MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
HOGAR MADRE MARIA DE SAN LUIS BOGOTA

Fecha:	Bogotá D.C. 10 de marzo de 2025		
Hora de inicio:	08:00 horas.	**Hora finalización**	09:00 horas.
Lugar:	Hogar Madre María de San Luis Bogotá.		

ACTA No. AE-2025-001800 DIBIE – 2.25

QUE TRATA DEL INICIO DEL CONTRATO PN DIBIE 08-7-16008-25 "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS DE BOGOTÁ DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA, VIGENCIA 2025"

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. **Verificación asistencia**:

El señor Intendente jefe **DARMIX ADRIÁN BELTRÁN MARTÍNEZ,** Administrador del Hogar Madre María de San Luis Bogotá DC, se reúne en las instalaciones con el señor **LUIS CARLOS ACOSTA RAMIREZ** identificado con cédula de ciudadanía No 79.864.465 de Bogotá DC en calidad de Representante Legal de la empresa IVERSIONES ACOSTA RAMÍREZ SAS con el fin de realizar el Acta de Inicio del contrato.

2. **Lectura del acta anterior**: N/A

3. **Verificación de los compromisos**. N/A

4. **Temas a tratar**

BOGOTA D.C, COLOMBIA

Contrato No:	PN DIBIE No 08-7-16008-225
Objeto:	SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS USUARIOS DEL HOGAR MADRE MARIA SAN LUIS BOGOTA DE LA DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA, VIGENCIA 2025
Contratante:	DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
Contratista:	INVERSIONES ACOSTA RAMÍREZ SAS NIT 901.060.411-9 Representante legal LUIS CARLOS ACOSTA RAMÍREZ Cedula: 79.864.465 de Bogotá Dirección: Carrera 14 No 79-50 Bogotá Teléfono: 32084542510 – (601)5204464 Email: licitaciones@inversionesacostaramirez.com

Valor total del contrato:	CIENTO CUARENTA MILLONES DE PESOS ($140.000.000,00) MONEDA CORRIENTE, IVA INCLUIDO
Plazo en ejecución:	Será hasta el 31 de octubre de 2025 y/o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.
Fecha de Inicio:	MARZO 10 DE 2025
Fecha de terminación:	OCTUBRE 31 DE 2025
Pólizas:	POLIZA ANEXO 0: NB-100373718 EXPEDIDA EL 06 DE MARZO DE 2025
Aseguradora:	SEGUROS MUNDIAL
Registro presupuestal:	SIIF No. 40925 DE 04 DE MARZO DE 2025 A-02-02-02-006-003 L1HOMAS SSF RECURSO 16

A los diez (10) días del mes de marzo de dos mil veinticinco (2025), en las instalaciones de HOGAR MADRE MARIA SAN LUIS , lugar de ejecución del contrato de SUMINISTRO DE ALIMENTACION **PN DIBIE No 08-7-16008-25** en la ciudad de Bogotá D.C, se reunieron el señor Intendente Jefe **DARMIX ADRIÁN BELTRÁN MARTÍNEZ** en calidad de Supervisor del contrato y el señor **LUIS CARLOS RAMIREZ ACOSTA** C.C 79.864.465 en calidad de representante legal de la empresa contratista INVERSIONES ACOSTA RAMÍREZ SAS, NIT 901.060.411-9.

Se procede a dar inicio a las actividades del contrato que se describen a continuación **"SUMINISTRO DE ALIMENTACION EN EL HOGAR MADRE MARIA SAN LUIS BOGOTA"**, de acuerdo con las especificaciones técnicas mínimas del contrato.

SUPERVISOR DEL CONTRATO:

La supervisión del contrato estará a cargo del administrador del HOGAR MADRE MARIA SAN LUIS BOGOTA O QUIEN HAGA SUS VECES (administrador Titular), o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto, quien verificara la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato deacuerdo a las funciones asignadas para el efecto en la resolución Nro. 0090 de fecha 15 de enero de 2018, " Por la cual se actualiza , modifica y complementa el manual de contratación de la Policía nacional, adoptado mediante resolución 03049 de 2014 y los artículos 82, 83 y 84 de la ley 1474 de 2011, estatuto anticorrupción, " Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la ejecución de la gestión pública".

