
Escobajos (96 oz)	1 un/2,738 kg	2 un/2,738 kg	3 un/ 2,738 kg
Rotas + daño	2,0% máx	3,0% máx	4,0% máx
Materia Extraña	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Impurezas	0,5% máx	0,5% máx	0,5% máx
Total Daños (*)	4,0% máx	6,0% máx	9,0% máx

* Total de daños no incluye azucaramiento, descalibre

Nota: Pasa calibre chico sólo grado B y C.

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

Parámetros microbiológicos según Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 173 inciso 14.7	Hongos/levaduras	1x 10^3 ufc/g (cada una)	
	Coliformes	5x10^2 ufc/grs	
	Salmonella en 50 grs.	Ausencia	
Reglamento Sanitario de los Alimentos Artículo 169	Micotoxinas	Ocratoxina A	5 ppb

Empaque	En caja de cartón corrugado de 10 Kg o a petición del cliente, en una bolsa contenedora de polietileno.
Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes en su envase original, sin luz directa. Producto fumigado libre de larvas, insecto y/o parte de estos.
Vida Útil	Un año después de la fecha de elaboración.
Recomendaciones	Producto no recomendado para personas con problemas de azúcar ni para menores de 2 años por presencia de pedúnculos.
Ingredientes	Uvas pasas (99.95%), Aceite de origen vegetal (girasol) Alto Oleico Kosher (0.05%).
Modo de uso	Algunas de sus formas de consumo pueden ser como: snack, en panaderías y pastelerías.
Declaración de Alérgenos	Puede contener trazas de sulfitos.
Origen	Chile
Lote o Referencia	Corresponde al Nº correlativo que identifica a la carpeta al momento del cierre de la venta, más un "/" que indica el año en el que se realizó la venta.
Fecha	En formato día / mes/ año o según petición del cliente.

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

	FICHA TECNICA	Revisión	00
	Pasa Morenas	Fecha	20-04-2020
	Elaborado por: Departamento de Calidad		

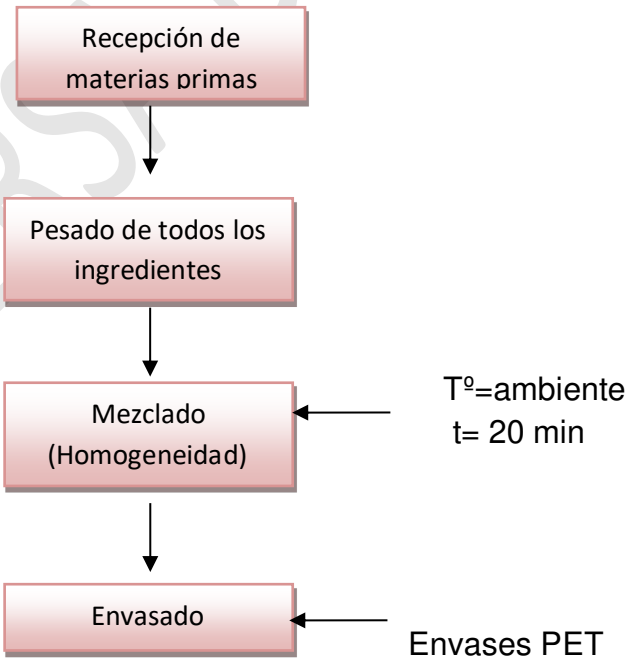
Información Nutricional	**Parámetro**	**100g**	**30g**	**% VD (*)**
	Energía (Kcal)	259	77,7	3,9
	Proteínas (g)	1,8	0,54	1,1
1 porción= 30 g	Grasa total (g)	0,6	0,18	0,3
	Grasa saturada (g)	0,16	0,048	0,1
	Grasa Monoinsaturada (g)	0,14	0,042	0,1
	Grasa Poliinsaturada (g)	0,14	0,042	0,1
	Ácidos Grasos Trans (g)	0	0	0,0
	Colesterol (g)	0	0	0,0
	Carbohidratos (g)	71,3	21,39	7,1
	Azúcares (g)	69,3	20,79	41,6
	Fibra Dietaria (g)	2,0	0,6	2,4
	Sodio (mg)	21	6,3	0,3
	Calcio (mg)	64	19,2	1,9
	Hierro (mg)	1,3	0,39	2,2
	Fósforo (mg)	58	17,4	1,7
	Vitamina A(mg)	5	1,5	1,3
	Vitamina B3	0,68	0,204	1,0
	Vitamina C (mg)	1	0,3	0,5

(*) Valor diario basado en una dieta de 2000 kcal

REGISTRO DE APROBACIÓN		
REVISÓ	Equipo BRC	16.12.2018
APROBÓ	Gerente General	16.12.2018

NOMBRE DEL PRODUCTO 	SALSA NEGRA **REGISTRO SANITARIO: RSA-0010111-2020**
COMPOSICION	Agua, Hidrolizado de Soya, Sal, Vinagre al 4%, Color Caramelo (Colorante Natural), Acidulante (Ácido Cítrico), Conservantes y estabilizante (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio).

PROCESO DE ELABORACION:



DIMERSA DON S.A.S

ACTUALIZADO POR: Yulieth Bonfante Ing en BPM	**APROBADO POR:** Diego Mercado Director de operaciones

PRESENTACIONES COMERCIALES	Envase PET 100 ml, 185 ml, 2000 y 3000 ml.
MATERIAL DE EMPAQUE	Envases PET
TIPO DE CONSERVACION	Temperatura ambiente y en un lugar fresco y seco
VIDA UTIL	12 meses

DIMERSA DON S.A.S

FOTOS DEL CARGUE Y DE LOS PRODUCTOS DESCARGADOS Y EN BODEGA:





















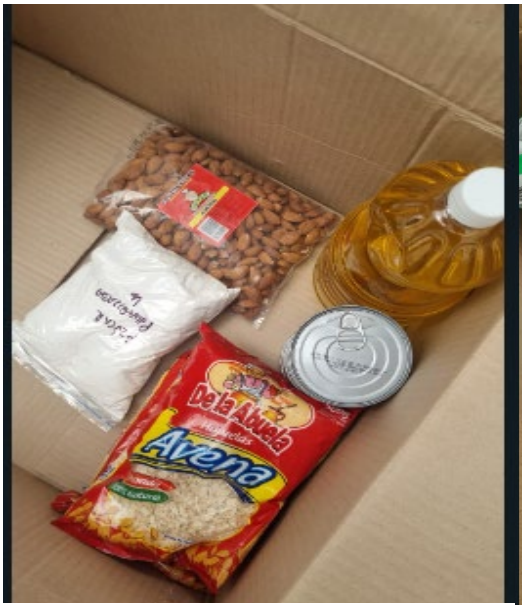

CALIDAD EXTRA
Mohapan
EXTRA
INGREDIENTES
Leche Entera


cimpa s.a.s.
Insumos y tecnología para la industria alimentaria






Haz de oros


De la Abuela
Avena


ENTERA
ENTERA




HARINA DE TRIGO
haz
de oros
¡Rinde que da gusto!
REVISADO


ESPECIALIDADES CARNICAS
Derivados Cárnicos

ADITIVOS & INSUMOS

NADER FARFAN ANA MILENA
NIT. 40771500-4

PLAN DE CAPACITACION

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO



ESTABLECIMIETO DE SUMINISTROS DE ADITIVOS E INSUMOS

NEIVA - HUILA

DIRECCION: Carrera 2 No. 10 - 11

BARRIÓ CENTRO

PROPIETARIO: ANA MILENA NADER FARFAN

NIT. 40771500 - 4

TEL. 3165254945

ADITIVOS E INSUMOS
CARRERA 2 No 10 11
CENTRO NEIVA
TEL: 3165254945
Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION 7
2. JUSTIFICACION 8
3. OBJETIVOS 9
3.1 OBJETIVO GENERAL 9
3.2 OBJETIVOS ESPECIFÍCOS 9
4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 10
4.1 Introducción 11
4.2 Objetivos del Programa de Limpieza y Desinfección 12
4.3 Objetivo General 12
4.4 Objetivos específicos 12
4.5 Alcance 13
4.6 Definiciones 14
4.7 Marco Teórico 20
4.7.1 Hábitos Higiénicos Para el Personal Manipulador de Alimentos 20
4.7.2 Indumentaria Completa del Personal Manipulador de Alimentos 21
4.7.3 Aspectos Generales en la Manipulación y Procesamiento De Alimentos 21
4.7.4 Procedimiento de Higienización 22
4.7.4.1 Procedimiento para la Higienización de las Manos… 22
4.7.5 Criterios para la Selección de los Productos para la Limpieza y Desinfección… 23

4.7.6 Limpieza Manual 23

4.7.7 Generalidades de la Limpieza y Desinfección 24

4.7.8 Objetivos de la Desinfección 24

4.7.9 Características de un Desinfectante..... 24

4.7.10 Desinfectante Utilizado..... 26

4.7.11 Recomendaciones de Dosificación para la Preparación De la Solución de Desinfectante con Hipoclorito de Sodio Comercial (5.25%) 26

4.8 Procedimientos 27

4.8.1 Procedimientos Operativos 27

4.8.2 Pasos para la Limpieza y Desinfección…27

4.8.2.1 Preparación de la Solución Desinfectante 27

4.8.3 Limpieza y Desinfección de las de las canecas de la Basura 29

4.8.4 Limpieza y Desinfección de Mesas, Mesones, Pisos y Paredes..... 30

4.8.5 Limpieza y Desinfección de Neveras..... 32

4.8.6 Limpieza y Desinfección de Estantes y Alacena..... 34

4.8.7 Limpieza y Desinfección de Servicios Sanitarios (Baños)..... 36

4.8.8 Limpieza y Desinfección de Limpiones y Traperos 37

4.8.9 Errores Habituales Vinculados a la Limpieza y Desinfección… 39

4.8.10 Recomendaciones..... 39

4.8.11 Plan de Contingencia del Programa de Limpieza y Desinfección 41
4.9 Formato de Limpieza y Desinfección del Restaurante.....42
4.10 Conclusiones 43
5. PROGRAMA DE CONTROL DEL AGUA POTABLE 44
5.1 Introducción 45
5.2 Objetivos del Programa de Agua Potable 46
5.2.1 Objetivos General 46
5.2.2 Objetivos Específicos..... 46
5.3 Alcance 47
5.4 Definiciones 47
5.5 Marco Teórico 49
5.5.1 Mecanismos para Potabilizar el Agua.....49
5.5.2 Ahorro del Agua Potable.....50
5.5.3 Recomendaciones Generales..... 51
5.5.4 Labores de Inspección.....52
5.5.5 Registro Control del Agua.....53
5.5.6 Contingencia.....54
5.5.7 Procedimiento para Lavado, Limpieza y Desinfección de Tanque Aéreo… 55
5.5.7.1 Método de Limpieza y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable 55
5.5.8 Materiales Utilizados Para la Limpieza y Desinfección del Tanque de Agua Potable.....56
5.5.8.1 Elementos de Protección

Personal 56
5.5.8.2 Químicos 57
5.5.8.3 Equipo y Materiales 57
5.6 Cronograma de Lavado, Limpieza y Desinfección del Tanque Aéreo. 58
5.7 Registro de Lavado, Limpieza y Desinfección del Tanque Aéreo.....58
5.8 Conclusiones 59
6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS O ROEDORES..... 60
6.1 Introducción 61
6.2 Objetivos del Programa de Control de Plagas o Roedores 62
6.2.1 Objetivo General 62
6.2.2 Objetivos Específicos.....62
6.3 Alcance 63
6.4 Definiciones.....63
6.5 Marco Teórico 65
6.5.1 ¿Qué es una Plaga?..... 65
6.5.2 Medidas Permanentes del Control de Plagas 66
6.5.2.1 Medidas Preventivas 67
6.5.2.2 Medidas Correctivas.....67
6.6 Cronograma de Fumigación para el Control de Plagas o Roedores 68
6.7 Registro de Control de Plagas o Roedores 68
6.8 Registro Preventivo de Control de Plagas o Roedores 69
6.9 Conclusiones..... 70
7 PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 71
7.1 Introducción 72
7.2 Objetivos del Programa de Desechos Sólidos 73
7.2.1 Objetivo General 73
7.2.2 Objetivos Específicos.....73

7.3 Alcance 74
7.4 Definiciones..... 74
7.5 Marco Teórico 76
7.5.1 Generalidades de los Desechos Sólido… 76
7.5.2 Clasificación de las Basuras..... 76
7.5.3 Manejo y Disposición 76
7.5.4 Medida Preventiva 77
7.5.5 Plan de Contingencia 78
7.6 Procedimientos 79
7.7 Registro del Control de Residuos Sólidos 80
7.8 Conclusiones 80

1.INTRODUCCION

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en el **Establecimiento de Suministros de Aditivos e Insumos**, se ha establecido procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios, estandarizar procesos, identificar plagas y manejar los desechos.

Este plan se divide en cuatro secciones principales: el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y líquidos, el programa de control de plagas y roedores y el programa de agua potable. Esto, basado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y es evidencia estandarizada y escrita de los procedimientos de higiene.

Este plan de saneamiento está enfocado para el **ESTABLECIMIENTO DE SUMINISTROS DE ADITIVOS E INSUMOS**, donde incluye los programas anteriormente mencionados, los cuales nosotros debemos implementar y desarrollar:

1. Programa de Limpieza y Desinfección
2. Programa de Manejo de los Desechos Orgánicos e Inorgánicos
3. Programa de Control de Plagas y Roedores
4. Programa de Agua Potable

Todos ellos deben cumplir una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener el establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

2.JUSTIFICACION

El servicio de suministro es el lugar donde se almacenan los alimentos, materias primas para la elaboración de los subproductos que cubran las necesidades nutricionales de los productos y estén acordes con sus gustos y hábitos alimentarios.

En los servicios de alimentos (cocinas, comedores y sitios de almacenamiento de restaurantes, suministros, de bodegas) se maneja una materia prima (alimentos) muy perecedera, que requiere cuidados para que su calidad no se deteriore y no afecte la salud de quienes la consumen (niños, niñas, jóvenes, adolescentes, adultos y adultos mayores que asisten a los diferentes establecimientos), de igual manera se debe suministrar productos de alta calidad higiénica y nutricional para lo cual requiere de procesos específicos, de tiempo y de temperaturas determinados para su almacenamiento, procesamiento, distribución y entrega. Esto implica una responsabilidad muy grande del personal que allí trabaja, ya que manejan un aspecto fundamental en su vida: la alimentación.

Dentro del proceso de seguimiento de los estándares de calidad y en análisis realizado por las diferentes entidades revisadoras de la parte técnicas del área de salud o técnicos de saneamiento han encontrado en las diferentes bodegas de suministros de ciertos establecimientos, almacenamiento con contaminaciones con elementos nocivos para la salud, como materia fecal y otros contaminantes, por esto es importante la implementación de un **plan de saneamiento básico.**

Como parte integral de unas buenas prácticas de manufactura (BPM), en las unidades de servicio de alimentación. Como un primer paso hacia la implementación de un plan de saneamiento y como una acción de mejoramiento se diseña el presente protocolo que sirva de base, para garantizar un almacenamiento y manipulación de los alimentos en condiciones sanitarias adecuadas, disminuyendo los riesgos inherentes las diferentes etapas de manejo a las cuales son sometidos, y lograr una mejor calidad y seguridad en la prestación del servicio a los consumidores de dichos establecimientos.

3. OBJETIVOS

3.1 GENERAL

El objetivo de este plan de saneamiento es ejecutar todos los programas en el establecimiento **ADITIVOS E INSUMOS**, reduciendo focos de contaminación, orientándonos a cambiar la actitud en la prestación de los servicios y hábitos saludables en el establecimiento.

3.2 ESPECIFICOS

1. Implementar el plan de saneamiento básico en el área de almacenamiento de alimentos, área de distribución, área de desechos y área de servicio sanitario.

2. Reducir en lo posible la contaminación de los alimentos en todo su proceso de almacenamiento y suministro, aplicando los conocimientos adquiridos por el plan de saneamiento básico en sus programas.

3. Garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios usados en el almacenamiento y distribución de alimentos se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

4. Dar a conocer el plan de saneamiento a las personas encargadas del establecimiento, principalmente en sus actividades de suministro y almacenamiento y la manipulación de los productos.

4.PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ESTABLECIMIENTO





ADITIVOS E INSUMOS
CARRERA 2 No 10 11
CENTRO NEIVA
TEL: 3165254945
Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

4.1 Introducción

La idea de este plan es establecer una serie de procedimientos para llevar a cabo el programa de limpieza y desinfección en **ESTABLECIMIENTO DE ADITIVOS E INSUMOS,** centro de suministro con el fin de mantener el establecimiento libre de focos contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura.

El cumplimiento de estos procedimientos asegurara la reducción de la contaminación de los alimentos almacenados, mayor calidad, menos intoxicaciones y ETAS (Enfermedades Trasmitidas por Alimentos).

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. El establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

La Limpieza y desinfección de un Establecimiento encargado del procesamiento y suministro de alimentos es la clave del buen desempeño de la calidad y quizá es la única manera de permanecer competitivamente en los mercados actuales, para que de esta forma se pueda ofrecer al consumidor un producto mejor.

La limpieza es responsabilidad de todas las personas que laboran en el establecimiento sin importar sus funciones específicas, es importante conocer y proceder de manera detallada las normas diarias de higiene, antes, durante y después de los procesos de elaboración de las comidas.

4.2 Objetivos Del Programa De Limpieza y Desinfección

4.3 Objetivo General

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección, con el fin de prevenir la contaminación biológica, química y física de los alimentos, suministrando productos confiables e inocuos. Además, garantizar que las superficies, equipos, utensilios y materias primas que entran en contacto directo con el alimento se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

4.4 Objetivos Específicos

- Mantener procedimientos adecuados de higienización en equipos y almacenamiento y suministro de los productos.
- Prevenir la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.
- Cumplir con los estándares exigidos para mantener la inocuidad.
- Establecer procedimientos de registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.
- Explicar los procesos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y materiales del centro de preparación del alimento.
- Establecer dosificación de detergentes y agentes desinfectantes para la adecuada realización de los protocolos de limpieza y desinfección.

4.5 Alcance

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y personal que forman parte del establecimiento, antes, durante y después de los procesos de almacenamiento y suministro. Para garantizar al consumidor un alimento inocuo que no ponga en riesgo su salud y bienestar.

El presente programa está dirigido a las personas que participan en el procesamiento de los alimentos en **EL ESTABLECIMIENTO DE ADITIVOS E INSUMOS**, en cumplimiento de su misión para la ejecución adecuada del programa.

Se quiere con este plan dar instrucciones prácticas y claras dentro de las buenas prácticas de manipulación (BPM) el plan de saneamiento es el más importante, dado que se encuentra estrechamente ligado a la producción de alimentos, por la asociación existente entre el almacenamiento y suministro, la limpieza del entorno y las actividades que se realizan para su cumplimiento, con todo esto queremos implementar el presente documento para contribuir al control de los factores de riesgo de contaminación.

4.6 Definiciones

Consumidor.

Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.

Alimento.

Toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación “alimento” incluye además las substancias o mezclas de substancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

Adictivo Alimentario.

Cualquier substancia o mezcla de substancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación, o estabilización, siempre que:

- Sean inocuos por sí mismos o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.
- Su empleo se justifique por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico sensoriales necesarias.
- Respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca este Código.

Alimento Genuino o Normal.

Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que contengan una adulteración y se expenda bajo la denominación y rotulados legales, sin

indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

Alimento Alterado.

El que, por causas naturales de índole física, química y/o biológica o 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.

Alimento Contaminado.

Aquel que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas.

Alimento Adulterado.

El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Alimento Falsificado.

El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Alimento Envasado.

Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

Alimento No Perecedero.

Es aquel que puede almacenarse en depósito seco y fresco sin necesidad de refrigeración o congelación. (Granos).

Alimento Perecedero.

Es aquel que se deteriora y necesita de conservación inmediata en refrigeración o congelación como los proteicos (Carne, Pollo, Cerdo, embutidos.)

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos. Además, son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.

Calidad.