Para el presente contrato la supervisión deberá cargar en la plataforma del SECOP II, el respectivo informe de supervisión, recibo a satisfacción y crear el plan de pagos, aprobar el pago de la facturación, emitir concepto de viabilidad para las modificaciones del contrato como prorrogas, adiciones y tramites de incumplimientos al área de contratos de la DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA y demás funciones inherentes al cargo, y al finalizar el contrato deberá subir la liquidación del mismo dentro de los plazos establecidos por ley.

NOTA: La supervisión del o de los contratos que se desprendan del presente proceso serán supervisados de la siguiente manera:

I. Se delegará y notificará la supervisión al administrador del Hogar Madre María de San Luis Bogotá, según se relaciona en el numeral 1.3 CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato e informará a la Dirección de Bienestar Social y Familia de la Policía Nacional cualquier anomalía que se presente con la ejecución del mismo, de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en la Resolución No 00090 del 15/01/2018 y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 12/07/2011.

CONTRATISTA: **SGSST:** Deberá presentar copia del documento "PLAN DE SANEAMIENTO" vigente de las instalaciones en las cuales se realiza la preparación de los alimentos.

Este documento deberá estar firmado por el representante legal y profesional competente (ingeniero o técnico de alimentos, sanitario ambiental.

Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar el informe de cumplimiento al "PLAN DE SANEAMIENTO" establecido para las instalaciones en las cuales se realiza la preparación de alimentos, este documento deberá estar firmado por el representante legal y profesional competente (ingeniero o técnico en alimentos, sanitario y/o ambiental.

Garantizar que el transporte de alimento debe realizarse en vehículos autorizados para tal fin, los cuales tengan visible la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" evitando la contaminación, la proliferación de microorganismos, como el deterioro de los insumos. Si los insumos requieren ser refrigerados o congelados se debe garantizar que se mantengan siempre en condiciones de la cadena de frio.

Deberán presentar copia de la certificación secretaria de salud distrital o del municipio con concepto "FAVORABLE VIGENTE" para el transporte de alimentos preparados al lugar establecido en el contrato para la entrega de los mismos. Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico y planilla que registre la entrega de los alimentos preparados al lugar establecido en el contrato para la entrega de los alimentos en el vehículo autorizado.

Garantizar que el personal a cargo cumpla con la idoneidad y experiencia relacionada con el servicio de preparación y manipulación de alimentos, conforme a los señalado en el capítulo III artículo 12 de la resolución 2674 del 22 de julio de 2013.

Deberá presentar el listado de personal su cargo que realizará las labores de preparación y manipulación de alimentos en el marco del cumplimiento del objeto del contrato, anexando la copia(s) de certificado(s) de capacitación en la manipulación de alimentos, donde como mínimo se evidencien las diez (10) horas de capacitación y firmado por el profesional idóneo.

Mensualmente durante la ejecución del contrato deberá presentar un informe que se relacione el listado de personal a su cargo que realiza labores de preparación y manipulación de alimentos en el marco del cumplimiento del objeto del contrato, asociando el certificado y fecha de expedición del curso de manipulación de alimentos. Este curso siempre debe estar vigente, motivo por el cual, si requiere su actualización, debe ser presentado.

SGA: Presentar fichas técnicas de los empaques a suministrar con los alimentos, que evidencien las características solicitadas. Mensualmente durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico que evidencia las acciones realizadas para el cumplimiento de lo solicitado, si por alguna circunstancia se debe cambiar de producto, se debe presentar ficha técnica e informar su cambio a la supervisión asignada.

CONDICIONES TECNICAS:

1. El contratista deberá garantizar que los alimentos serán entregados en el punto de servicio y trasladados en vehículos con las condiciones idóneas para este tipo de transporte.

2. El contratista deberá garantizar el cambio de los alimentos que presenten cualquier defecto y/o mal calidad con inmediatez, sin costo alguno para el Hogar Madre María de San Luis (HOMAS). El cambio se solicitará por parte del supervisor del contrato.

3. El contratista deberá mantener los precios establecidos en el mismo durante toda la ejecución.

4. El contratista deberá servir y poner en la mesa los platos que serán consumidos por los usuarios de Hogar Madre María de San Luis.