Es la totalidad de las características de un producto – servicio, que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas de los clientes.

Comida.

Es la mezcla o combinación de productos alimenticios.

Manipulador de Alimentos.

Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Contaminación Cruzada.

Contaminación producida cuando un proceso o un producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.

Contaminante.

Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente como resultado de la elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental.

Elaboración de Alimentos.

Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.

Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETA).

Es un conjunto de síntomas que se origina por la ingestión de alimentos y/o agua contaminada con agentes patógenos.

Ingrediente.

Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Inocuidad de Alimentos.

Es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Materia Prima.

Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

Nutrientes.

Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que proporciona energía; y/o es necesaria para el crecimiento, el

desarrollo y el mantenimiento de la salud y de la vida; y/o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

Saneamiento.

Se entiende por saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Servicio de Alimento.

Entidad que, según corresponda, diseña, prepara, almacena y distribuye alimentos para ser consumidos por un grupo poblacional.

Limpieza.

Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no sólo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza. Además, se puede decir que es la eliminación de impurezas presentes en las superficies que tiene como objetivo eliminar la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta.

Higiene.

Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad

Higiene de los alimentos.

Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Enjuague.

Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable.

Detergente.

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

Desinfección.

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

Esterilización.

Destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

Desinfectante.

Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas. Los compuestos químicos modifican la naturaleza del agua, para realizar una buena limpieza, un buen producto debe cumplir las siguientes cualidades:

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

- Ser medible fácilmente.

Agentes Desinfectantes.

Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

Solución.

Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

Bactericida.

Agente químico que mata o inhibe el crecimiento microbiológico.

4.7 Marco Teórico

4.7.1 Hábitos Higiénicos Para El Personal Manipulador De Alimentos Indirecto

Toda persona mientras trabaja indirectamente en la preparación o elaboración, almacenamiento o suministro de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

- Lavarse las manos con agua y jabón.
- Mantener las uñas cortas y sin esmalte.
- No utilizar maquillaje ni perfumes.
- No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
- Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
- Vestuario limpio, cambio diario de ropa.
- Controles médicos al día.
- Evitar prácticas antihigiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.

4.7.2 Indumentaria Completa Del Personal Manipulador De Alimentos Indirecto.

Nota Aclaratoria: El personal manipulador indirecto debe hacer las siguientes recomendaciones cuando vaya a manipular losinsumos.

- Cofia o gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.
- Tapabocas tapando nariz y boca.
- Zapatos cerrados de color claro.

4.7.3 Aspectos Generales En La Manipulación y Procesamiento De Alimentos

- ❖ Ejecutar diariamente el protocolo de limpieza y desinfección según indicaciones.
- ❖ Determinar los responsables de la ejecución de cada actividad.
- ❖ Realizar los exámenes de laboratorio reglamentarios, incluyendo frotis de manos.
- ❖ Establecer el programa de control de plagas y roedores cada 3 a 6 meses con una entidad certificada.
- ❖ Adecuar el almacenamiento de alimentos, separados de los insumos de aseo.
- ❖ Eliminar diariamente la basura, utilizando recipientes plásticos y con tapa.
- ❖ La basura debe mantenerse retirada del área de procesamiento de alimentos.
- ❖ Se recomienda realizar mensualmente el proceso de desinfección con dosis de choque es decir rotar el desinfectante, utilizar durante un mes Hipoclorito de sodio y una semana Amonio cuaternario.
- ❖ No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos de higienización.

4.7.4 Procedimiento de Higienización

4.7.4.1Procedimiento Para La Higienización De Las Manos



Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto. Pasos para un lavado correcto de manos:

1. Introducir las manos dentro del lavamanos
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador (jabón líquido sin olor).
4. enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
6. enjuagar con abundante agua que corra.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

4.7.5 Criterios Para La Selección De Los Productos Para La Limpieza y Desinfección

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

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

4.7.6 Limpieza manual.

La limpieza manual se aplica con la ayuda de una acción mecánica fuerte como el frotado o fregado con cepillo y otros elementos.

Ventajas:

1. Mayor probabilidad de remoción de las incrustaciones de la piedra de leche.
2. Útil cuando se desarman los equipos

Desventajas:

1. Se emplea mayor tiempo.
2. Su efectividad disminuye frente a otros sistemas de lavado y desinfección.
3. Aumenta el gasto de agua, de productos y desinfectantes.
4. Aumenta la mano de obra.

4.7.7 Generalidades De La Limpieza y Desinfección

Dentro del plan de saneamiento se deben destacar los procesos de limpieza y desinfección que ocupan un lugar importante en cualquier establecimiento donde se preparan alimentos; dichos procesos deben ser bien definidos con el fin de facilitar la ejecución ya que el personal asignado a tareas de elaboración de los alimentos, como el asignado a tareas de limpieza y desinfección, deben comprender la importancia fundamental que tiene la seguridad alimentaria.

4.7.8 Objetivo De La Desinfección

- Reducir la contaminación microbiana del medio ambiente.
- Evitar el desarrollo Microbiano.
- Eliminar microorganismos habituales de la piel.

4.7.9 Características De Un Desinfectante:

- No alterar las características de las materias primas
- No tóxico
- No corrosivos para equipos
- No irritable para la piel
- Ser fáciles de almacenar, preparar y aplicar.
- Ser inodoros e insípidos.
- Tener alto poder desinfectante
- Debe tener capacidad de formar capa protectora antiséptica y de alguna duración.
- Tener rango amplio y efectivo y tener efecto comprobado sobre bacterias, virus, hongos, etc.
- Ser estable al almacenamiento.

4.7.10 Desinfectante Utilizado:

La clase de desinfectante más utilizado o más recomendado en la desinfección de los comedores del programa es el ***HIPOCLORITO DE SODIO*** en sus presentaciones de 5.25% y 13%**,** los compuestos Clorados tienen amplio espectro de actividad para desinfectar.

Tiene como características:

- Alto poder desinfectante
- Atóxico en solución acuosa.
- Es económico.
- Se consigue fácilmente en el mercado

No se recomienda guardar hipoclorito de alta concentración durante mucho tiempo, lo ideal es en cantidades necesarias para un tiempo no mayor de un mes.

No se debe utilizar ningún elemento de metal para manejar el hipoclorito concentrado, ni deben introducir herramientas metálicas en los recipientes donde se guarda. Se debe conservar en recipientes plásticos y en sitios frescos y protegidos de los rayos directos del sol.

4.7.11 Recomendaciones De Dosificación Para La Preparación De La Solución Desinfectante Con Hipoclorito De Sodio Comercial (5.25%):

Volumen de Solución (Agua con Hipoclorito)	DESINFECCIÓN DE MANOS	DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS	DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, MENAJE, NEVERAS, ESTANTERIA, RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, LICUADORA, ALACENA Y ESTANTES	DESINFECCIÓN DE PISOS, PAREDES, TECHOS, VENTANAS, MALLAS Y CANASTILLAS, MESAS Y MESONES.	DESINFECCIÓN DE CANECAS DE BASURAS, TRAPEROS ESCOBAS Y LIMPIONES
	TIEMPO DE EXPOSICIÓN 5 MIN	TIEMPO DE EXPOSICIÓN 10 MIN	TIEMPO DE EXPOSICIÓN 15 MIN	TIEMPO 20 MINUTOS	TIEMPO 30 MINUTOS
LITROS AGUA	Volumen de hipoclorito mililitros	Volumen de hipoclorito mililitros	Volumen de hipoclorito mililitros	Volumen de hipoclorito mililitros	Volumen de hipoclorito mililitros
1	1	3	4	8	12
2	2	6	8	16	24
3	3	9	12	24	36
4	4	12	16	32	48
5	5	15	20	40	60
6	6	18	24	48	72
7	7	21	28	56	84
8	8	24	32	64	96
9	9	27	36	72	108
10	10	30	40	80	120

TABLA 1: TABLA DE DILUCION PARA DESINFECCION CON HIPOCLORITO COMERCIAL AL 5.25%

4.8 Procedimientos

4.8.1 Procedimientos Operativos

La manera más sencilla para mantener la limpieza y desinfección en un establecimiento es elaborar y utilizar un horario y organizador de limpieza y desinfección. Este debe incluir los ítems que se deben limpiar y desinfectar, cuándo, cómo, y con qué se debe realizar la tarea y la persona responsable.

4.8.2 Pasos Para Limpieza y Desinfección

4.8.2.1 Preparación De La Solución Desinfectante

1. Determine el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.
2. Mida con una jeringa el volumen de cloro requerido, según lo indicado en la tabla 1. Pág. 26. (Publicada en el área de preparación)
3. Agregue el agua al recipiente que contiene el cloro.

4.8.5 Limpieza y Desinfección De Canecas De Basura y Tapas



Materiales / implementos

Agua potable, detergente, hipoclorito.
Jeringa, cepillo, balde.

Procedimiento

1. Sacar la bolsa de la caneca.
2. Retirar los restos de desechos con ayuda del cepillo.
3. Mezclar el detergente con el agua potable.
4. Restregar con el cepillo todas las superficies, haciendo énfasis en las partes más sucias.
5. Enjuagar con abundante agua limpia, hasta eliminar el detergente.
6. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: según **TABLA 1: TABLA DE DILUCION PARA DESINFECCION CON HIPOCLORITO COMERCIAL AL 5.25%.**
7. Tiempo de contacto 30 minutos.
8. Dejar secar y colocar la bolsa de la basura y tapar.

FRECUENCIA: CADA VEZ QUE PASE EL CARRO RECOLECTOR DE DESECHOS.

4.8.6 Limpieza y Desinfección De Mesas y Mesones, Pisos y Paredes.





Materiales / implementos

Detergente, agua potable, hipoclorito.

Jeringa, cepillo, limpiones, balde, esponjilla.

Procedimiento:

1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor.

2. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.

3. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.

4. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.

5. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente

6. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.

7. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: según **TABLA 1: TABLA DE DILUCION PARA DESINFECCION CON HIPOCLORITO COMERCIAL AL 5.25%.**

8. Dejar actuar por 20 minutos.

9. Enjuagar con agua potable.

FRECUENCIA

Mesones y pisos diariamente, demás superficies una vez por semana. Las mesas y mesones deben ser lavados y desinfectados antes, durante y después de cada operación, sobre todo cuando se manipulan alimentos crudos.

ADITIVOS & INSUMOS

NADER FARFAN ANA MILENA

NIT. 40771500-4

PLAN DE CAPACITACION

4.8.10 Limpieza y Desinfección De Estantes y Alacena





Materiales / implementos

Agua potable, detergente, hipoclorito.

Jeringa, cepillo, esponjilla, limpiones.

Procedimiento

1. Sacar todo el contenido de la alacena o estante.
2. Limpiar suciedad con la ayuda del cepillo.
3. Mezclar el detergente con agua.
4. Restregar con la esponjilla humedecida en el detergente.
5. Enjuagar con agua limpia, eliminar muy bien el detergente.

ADITIVOS E INSUMOS
CARRERA 2 No 10 11
CENTRO NEIVA
TEL: 3165254945
Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

6. Pasar el limpión, desinfectado y seco, con el objetivo de dejar la alacena libre de agua.

7. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: según **TABLA 1: TABLA DE DILUCION PARA DESINFECCION CON HIPOCLORITO COMERCIAL AL 5.25%.**

8. Desinfectar, sumergiendo la licuadora en el desinfectante por 15 minutos.

9. Retirar de la solución

10. Dejar secar al ambiente

4.8.12 Limpieza y Desinfección De Servicio Sanitario (Baño)





Materiales / implementos

Agua potable, hipoclorito.
Jeringa, balde y cepillo

Procedimiento

1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y las papeleras en el lugar destinado para ello.

2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua 10 gramos de detergente.

3. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias.

4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente

5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.

6. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: según **TABLA 1: TABLA DE DILUCION PARA DESINFECCION CON HIPOCLORITO COMERCIAL AL 5.25%.**

7. Dejar actuar por 20 minutos.

8. Enjuagar con agua potable.

FRECUENCIA: DIARIA

4.8.13 Limpieza y Desinfección De Limpiones y Traperos





Materiales / implementos

Agua potable, hipoclorito.
Jeringa, balde

Procedimiento

- Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.

- Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor, por cada litro de agua agregue 30 ml de detergente por 5 a 10 minutos. Estregar muy bien.

- Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.

- Preparar una solución con hipoclorito de sodio: según **TABLA 1: TABLA DE DILUCION PARA DESINFECCION CON HIPOCLORITO COMERCIAL AL 5.25%.**

- Dejar actuar por 30 minutos los traperos y 30 minutos los limpiones.

- Enjuagar con suficiente agua y escurrir.

- Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.

La colocación de escobas y traperos, no tocan el piso.

FRECUENCIA: DIARIA

4.8.14 Errores Habituales Vinculados a La Limpieza y Desinfección:

- Realizar las operaciones apresuradamente y en el momento inoportuno.
- Limpiar y desinfectar en el lugar inadecuado.
- Elección errónea de detergentes y desinfectantes
- Mala preparación de las soluciones de limpieza y desinfección
- Utilizar accesorios (cepillos, esponjas, etc.) en mal estado de conservación.
- Aplicar temperaturas incorrectas en los procedimientos.
- Almacenamiento inadecuado de los productos de saneamiento.
- Métodos incorrectamente aplicados
- Personal no entrenado.

4.8.15 Recomendaciones:

- El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos agua.

- Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- Limpiar antes de desinfectar elimina la mayor parte de los contaminantes: de esta forma se reduce la cantidad de desinfectantes para lograr el mismo efecto.

- El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos o accesorios de cocina.

- Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones, o accesorios de cocina.

- Durante el lavado de las instalaciones de la cocina deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad, alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.

- No usar limpiones de tela para la limpieza de manos, pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro.

- Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección deben realizarse en dos pasos separados: primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.

- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.

- Avanzar siempre de los más sucio a los más limpio y de lo más alto a lo más bajo.

- Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.

4.8.16 Plan De Contingencia Del Programa De Limpieza y Desinfección

El programa de limpieza y desinfección, con el fin de evitar cualquier problema, debe establecer un plan de contingencia aplicable en casos de emergencia ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata, estos aspectos y procedimientos son:

En caso de un racionamiento o cortes continuos de servicio de acueducto, se debe contar con tanques adicionales de almacenamiento de agua (canecas con tapa), además tener a disposición en el establecimiento los datos de empresas que presten este servicio de abastecimiento de agua en carro tanque.
Si se encuentran inconformes en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

Si se notifican resultados de laboratorios de salud pública en muestras de alimentos de calidad no aceptable, se debe realizar una supervisión por parte de profesionales encargados para verificar puntos de riesgo y orientar a tomar medidas correctivas de inmediato.

Si al realizar las actividades de registro, verificación, control se obtuvieron como resultado inconformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

ADITIVOS & INSUMOS

NADER FARFAN ANA MILENA

NIT. 40771500-4

PLAN DE CAPACITACION

4.9 Formatos De Control

FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL RESTAURANTE

ASPECTOS A EVALUAR	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4				
DIAS DEL MES																				
DIAS DE LA SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
AREA DE DISTRIBUCION																				
PISOS																				
PAREDES																				
TECHOS																				
NEVERAS																				
UTENSILIOS																				
FILTRO																				
MESONES																				
AREA DE ALMACENAMIENTO																				
ALACENA O VITRINAS																				
CANASTILLAS																				
PISOS																				
PAREDES																				
ESTANTERIAS																				
TECHO																				
PUERTAS Y VENTANAS																				
ESTIBAS																				
AREA DE SANITARIO																				
CANECAS DE LA BASURA																				
PISOS																				
PAREDES																				
TECHOS																				
PUERTA																				
LAVAMANOS																				

ADITIVOS E INSUMOS

CARRERA 2 No 10 11

CENTRO NEIVA

TEL: 3165254945

Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

4.9 Conclusiones

Mediante el siguiente plan de limpieza y desinfección se pretende mejorar la calidad del servicio de **ESTABLECIMIENTO ADITIVOS E INSUMOS**, entregando y conservando un producto de higiene e inocuidad.

Llevar un control de las actividades de Limpieza y Desinfección en las diferentes áreas.

Conocer los procedimientos de las actividades de la limpieza y desinfección en los diferentes procesos.

Mejorar la presentación del servicio en cuanto a la higiene del establecimiento en las diferentes áreas.

Comprender que mediante este plan se puede tener mejora continua en todas las actividades que se puede registrar en un establecimiento de suministro de alimentos.

ADITIVOS & INSUMOS

NADER FARFAN ANA MILENA
NIT. 40771500-4

PLAN DE CAPACITACION

5. PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA POTABLE DEL ESTABLECIMIENTO



ADITIVOS E INSUMOS
CARRERA 2 No 10 11
CENTRO NEIVA
TEL: 3165254945
Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

1.1 Introducción

A través de este programa se dará un manejo y disposición adecuada del agua potable. Así mismo se realizará la limpieza, mantenimiento de los tanques de almacenamiento de agua potable y dispensadores de agua.

El agua suministrada por la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Neiva, debe cumplir con los estándares de calidad establecidos en la Resolución 2115 del 2007 del Ministerio de la Protección Social, quien es el ente que reglamenta los parámetros de potabilidad del agua para consumo humano, sin embargo, es responsabilidad de las diferentes instituciones mantener estos parámetros, garantizando el suministro de agua potable a todos sus usuarios.

EL ESTABLECIMIENTO DE ADITIVOS E INSUMOS, garantizará la calidad de este recurso, manteniéndolas condiciones óptimas de suministro y almacenamiento, con el fin de evitar la proliferación de microorganismos tales como bacterias, protozoos, virus o helmintos que son agentes causantes de las enfermedades entéricas. Para esto se elaboró un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento en forma periódica garantizando de esta manera las condiciones seguras para sus usuarios.

5.2 Objetivos Del Programa De Agua Potable

5.2.1 Objetivo General

Garantizar de manera diaria y oportuna el abastecimiento de agua potable para el uso en las diferentes labores del establecimiento de limpieza y desinfección propias del punto de atención, condiciones óptimas de almacenamiento del agua para consumo de personas.

5.2.2 Objetivos Específicos

Utilizar agua potable para la limpieza y desinfección de las diferentes actividades a realizar dentro de las instalaciones del establecimiento, como el lavado de traperos y escobas, lavado de manos y utensilios, etc.

Sino dispone de agua potable realizar procedimientos (hervir o a través de cloración), para evitar los peligros del agua contaminada y disminuir los riesgos de contraer enfermedades.

5.3 Alcance

Con este Programa, se busca tener mejor control del agua potable en cuanto a su almacenamiento, abastecimiento y utilidad en las diferentes actividades de los procesos que se utilizan dentro de las instalaciones del establecimiento **ADITIVOS E INSUMOS**. Además, la ejecución del programa llevara un registro de control de lavado de tanques.

5.4 Definiciones

Agua Potable.

Es el agua que puede ser consumida sin restricción, debido a un proceso de purificación, que no presenta ningún riesgo para la salud.

Dosificación.

Implica establecer las proporciones apropiadas de los materiales al concreto, a fin de obtener resistencia y durabilidad.

Ebullición.

Cuando se calienta el agua por encima de 100 grados, se transforma en un gas, que llamamos vapor. Pero no se puede ver porque es transparente. El agua hierve a una temperatura de 100 grados, que se llama punto de ebullición. En una olla a presión, el agua llega a una temperatura de 120 grados antes de hervir y así la comida se cuece más rápidamente.

Tanques de Agua Potable.

Los tanques de agua son un elemento fundamental en una red de abastecimiento de agua potable, para compensar las variaciones horarias de la demanda de agua potable. Puesto que las plantas de tratamiento de agua potable funcionan mejor si tienen poca variación del caudal tratado, conviene mantener aproximadamente constante el caudal.

Inspección.

Es el método de exploración física que se efectúa por medio de la vista.

Objetivos:

1. Detectar características físicas significativas de su entorno.
2. Observar y discriminar en forma precisa los hallazgos anormales en relación con los normales.

Calidad.

Es una herramienta básica para una propiedad inherente de cualquier cosa que permite que esta sea comparada con cualquier otra de su misma especie. La palabra calidad tiene múltiples significados. De forma básica, se refiere al conjunto de propiedades inherentes a un objeto que le confieren capacidad para satisfacer necesidades implícitas o explícitas.