5. El contratista deberá realizar la entrega de los productos en el punto de servicio Hogar Madre María de San Luis, ubicado en la Carrera 66C No 42-79 Barrio Salitre Greco.

6. El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Así mismo de la Resolución 519 de 2005 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

7. y las demás contempladas en la Aceptación Oferta PN DIBIE No 08-7-16008-25 de fecha 03/03/2025.

LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO:

HOGAR MADRE MARIA SAN LUIS BOGOTA, dirección carrera 66C # 42-79 Salitre Greco - Bogotá.

HORARIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

DESAYUNOS: 07:00 a 08:00 HORAS
ALMUERZOS: 12:00 a 14.00 HORAS
CENAS: 18:00 a 19:00 HORAS

La alimentación será solicitada en el grupo de WhatsApp creado para tal fin, para el desayuno se solicita en la noche anterior, para el almuerzo se solicita antes de las 9:30 y la cena antes de las 15:00 horas, con el fin de dar el tiempo suficiente para la preparación y transporte.

Una vez efectuada la Reunión de Acta de Inicio con fecha del de 10 de marzo se verificaron los siguientes temas:

a. Conclusiones, Recomendaciones y Compromisos

Cumplir a cabalidad con las funciones asignadas.

Se firma la presente acta en la ciudad de Bogotá D.C, a los diez (10) días del mes de marzo de dos mil veinticinco (2025), por los que en ella intervienen.

Intendente Jefe **DARMIX ADRIÁN BELTRÁN MARTÍNEZ** Supervisor del contrato 08-7-16008-25 DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA POLICIA NACIONAL	**LUIS CARLOS RAMIREZ ACOSTA** C.C 79.864.465 Representante Legal INVERISONES ACOSTA RAMÍREZ SAS NIT 901.060.411.9

Anexo: Documentación requerida en la Aceptación de Oferta GS-2025-006723-DIBIE del 03/03/2025

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
AS11N 030009

E.S.E.: SubRed Norte — Fecha: 16 | 08 | 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 04-19	Número de Inscripción: 29600	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UPA Pionegro

Dirección donde se realiza la inspección: CL 94c 31 40

Localidad: Suba Bridas

UPZ: Los Andes | Barrio: Pionegro

Nombre del propietario del vehículo: Purecolombia S.A.

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 890903938

Correo electrónico para notificación* calidad@marketingfcolombia.com

Dirección de Notificación: CL 71B 76 13 | Teléfono: 3146557605

Nombre del propietario del producto: Marketing Food Colombia SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 901301210-0

Correo electrónico para notificación* calidad@marketingfcolombia.com

Dirección de Notificación: CL 71B 76 13 | Teléfono: 3146557605

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Panel

Modelo: 2021 | Marca: Chevrolet | Placa: JTY552

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☒ Lunes a Domingo

Tipo de productos que transporta: Harinas, Cereales, Granos, bebidas a base de agua, Confiteria, bebidas lácteas UHT.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	13 02 2023 DD MM AAAA	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	86,5 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	(6)	0	Unidad de carga está separada parcialmente con una reja. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
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 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	(12)	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (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 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(13)	6,5	0	C

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	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29. Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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
AS11N 030009

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100	X	Favorable	90-100%	
		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. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga. No se evidencian productos para verificación de rotulados. *se aclara puntaje es de 94%.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 02 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Leidy Carolina Rico Olmos	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1022984289	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnóloga en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Angel Mateo Morales Ordoñez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1001200189	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10022213206

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
JTY552	CHEVROLET	N300	2021

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.206	BLANCO CUMBRE	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	PANEL	GASOLINA	550

NÚMERO DE MOTOR: LAQ*UL91120428*

REG: N

VIN: LZWCCAGA0ME008663

NÚMERO DE SERIE: LZWCCAGA0ME008663

REG: N

NÚMERO DE CHASIS: LZWCCAGA0ME008663

REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)

BANCOLOMBIA S.A.