Microorganismos.

Es un ser vivo que solo puede visualizarse con el microscopio. La ciencia que estudia los microorganismos es la microbiología. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental.

Bacterias.

Las bacterias son los organismos más abundantes del planeta. Son ubicuas, se encuentran en todos los hábitats terrestres y acuáticos; crecen hasta en los más

extremos como en los manantiales de aguas calientes y ácidas, en desechos radioactivos, en las profundidades tanto del mar como de la corteza terrestre.

Protozoos.

Los Protozoos, también llamados Protozoarios, son organismos microscópicos, unicelulares Eucariota; heterótrofos, fagótrofos, depredadores o detritívoros, a veces mixótrofos (parcialmente autótrofos); que viven en ambientes húmedos o directamente en medios acuáticos, ya sean aguas saladas o aguas dulces; la reproducción puede ser asexual por bipartición y también sexual por isogametos o por conjugación intercambiando material genético

Virus.

Es un agente infeccioso microscópico que sólo puede multiplicarse dentro de las células de otros organismos. Los virus infectan todos los tipos de organismos, desde animales y plantas, hasta bacterias y arqueas. Los virus son demasiado pequeños para poder ser observados con la ayuda de un microscopio óptico, por lo que se dice que son sus microscópicos.

Enfermedades Entéricas.

Usualmente se presentan por falta de higiene en las personas, especialmente el lavado de las manos, poca higiene de los alimentos, en su almacenamiento, preparación y consumo.

5.5 Marco Teórico

5.5.1 Mecanismos Para Potabilizar El Agua

En todo servicio de alimentación se debe utilizar agua potable, esto quiere decir agua que sea apta para el consumo humano, existen varios mecanismos para lograr potabilizar el agua, entre ellos tenemos:

1. Hervir el agua, mínimo 10 minutos.
2. Filtración
3. Desinfección del agua por cloración: mediante la utilización de hipoclorito (límpido, hipoclor) al 5.1%, se le agrega una gota por cada litro de agua y se deja reposar 20 minutos.
4. Desinfección del agua por ozono.
5. Desinfección del agua por rayos ultravioleta.

5.5.2 Ahorro Del Agua Potable

Dentro del programa del manejo del agua se debe contemplar el ahorro de este elemento tan importante para la supervivencia de los seres vivos y en este aspecto debemos considerar lo siguiente:

1. No dejes el agua correr mientras lavas la loza, cierra la llave para enjabonar.
2. Utilizar el jabón requerido en el módulo de limpieza para los trastes y evitar contaminar millones de litros de agua con detergente.

3. Colocaré la grasa sobrante de los guisados fritos en una botella tapada y la depositaré en la basura, en lugar de tirarla al desagüe. Un litro de aceite arrojado al desagüe, contamina un millón de litros de agua.
4. Colocar en un platón con agua, los utensilios, vajilla y otros ahí para que se enjuaguen antes de lavarlos, ahorro estimado 60 litros por día.
5. Colocar los alimentos en una vasija con agua, en lugar de hacerlo con el chorro directo.
6. Se elaborará un plan de reparación de las goteras del servicio de alimentos, para evitar el desperdicio de agua por esta razón. *Ahorro estimado: hasta 100 litros de agua por día*
7. Dejaré de usar el WC para arrojar desperdicios y los arrojaré un bote de basura.
8. En lugar de dejar abierta la llave mientras el cepillado de las manos o lavado de las manos, se utilizará un recipiente de agua para enjuagarme las manos y mi cepillo o simplemente cerraré la llave mientras se realiza esta acción por cada uno de los empleados.

5.5.3 Recomendaciones Generales

- El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

- Se debe disponer de agua potable para cada una de las preparaciones incluidas en la minuta patrón.

- El agua utilizada para la preparación del jugo debe ser sometida a tratamiento de calor, hasta alcanzar su punto de ebullición.

- Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

- Se debe disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizar conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

5.5.4 Labores De Inspección

La manipuladora de alimentos debe inspeccionar diariamente el flujo de agua proveniente del acueducto de la siguiente manera (para los resultados, el propietario del restaurante debe suministrar el Formato de Inspección de Agua Potable al punto de atención):

- Revisar sabor, probando el agua directamente de la llave. Escribir en el formato correspondiente 1 si el sabor es característico, o 2 si el sabor es anormal.
- Revisar el olor del agua, acercando un poco de agua en un vaso, directamente a la nariz. Escribir en el formato correspondiente 1 si el olor es característico, o 2 si el olor es anormal.

- Realizar inspección visual y determinar el color del agua. Escribir en el formato correspondiente 1 si el color es característico, o 2 si el color es anormal.
- Revisar las espumas. Si tiene presencia de espumas o no presenta espuma.

Esta acción se realiza semanalmente (cualquier día de la semana), se realiza un análisis organoléptico del agua proveniente del tanque, canecas o directamente del suministro del acueducto según el caso, verificando la ausencia de sólidos suspendidos, color y sabor. El análisis del agua se realiza antes de iniciar la jornada de trabajo, en los puntos hidráulicos de producción y tanque de almacenamiento.

5.5.5 Formato De Inspección Del Agua Potable

LABORES DE INSPECCION DEL AGUA POTABLE																				
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**REGISTRO CONTROL DE AGUA DEL ESTABLECIMIENTO**																			
SEMANAS	**SEMANA 1**					**SEMANA 2**					**SEMANA 3**					**SEMANA 4**				
DIAS DE LA SEMANA	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
SABOR (Leve sabor clorado, sin sabor)																				
OLOR (Sin olor)																				
COLOR (Cristalino, transparente)																				
ESPUMAS (Sin presencia de espuma una vez recogida)																				
TOMA DE MUESTRA PARA ANALISIS ORGANOLEPTICO	La manipuladora de alimentos deberá recoger una muestra de agua en un vaso transparente y observarlo a la luz con el fin de verificar las características organolépticas de color, espumas. Luego procederá a probar una pequeña cantidad del agua recogida para verificar el sabor y por ultimo verificar el olor mediante olfateo de la muestra.																			
FRECUENCIA	SEMANAL CUALQUIER DIA DE LA SEMANA																			

NOTA: El formato lo debe diligenciar el manipulador de alimentos y quien lo debe supervisar es el propietario del establecimiento, y se llena semanal de la siguiente manera:

- Marca 1 si es característico el sabor, olor, color o presencia de espuma.
- Marca 2 si no cumple

5.5.6 Contingencia

Este plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado, estos aspectos y procedimientos son:

- Si se encuentran inconformidades en la verificación de los procedimientos realizados, informar y realizar de nuevo las actividades registradas en los mismos.

- En caso de racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto, se debe contar con un recipiente plástico (caneca) adicional de almacenamiento de agua con el cual se almacene con un periodo de retención de aproximadamente 2 días, que posteriormente se utiliza en labores de aseo, dicha caneca debe ser lavada y desinfectada cada vez que s no aceptable, se llene de nuevo.

- Si se notifican resultados de laboratorio de salud pública en muestras del agua no aceptable, se debe realizar una suspensión inmediata, para determinar los factores causantes y tomar los correctivos y efectuar un nuevo muestreo.

5.5.7 Procedimiento Para Lavado, Limpieza y Desinfección De Tanques.



5.5.7.1 Método De Limpieza y Desinfección Del Tanque De Almacenamiento De Agua Potable

Para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, **ESTABLECIMIENTO ADITIVOS E INSUMOS,** contratará con una empresa que tenga personal idóneo que conozca el programa de lavado y desinfección donde debe llevar un registro sanitario.

El personal encargado de la limpieza y desinfección del tanque deberá utilizar los elementos de protección personal y llevar a cabo el siguiente procedimiento:

1. Verificar que el tanque se encuentre desocupado en su totalidad. En caso contrario proceder hacerlo.

2. Verificar el estado del tanque: presencia de grietas y fisuras, empaques, válvulas y tuberías.

3. Iniciar el lavado en forma manual por las paredes internas y piso del tanque utilizando material no abrasivo, con el fin de remover partículas gruesas y finas tales como piedra, arena, entre otras.

4. Al terminar la limpieza mecánica del tanque, se procede a sacar el agua que se encuentra al interior del tanque.

5. Posteriormente a la limpieza se realiza la desinfección del interior del tanque utilizando hipoclorito de calcio y TIMSEN, los cuales se aplican con una nebulizadora, logrando un mayor impacto en paredes y pisos del tanque.

6. Al finalizar la limpieza y desinfección se procede a llenar el tanque y se cubre este con su respectiva tapa, garantizando condiciones higiénicas y sanitarias.

5.5.8 Materiales Utilizados Para La Limpieza y Desinfección Del Tanque De Agua Potable

Para llevar a cabo el proceso de lavado, limpieza y desinfección se utilizarán los siguientes elementos y materiales:

5.5.8.1 Elementos De Protección Personal

1. Guantes de caucho
2. Tapabocas
3. Gafas de seguridad

5.5.8.2 Químicos

Desinfectante antiséptico

Grupo: Sal de amonio cuaternario

Tipo: granulado concentrado de color blanco akileno- dimtil

Nombre químico: Timsen, bactericida, fungicida, viricida

Composición: Cloruro de benzalcornio, algas, bactericidas, hongos y algunos otros virus.

Formulación: 15 cm3 por litro de formulación al 40%

5.5.8.3 Equipos y Materiales

Mangueras
Esponja
Cepillos de cerda delgada
Baldes

5.6 Cronograma De Lavado, Limpieza y Desinfección De Tanque Aéreo Del Establecimiento

CRONOGRAMA												
MESES	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ACTIVIDAD: LAVADO, LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.												
SUPERVISA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO												

5.7 Registro De Lavado, Limpieza y Desinfección De Tanque Aéreo Del Establecimiento

TIPO DE TANQUE	**TANQUE AEREO PLASTICO (TRIMESTRAL)**			
FECHA	**PRODUCTO APLICADO**	**DOSIFICACION**	**RESPONSABLE**	**OBSERVACIONES**

SUPERVISOR: _____

ADITIVOS E INSUMOS
CARRERA 2 No 10 11
CENTRO NEIVA
TEL: 3165254945
Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

5.8 Conclusiones

- Mediante el siguiente plan de agua potable se conoció la importancia del lavado y desinfectado del tanque que almacena el agua potable para el consumo, evitando así enfermedades transmitidas por este elemento.

- Se comprendió que un plan de agua potable debe llevar registros donde muestre las actividades que se hace para mantener este elemento, es perfectas condiciones.

- Se realizó un cronograma de inspección del agua para verificar sus condiciones desde los tanques de almacenamiento del acueducto de Neiva, para ver cómo llega hasta el establecimiento.

- Con el plan se dieron a conocer unas recomendaciones de cómo ahorrar este elemento tan importante para nuestra vida diaria, además se realizó un plan de contingencia en caso de escases de este elemento.

ADITIVOS & INSUMOS

NADER FARFAN ANA MILENA

NIT. 40771500-4

PLAN DE CAPACITACION

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DEL ESTABLECIMIENTO



ADITIVOS E INSUMOS

CARRERA 2 No 10 11

CENTRO NEIVA

TEL: 3165254945

Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

6.1 Introducción

Con el presente manual se quiere establecer una serie de procedimientos con el fin de prevenir el ingreso de plagas, ya que la evidencia o existencia de éstas en los establecimientos, se considera como una amenaza a la inocuidad de los alimentos.

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crean hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos.

Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

6.2 Objetivos Del Programa De Control De Plagas y Roedores

6.2.1 Objetivo General

Mantener un sistema de vigilancia y control en **EL ESTABLECIMIENTO DE ADITIVOS E INSUMOS**, que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida las proliferaciones de estas (artrópodas y roedoras), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

6.2.2 Objetivos Específicos

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.

- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del restaurante.

- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.

- Capacitar al personal del establecimiento sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos.

- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.

6.3 Alcance

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

6.3 Definiciones

Actividad de Saneamiento Ambiental.

Actividades que toda persona natural y jurídica, está obligada a realizar en los bienes de su propiedad o a su cuidado para evitar o eliminar las condiciones favorables a la reproducción de microorganismos, insectos u otra fauna trasmisores de enfermedades para el hombre. Algunas de las actividades de saneamiento ambiental son: Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza de Ambientes, Limpieza y desinfección de reservorios de agua, Limpieza de tanques sépticos.

Cebos.

Comida que se da a los animales para engordarlos o atraerlos con el fin de que mueran al ingerirlo.

Desratización.

Eliminación de las ratas y ratones de un lugar.

Infestación.

Invasión por parte de un organismo patógeno.

Vector.

Todo animal volador que puede generar contaminación. (Generalmente insectos como: moscas, zancudos).

Fumigación.

Método de control químico de plagas.

Plaga.

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

Plaguicida.

Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables.

Roedor.

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

Medida Preventiva.

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

Infección.

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

6.5 Marco Teórico

6.5.1 ¿Qué Es Una Plaga?

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 (ETA). Las plagas más comunes que podemos encontrar en un servicio de comidas son:

- Roedores: tales como ratas y ratones
- Insectos: como moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros.
- Pájaros: como palomas y gorriones

Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento señal de su presencia. Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y cloacas, constituyendo así un importante foco de infección. Las moscas se asocian generalmente a lugares donde el hombre vive y come, pero también se ven en los sanitarios, entre los desperdicios y otras inmundicias.

La facilidad para trasladarse de la suciedad a los alimentos, hace que dichos insectos constituyan una verdadera amenaza. Mientras se nutren de los alimentos, regurgitan líquido para disolver la comida y tomarlo con mayor

facilidad; este líquido contiene gérmenes patógenos que también lleva en sus patas.
Las cucarachas son una plaga común en las cocinas. Al igual que las moscas, contaminan el alimento con la región bucal, las patas, el excremento y también regurgita el alimento para nutrirse de él.

Es importante que sepa identificar los signos que revelan la presencia de estas plagas, entre ellos están:

- En el caso de las aves podrán ser nidos, excrementos, plumas, etc.
- En el caso de insectos podrán ser mudas, huevos, pupas, excrementos, etc.
- En el caso de roedores podrían ser pisadas, excrementos, pelos, sendas, madrigueras y roeduras.
- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales o púpales.
- La alteración de sacos, envases y cajas.

6.5.2 Medidas Permanentes Del Control De Plagas

Las medidas permanentes del control de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar, dando lo anterior, **ESTABLECIMIENTO ADITIVOS E INSUMOS,** deberá procurar el cumplimiento de las siguientes medidas:

6.5.2.1 Medidas Preventivas:

- De acuerdo a lo estipulado en La Resolución 2674 del 2013 se realizará fumigación con una periodicidad semestral (6 meses).
- Se protegerán todas las aberturas del lugar donde se ubica el comedor (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.), hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico.
- Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con anjeo (plástico/metálico.)
- Se mantendrá el orden dentro y fuera del comedor, todo el tiempo.
- Es obligatorio mantener el comedor libre de perros, gatos o cualquier otro animal.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados, bien cerrados.
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Hacer rotación de materiales almacenados.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre estos y el piso para facilitar la inspección, esto si el área de almacenamiento se presta para ello.
- Retirar todos los equipos y utensilios que no se usen.
- Eliminar acumulaciones de basura.

6.5.2.2 Medidas Correctivas

Para el establecimiento de las medidas correctivas del comedor, deberá contar con la asesoría de una empresa experta en control de plagas, pues las mismas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación.

6.6 Cronograma De Fumigación Para El Control De Plagas o Roedores Del Establecimiento (Semestral)

CRONOGRAMA												
MESES	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
ACTIVIDAD: FUMIGACION CON QUIMICOS PARA ROEDORES E INSECTOS.												
SUPERVISA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO												

6.7 Registro De Control De Plagas o Roedores Del Establecimiento

FECHA	PRODUCTO APLICADO	DOSIFICACION	RESPONSABLE (QUIEN ELABORO LA ACTIVIDAD)	OBSERVACIONES

SUPERVISOR: _____

ADITIVOS E INSUMOS
CARRERA 2 No 10 11
CENTRO NEIVA
TEL: 3165254945
Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

ADITIVOS & INSUMOS

NADER FARFAN ANA MILENA

NIT. 40771500-4

PLAN DE CAPACITACION

6.8 Registro Preventivo De Control De Plagas o Roedores del Establecimiento

CONTROL PREVENTIVO DE PALGAS Y ROEDORES MENSUAL																				
MES:																				
DIAS DE LA SEMANA	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**
Área de distribución																				
Área de Almacenamiento																				
Área de Sanitarios																				
Desagües																				
Sifones																				
Tejado / Cielo raso																				
PLAGA O EVIDENCIA ENCONTRADA Y LUGAR																				
ROEDORES																				
INSECTOS																				
PALOMAS																				
PAJAROS																				
ENCARGADO: **Manipulador de Alimentos**									**SUPERVISA:** **Propietario del Restaurante**											
Acción Correctiva:																				

1 significa que hubo presencia **2** significa que no hubo presencia

ADITIVOS E INSUMOS
CARRERA 2 No 10 11
CENTRO NEIVA
TEL: 3165254945
Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

6.9 Conclusiones

- Con este plan se busca reducir la proliferación de los roedores, insectos y plagas en el ESTABLECIMIENTO **ADITIVOS E INSUMOS.**

- Conocer las medidas preventivas y correctivas de este plan para garantizar la inocuidad de los alimentos.

- Llevar los registros de este plan tal como se dice para controlar la plaga de estos roedores.

- Dar una mejor imagen en presentación del establecimiento en cuanto a las visitas realizadas por secretaria de salud municipal u otras entidades.

ADITIVOS & INSUMOS

NADER FARFAN ANA MILENA

NIT. 40771500-4

PLAN DE CAPACITACION

7.PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS DEL ESTABLECIMEINTO



ADITIVOS E INSUMOS

CARRERA 2 No 10 11

CENTRO NEIVA

TEL: 3165254945

Correo: amnaderfarfan@yahoo.es

7.1 Introducción

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

Si el material de desecho no es apropiadamente recolectado, almacenado y dispuesto, puede atraer roedores y otras plagas. Cualquier derrame deberá ser limpiado tan pronto como sea posible. Para minimizar la atracción de roedores y otras plagas, las áreas de almacenamiento de los desechos, así como los recipientes, cubas y basureros, requieren de mucha atención cuando se limpian y desinfectan.

No deberá permitirse la acumulación de basura en las áreas de almacenamiento y distribución, y otras áreas de trabajo relacionadas con el alimento o de los ambientes que son vecinos, a menos que éstos últimos estén lo suficientemente alejados como para que no representen un peligro para el desarrollo normal de las actividades.

7.2 Objetivos Del Programa De Desechos Sólidos

7.2.1 Objetivo General

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes del proceso de elaboración de alimentos, con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.

7.2.2 Objetivos Específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el **ESTABLECIMIENTO ADITIVOS E INSUMOS.**

- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirándolos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.

- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el establecimiento.

7.3 Alcance

- El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, almacenamiento y distribución y servido de alimentos y debe ser aplicado por el personal del establecimiento donde opera **EL ESTABLECIMEINTO DE ADITIVOS E INSUMOS.**

7.4 Definiciones

Basura.

Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, etc.

Desecho.

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

Disposición Sanitaria de Basuras.

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

Desperdicio.

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

Entidad de Aseo.

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

Residuo Sólido.

Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza.

Residuo Sólido Domiciliario.

El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a estas.

Residuo Sólido Comercial.

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

Clasificación de los Residuos Sólidos.

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en:

Orgánicos.

Es el caso de las verduras, las cascaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de

compostaje, por lo que idealmente siempre deben separarse del resto de materiales de desecho.

Inorgánicos.

Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclajes.

Tratamiento.

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

7.5 Marco Teórico

7.5.1 Generalidades De Los Desechos Sólidos

Un control adecuado y la implementación de un sistema de reciclaje de basuras aparecen como el método más eficaz para gestionar la manipulación de los residuos, ya que sin supervisión podría convertirse en un verdadero problema en cuestiones de higiene, salubridad y manejo ambiental.