IDENTIFICACIÓN

NIT 890903938



RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 81

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 352020000436677

I/E: I

FECHA IMPORT.: 07/12/2020

PUERTAS: 4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA: 09/02/2021

FECHA EXP. LIC. TTO.: 09/02/2021

FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

LT07000577782

INTRODUCCION

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. **Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.** Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites. Resolución 2674 de 2013.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar alimentos inocuos mediante el reconocimiento de normas y prácticas de higiene que debe adoptar un manipulador de alimentos en cada una de sus labores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar inducción a todo el personal sobre las normas básicas de higiene y manipulación en los alimentos
- Reducir el riesgo de contaminación microbiológica, física y química en los alimentos a partir del reconocimiento de cada una de las variables que afectan su calidad.
- Implementar herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano mediante prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes e instalaciones.
- Dar a conocer el pan de saneamiento básico para el establecimiento
- Educar sobre limpieza y desinfección adecuada de instalaciones, equipos, manos y utensilios a todos los manipuladores de alimentos.
- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

ALCANCE: Este plan de capacitación aplica para todas las personas que laboran en el establecimiento, administrativos y operarios. La aplicación y puesta en marcha de los temas vistos en esta capacitación son responsabilidad directa del representante legal y/o propietario del establecimiento, de igual forma del personal presente en la capacitación.

1. METODOLOGÍA

Explicación donde se expone la importancia de las prácticas higiénicas para el manipulador de alimentos.

1. Se realizarán (4) capacitaciones al año presenciales o virtuales, la inicial será de 3 horas y las dos siguientes de 2 a 3 horas aproximadamente cada una, esto con el objetivo de abarcar todos los temas expuestos en el cronograma.

2. Se realizarán evaluaciones y estas se calificarán en un rango de 2.0 a 10.0 o de (10-100), donde 2 o (60) es deficiente y 10 o (100) es excelente.

3. Se realizará refuerzos de temas vistos en caso de obtener notas por debajo de calificación 6.0 o (60).

CONTENIDO DE LOS TALLERES

- Presentación del capacitador.
- Exposiciones teóricas.
- Exposición Virtual
- Espacio para aclaración de dudas.
- Evaluaciones

RECURSOS DIDÁCTICOS

Tablero, PC, ayudas audio-visuales, folletos con normas higiénicas, exposiciones.

RESPONSABLE: Marisol Hernández Medina

Tl en Saneamiento Ambiental

TP: 25520010497 CND

MARISOL HERNANDEZ MEDINA

AV KR 2 1 – 45 LA CALERA CUNDINAMARCA

Teléfono Cel. 3125744807

e-mail: *biocosas15@gmail.com*

PERFIL PROFESIONAL

Tecnóloga en Saneamiento Ambiental, egresada de la Universidad Distrital con una amplia experiencia en vigilancia, inspección y control sanitario de alimentos e instalaciones físicas de establecimientos dedicados a esta actividad. Trabaje con la Secretaria de Salud durante el periodo 2009-2013, en el área de medio ambiente realizando inspección, vigilancia y control a establecimientos de alto y bajo riesgo. Capacitada en manejo integrado de plagas y lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, certificada por la SDS.

En la actualidad me dedico a asesorar establecimientos de alimentos en temas ambientales y sanitarios con la Empresa Bioco Soluciones ambientales y sanitarias. Experiencia 14 años

TARJETA PROFESIONAL: 25520010497 CND

Estudiante de Ing. de los alimentos universidad INCCA de Colombia COD:82298 (Semestre 8°) Año 2025.

EXPERIENCIA LABORAL

Cargo: Tecnóloga en Saneamiento Ambiental
E.S.E. Hospital San Cristóbal
Cl 20 sur N° 8 A 22. Teléfono: 3729375-2091480
Área: Apoyo técnico a proyecto especial de vigilancia intensificada a cementerios, funerarias y afines.
Jefe inmediato: Ing. Diana Tovar

Cargo: Tecnóloga en Saneamiento Ambiental
E.S.E. Hospital San Cristóbal
Cl 20 sur N° 8 A 22. Teléfono: 3729375-2091480
Área: Inspección Vigilancia y Control de Alimentos.
Jefe inmediato: Ing. Diana Tovar