Los residuos orgánicos constituyen en ocasiones el 40% del total de basuras y desperdicios en una cocina. Como estos residuos no se tratan ni se manipulan, están sometidos a un desgaste mayor.

La temperatura ambiente y la exposición al medio natural hacen que proliferen 10 millones de tipos de bacterias por cada gramo de materia orgánica, lo que constituye un riesgo a prevenir.

Estos microorganismos pueden ser generalmente patógenos y pueden transmitirse por la acción del aire o pueden ser transportados por los insectos hacia las zonas de manipulación de alimentos

7.5.2 Clasificación De Las Basuras

Se emplean dos tipos de recipientes de basuras con sus respectivas bolsas plásticas, en el primero se depositan los desechos orgánicos y en el segundo desechos inorgánicos.

7.5.3 Manejo y Disposición

Todos los desechos del establecimiento son recolectados en bolsas plásticas y llevadas a las canecas ubicadas fuera del área de proceso. La empresa de aseo, recoge los residuos periódicamente por lo cual no representa un foco de contaminación y se encuentra situada lejos de las áreas de almacenamiento y distribución de los alimentos.

El monitoreo se realiza por medio de la verificación de las actividades de manejo y disposición de los desechos, por parte de las manipuladoras y propietario del establecimiento. Su seguimiento se registra en la lista de chequeo del Programa de Limpieza y Desinfección.

CLASE DE DESECHO	ROTULADO	CONTENIDO BASICO
		Cascaras de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos, restos de alimentos no

DESECHOS ORGANICOS	**DESECHOS ORGANICOS**	contaminados y barrido de prados y pisos (hojas, tallos, material biodegradable)
DESECHOS INORGANICOS	**DESECHOS INORGANICOS**	Todo material de plástico, papel, cartón etc.

7.5.4 Medidas Preventivas

- Conocer el entorno, valorando los riesgos higiénicos causados por acumulación de basuras o por estancamiento de aguas que producen contaminación ambiental.
- Se debe contar con un área específica para el manejo de desechos, evitando así la proliferación de insectos.
- Los desechos se deben recolectar y clasificar en su lugar de origen. Diariamente deben ser llevados al sitio destinado para su disposición, en un lugar lejano a las áreas de preparación.
- La basura se debe recoger en recipientes de materiales fáciles de limpiar e impermeables que dispongan de tapa que cierre herméticamente de manera automática.
- En el interior del recipiente se debe colocar una bolsa de plástico de un solo uso fijada en la boca de la caneca.
- Las bolsas de basura se deben sacar cada vez que estén llenas.
- Los recipientes se deben limpiar y desinfectar cada vez que se vacíen y, como mínimo, una vez al día.
- Después de manipular o sacar la basura debemos lavarnos las manos.
- Los recipientes se deben colocar en puntos de fácil acceso, pero que no supongan un riesgo de contacto con los alimentos.

- Una vez llenas las bolsas se deben retirar y depositar en un espacio destinado específicamente o almacenarlas provisionalmente hasta que sean recogidas por los servicios de residuos sólidos.
- La limpieza de los recipientes se debe hacer con agua potable, detergente y después se deben desinfectar y secar al aire, finalmente se debe colocar la bolsa y tapar.

7.5.5 Plan De Contingencia

Con el fin de evitar cualquier problema de contaminación cruzada o alteración al medio ambiente, se ha establecido un plan de contingencia que se debe aplicar en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo de los residuos sólidos. El plan comprende una serie de actividades que se deben cumplir de forma inmediata ante la falta del programa trazado, estos aspectos y procedimientos son:

- Agotamiento por deficiencia en la programación de bolsas plásticas: se tiene ordenado la compra inmediata.

- No recolección de residuos sólidos en almacenamiento por parte de la empresa de aseo distrital, contactar al coordinador de la empresa de aseo, para que envíe un vehículo de emergencia acondicionado para trasportar los residuos sólidos o aislarlos del comedor.

7.6 Procedimientos

- Separar los desechos sólidos en orgánicos e inorgánicos en cada actividad.

- Depositarlos en sus respectivas canecas de acuerdo a su clasificación, una vez llenas las bolsas.

- Retirar las bolsas de las canecas

- Sacar al lugar de recolección

- Lavar y desinfectar las canecas de los residuos orgánicos e inorgánicos

- Colocar bolsas nuevas a sus respectivas canecas

- Mantener siempre tapadas las canecas para evitar proliferación de plagas y roedores.

7.7 Registro De Control De Residuos Sólidos

FORMATO DE VERIFICACION DEL MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS																				
ESTABLECIMEINTO DE ADITIVOS E INSUMOS																				
MES:	**SEMANA 1**					**SEMANA 2**					**SEMANA 3**					**SEMANA 4**				
DIAS DEL MES																				
Área de Distribución																				
Área de Almacenamiento																				
Área de Baños																				
OBSERVACIONES:	**Marcar con una X el día que retiran los residuos de las diferentes áreas; actividad que se realiza a diario. Además, resaltar el día de la recolección de los residuos.**																			
ACCION CORRECTIVA:																				
RESPONSABLE:																				

Supervisor

7.8 Conclusiones

- Con este plan se pretende darles un buen manejo a los desechos sólidos, **DEL ESTABLECIMEINTO DE ADITIVOS E INSUMOS.**

- Evitar contaminaciones de los alimentos por un mal manejo de desechos sólidos.

- Mediante este plan se pretende dar mejor presentación al establecimiento en cuanto a su presentación.

- Llevar registro o control de los desechos sólidos para garantizar una buena prestación del servicio.

PRESENTACION DOCUMENTACION Y DATOS GENERALES

VEHICULO CARROCERIA TIPO REFRIGERADO

PLACAS

GQZ769



MEDIDAS DEL FURGON: 4.20 Mts -2.20 Mts – 2.20 Mts

TELEFONOS DE CONTACTO

3212632804 MARIO ALEJANDRO FIERRO

3142394257 CARLOS ANDRES FIERRO PERDOMO

DATOS DEL VEHICULO

Clase de Vehículo CAMIONETA TIPO FURGON Placa GQZ769 Marca JMC

Motor N° JX493ZLQ4-L8105297 Chasis N° LEFYECC22MHN01970 Capacidad 3215

Cilindraje 2.771 Color BLANCO Modelo 2021

Tipo Corriente [X] Tipo Blindado [ ] Nivel Blindaje [ ]

DOCUMENTOS DEL VEHICULO

DOCUMENTO	FECHA VENCIMIENTO		
	D	M	AÑO
SOAT	26	12	2024
POLIZA TODO RIESGO	14	12	2024
REVISION DE GASES	27	12	2024

COPIA DE DOCUMENTOS DEL VEHICULO



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
Libertad y Orden
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10021790914

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQZ769	JMC	JX1044TC4	2021

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	3215

NÚMERO DE MOTOR: JX493ZLQ4-L8105297
REG: N
VIN: LEFYECC22MHN01970
NÚMERO DE SERIE: LEFYECC22MHN01970
REG: N
NÚMERO DE CHASIS: LEFYECC22MHN01970
REG: N
PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): PERDOMO CASTAÑEDA YENI PATRICIA Y OTRO(S)
IDENTIFICACIÓN: C.C. 55162421



RESTRICCIÓN MOVILIDAD
BLINDAJE: ******
POTENCIA HP: 107
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 882020000086981
I/E: I
FECHA IMPORT.: 17/11/2020
PUERTAS: 2
LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - BANCO DE BOGOTA
FECHA MATRÍCULA: 09/12/2020
FECHA EXP. LIC. TTO.: 09/12/2020
FECHA VENCIMIENTO: ******
ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA INFR TTOYTTE MCPAL NEIVA
LT02006115058

SOAT

Poliza SOAT

Número de poliza	Fecha expedición	Fecha inicio de vigencia	Fecha fin de vigencia	Código tarifa	Entidad expide SOAT	Estado
87218606	26/12/2023	27/12/2023	26/12/2024	310	COMPANIA MUNDIAL DE SEGUR	VIGENTE

TECNOMECANICA

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES
No. 170622106

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: NUEVO CDA NEIVA

NIT: 901470153 **No. de Certificado de Acreditación:** 23-CDA-003

Fecha de expedición: 2023/12/27 **Fecha de vencimiento:** 2024/12/27

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GQZ769 **CLASE:** CAMIONETA

MARCA: JMC **MODELO:** 2021

SERVICIO: Público **COMBUSTIBLE:** DIESEL

CILINDRAJE: 2771 **NRO. MOTOR:** JX493ZLQ4-L8105297

NRO. CHASIS: LEFYECC22MHN01970 **VIN:** LEFYECC22MHN01970

LÍNEA: JX1044TC4

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: CARLOS A. FIERRO P. y otro(s)

FIRMA DEL RESPONSABLE

CARLOS DARIO BERMEO ESTUPIÑAN

INFORMACION DEL CONDUCTOR

NOMBRE: **MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO**

CEDULA: **1075292884**

FECHA DE NACIMIENTO: **25 de Noviembre de 1995**

RH: AB+

DOCUMENTOS DEL CONDUCTOR:





JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
Microbiólogo con énfasis Agroindustrial
Universidad del Cesar
301 319 2047
E-mail: bioscalidad@gmail.com
Capacitaciones en BPM y
Manipulación de Alimentos

SERVICIOS DE CALIDAD

No. 00688- 24

JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No 1.121.819.180 de Villavicencio
Capacitador en Manipulación de alimentos

CERTIFICA

Que **MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO** identificado (a) con cedula No **1075292884** asistió a la capacitación en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura realizado el día 12 de abril de 2024, con una intensidad horaria de Cinco (5) horas

Esta certificación se expide a solicitud del interesado el día 12 de abril de 2024



JAIBER YOBANY PRADA RUIZ
CC No 1.121.819.180 de Villavicencio
Capacitador en Manipulación de alimentos

*Documento personal e intransferible, cualquier modificación u falsificación acarreara problemas legales.

Verifique el sello seco de autenticidad

BIOS IPS
LABORATORIO CLÍNICO

CERTIFICADO MÉDICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

No. 00688 - 24

EMPRESA:

CIUDAD: NEIVA

FECHA: 12/04/2024

DPTO: HUILA

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRES Y APELLIDOS: **MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO**

CC● TI CE 1075292884

CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EDAD: 27

TELÉFONO: 3212632804

DIRECCIÓN: CL26A # 44 - 59

LABORATORIOS

COPROLOGICO	NEGATIVO
FROTIS FARINGEO	NEGATIVO
KOH DE UÑAS	NEGATIVO

DIAGNOSTICO MÉDICO

EL PACIENTE NO PRESENTA NINGUNA AFECCIÓN EN LA PIEL QUE AFECTE SUS LABORES COMO MANIPULADOR.

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

CONCEPTO

- ☐ Apto sin restricción
- ☐ Apto con restricción que no interfieren en la labor
- ☐ Apto para trabajar en alturas
- ● Apto para manipulación de alimentos
- ☐ Examen de retiro satisfactorio
- ☐ Examen de retiro no satisfactorio
- ☐ Apto con restricciones que no interfieren en la labor
- ☐ Aplazado

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Dr Fiernán E Medina E
MÉDICO GENERAL
RM 806/07
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1152/2012

Firma del Médico

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

BIOS SERVICIOS DE CALIDAD

301 319 2047

CONCEPTO MÉDICO

Certifica que el paciente se encuentra apto para manipular alimentos, no tiene ninguna patología infectó contagiosa, se encuentra sano sin ninguna restricción.

FECHA EXPEDICIÓN

12/ 04/ 24

Validez de un (1) año

Dr. Hernán E. Medina C.
MÉDICO GENERAL
RM 806707
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RES. 1192/2019

Firma Médico Especialista
Dr. Hernán Medina C.
Especialista Salud Ocupacional

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

BIOS SERVICIOS DE CALIDAD

No. 00688-24

En cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 articulo 36 parágrafos 1 y 2.

Hace constar que:

MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO
con documento de identidad N°

1075292884

El portador de este carnet asistió a la capacitación
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Firma Capacitador
Jaiber Y. Prada Ruiz
Microbiólogo con énfasis agroindustrial

Este certificado está amparado por la resolución 2674 de 2013, capítulo III artículo 11 y 12.

SuAporte | Informe Histórico Detallado

Periodo Cotización 202404 **Número planilla** 70014298
Periodo Servicio 202404
Tipo Planilla Y: PLANILLA INDEPENDIENTES EMPRESAS

Período de consulta del Informe: 202404
Pagada 05/04/2024

Fecha de Creación del Informe: viernes, 05 de abril de 2024 10:35:02 AM

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	ASOCIACION GESTORES UNIDOS X COL	**Sucursal**	003 ALQUERIA SUCURSAL		
Documento	NI830506963	**Dirección**	CR 13N SUR #15 N - 36 CRA 13 N 15 36		
Tipo de Empresa	AGREMIACIONES O ASOCIACIONES	**Teléfono**	7453030		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL	**Total Afiliados**	6
Ciudad	ARMENIA	**Departamento**	QUINDIO		
Representante Legal	CARDONA CARVAJAL NESTOR	**Identificación**	CC19056927		

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 1075292884		
Tipo de Cotizante	16	00	
Extranjero		**Residente**	

Días AFP	30	**Días EPS**	30
Días ARP	30	**Días CCF**	0

Salario	$ 3.532.705

Nombres y Apellidos	**(Cod) Ciudad - Departamento**
FIERRO PERDOMO MARIO ALEJANDRO	41001000 41

Novedades

ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
								X							

III. APORTES POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO

Código AFP	231001
Código AFP Traslado	
FDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS COLFONDOS	
IBC AFP	$ 3.532.705
Total Cotización AFP	$ 565.300
Fondo de Solidaridad Pensional	$ 0
Fondo de Subsistencia Pensional	$ 0

Código CCF	NIN-CC
NINGUNA CCF	
IBC CCF	$ 0
Aporte CCF	$ 0

Código EPS	EPS005
Código EPS Traslado	
SANITAS EPS	
IBC EPS	$ 3.532.705
Aporte EPS	$ 441.600
Aporte UPC	$ 0

ARL SURA	
IBC ARP	$ 3.532.705
Aporte ARP	$ 86.100

IV. Parafiscales

Aporte Ministerio	$ 0
Aporte ICBF	$ 0
Aporte SENA	$ 0
Aporte ESAP	$ 0

Enlace Operativo, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77. Línea Ética: 018000 517806.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 013133

Subred: SUR OCCIDENTE ESE — Número de Inscripción: /
Unidad de Servicios de Salud: FONTIBON — Número de Carpeta: /

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de Intervención:
1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos
1.3 Dirección donde se realiza la inspección: CORREO 106 # 159-03
1.5 Localidad: FONTIBON — 1.6 UPZ: ZONA FRANCA
1.7 Barrio: COMPUERTA
1.8 Nombre del propietario del vehículo: YENI PATRICIA PERDOMO C. — 1.9 Teléfono: 3212632804
1.10 Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] — 1.13 Número: 55162421 — 1.11 Email: monopatrio@gmail.com
1.12 Dirección de Notificación: CALLE 26A # 44-59 NEIVA
1.13 Nombre del conductor: HAROLD ALEJANDRO FIERRO PERDOMO — 1.14 Teléfono: 3212632801
1.15 Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] — 1.16 Número: 1.075.292.884
1.17 Nombre del propietario del producto: — 1.18 Teléfono:
1.19 Tipo de documento: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] — 1.22 Número: — 1.20 Email:
1.21 Tipo de vehículo: Camión [ ] Camioneta [X] Tracto-Camión [ ] Remolque [ ] Trailer [ ] Otro [ ] Cual:
1.22 Tipo de carroceria: Cabinado [ ] Van [ ] Furgón [X] Capacete [ ] Botellero [ ] SRS [ ] Tanque [ ] Otra [ ] Cual:
1.23 Modelo: 2021 — 1.24 Marca: JHC — 1.25 Color: BLANCO — 1.26 Placa: GQT769.
1.27 Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]
1.28 Horario y dia de funcionamiento: DOMINGO A DOMINGO — 1.29 Número de trabajadores: 2
1.30 Tipo de alimento que transporta: ALIMENTOS ENLATADOS E INSUMOS ALIMENTICIOS
1.31 Tipo de materias prias que transporta:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO

Favorable [ ]
Favorable con requerimientos [ ]
Desfavorable [ ]

% De cumplimiento de la ultima inspección: %

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 un 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 con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incuplimiento 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.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS
Powered by CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
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 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 6. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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
3.3 Práticas 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.)	13	6,5	0	C

Impresión, Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6			Se evidencia Certificado de manipulación de alimentos vigente. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29. Núm. 4 y 5.)	15			Se evidencia Certificado de fumigación vigente C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20			
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.)	6			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (selecciones con una (x) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
96%	X	Favorable	90-100%	En caso de uno o mas 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 mprocederá 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	/
Número del acta de toma de muestras	/

IV. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☒

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: /

Por parte del establecimiento: /

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 12 del mes de ABRIL del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) dias contados a partir de la realización de la visita.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: Alexandra Velandia	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Numero de documento: 1015405546	Número de documento:
Cargo: ISA	Cargo:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: MARIO ALEJANDRO FIERRO.	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento: 1075292884	Número de documento:
Cargo: Representante legal: ☐ Propietario: ☐ Encargado: ☒	Firma:
Firma:	

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ANEXO ACTA DE VISITA

Acta de Vista Número **AS14C** 013133

Fecha: 12 de ABRIL de 2024

Nombre del establecimiento: 907769

Nombre del producto: ALIMENTOS VARIOS E INSUMOS ALIMENTICIOS.

ASPECTOS A VERIFICAR	Cumple	No Cumple	No Aplica	OBSERVACIONES
1. El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			
2. No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			
3. Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.	X			
4. No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			
5. El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			
6. Contiene la lista de ingredientes.	X			
7. Contiene la lista de ingredientes. El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			
8. Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			
9. Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la la palabra "lote", o la letra "L".	X			

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ANEXO ACTA DE VISITA

Acta de Vista Número

AS14C 013133

GRUPOS DE ALIMENTOS	Cumple	No Cumple	No Aplica	OBSERVACIONES
10. Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos digitos -Dia y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. -Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			
11. Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			
12. Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			
13. En caso que el producto contenga la infor-información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementario que concontenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.	X			
14. En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.	X			
15. Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			

FUNCIONARIO DE SALUD (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre:	Alexandra Velandia	Nombre:
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:
Número de documento:	1015403346	Número de documento:
Cargo:	TSA	Cargo:

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

ACTA DE ENTREGA ELEMENTOS DE PROTECCION

De acuerdo con las políticas establecidas por la empresa, el reglamento interno de trabajo y los demás controles establecidos para el desarrollo de actividades se hace entrega el día 15 de Marzo de 2024 de los siguientes elementos de protección:

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
UNIFORME	X		
BOTAS DE CUERO PUNTA ACERO	X		
GUANTES DE CARNAZA	X		
ZAPATO ANTIDESLIZANTE	X		
TAPABOCA	X		
GORRO	X		
TOALLAS DESINFECTANTES	X		
GEL ANTIBACTERIAL	X		

MARIO ALEJANRO FIERRO PERDOMO Identificado con cedula de ciudadanía N°1075292884, quien se compromete a hacer buen uso de los EPP entregados, a su vez es responsable por la perdida y daños ocasionados por el mal uso o descuido.



MARIO ALEJANDRO FIERRO PERDOMO
C.C. 1075.292.884

Rentokil Initial

NIT 900.057.931-2

Calle 164 No. 19 A-26 Bogotá
www.rentokil-initial.com.co
www.rentokil.com/co

CERTIFICADO
Nº 24281

RGGC-024 V1

Cliente:	ALQUENDA	Fecha:
Placa Vehículo	GQZ769	18 03 2024
Tratamiento:	Servicio control de plagas y/o desinfección CONTROL PLAGAS	
Producto Aplicado:	PERMOST	

JAIR GAZON G
Técnico Aplicador

MARIO FIERRO P.
Firma del cliente

GC 011 GS 348

WWW.PAPYRUS.LTDA.COM TEL: 220 4364291

EXCEL GESTION AMBIENTAL

FUMIGAMB

Fumigax

VidaFresh
Higiene que se siente