ESTABLECIMIENTOS CON LOS QUE TRABAJAMOS

Arepas La Sabrosita: Dirección Kr 12C 40 a 05 sur Barrio La resurrección, Teléfono 2789758-3132715699.
Arepas La Gran Potencia: Barrio Caracolí, Teléfono 3133173023-3144309100.
Arepas Greiss El Grano Dorado: Dirección Kr 5C BIS 48 G 92 sur Barrio Bochica Sur, Teléfono 5671283-3208558578
Arepas Vitarepa: Dirección calle 27 a sur 10 35, Jhon Bernal, contacto 2722006
Vitagranos trilladora de Maíz: Oscar Bernal, contacto 3112648425
Arepas el paraíso: Barrio palenque, contacto 3133232973
Panadería y restaurante la Castellana 104: Dirección Av 19 104 49 Barrio la Castellana, Francisco Bauer Landa, contacto: 2141475
Panadería y pasteleria san Fermín: Dirección calle 63 11 53 Barrio la Lourdes, Matilde Bauer Landa, contacto: 2352594.
Carnes la Calidad: Av Ciudad de Cali 15 a 91. Maicoll Torres, contacto 2444803
Le Carnage: kr 47 141 33 Luxada Torres Torres, contacto 3208414448.
ONG Fondo Acción: Carrera 7 32 33, Barrio Teusaquillo, Carolina Satizabal, contacto: 3166169353.
Gratín Burger: Kr 24 38 b 20, Barrio la soledad, Cesar Pérez, contacto 3043776343
Fundación Unicieo: kr 5 118 10, Carolina. Rodríguez, contacto 3113246222
Panadería Súper Pan: Kr 107 b 133 a 03, Uriel, contacto 3208080350
Carnes La Primavera: CL 58 15 06. Eduardo, Contacto 3203800801
Burger & Fries: Av caracas 56 27. Contacto Monica 3227354931
Carnes finas de mi campo: kr 8 g 165 a 61. Armando Guarin. Contacto 6680750.
Distribuidora Garay: Av Ciudad de Cali 15 a 91. Lorena Garay. Contacto 3115283571
Carnicos Versalles: Av Ciudad de Cali 15 a 91. Andres Quintero. Contacto 3106667696
Tu zona de pesca: Av Ciudad de Cali 15 a 91. Maximiliano Contacto 3162276521
Raza Carnes: Kr 7 140 44 local 104 Centro comercial Belminra. Contacto Luis Ramirez 3126608642
Perro Mono / La Marimonda del mono: Kr 13 74 56, Gisela Duncan 3002115710
Krokantico: Calle 64 a 21 20 Contacto: Daniela contador 3138100656

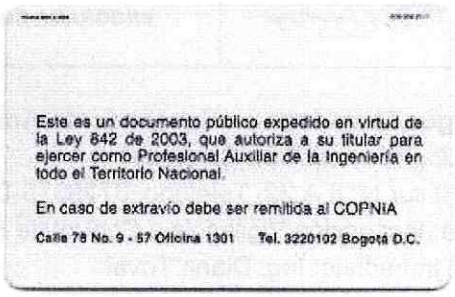


REPUBLICA DE COLOMBIA

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA COPNIA

CERTIFICADO DE INSCRIPCION PROFESIONAL AUXILIAR No. 2852001049TCND
TECNOLOGA EN SANEAMIENTO AMBIENTAL
DE FECHA 20/08/2009
MARISOL
HERNANDEZ MEDINA
C.C. 52903271
UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS

PRESIDENTE DEL CONSEJO



Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza a su titular para ejercer como Profesional Auxiliar de la Ingeniería en todo el Territorio Nacional.

En caso de extravío debe ser remitida al COPNIA

Calle 78 No. 9 - 57 Oficina 1301 Tel. 3220102 Bogotá D.C.



FIRMA AUTORIZADA S.D.S.

FECHA:

MÓDULO:

APROBADO : SI NO

20 HORAS 40 HORAS 60 HORAS

Seguimiento a capacitación
Manejo Seguro de Plaguicidas
uso Salud Pública

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. Secretaría de Salud

Nombre MARISOL HERNANDEZ MEDINA

D.I. 52.905.271

Empresa BIOCO SAS

Dirección

Teléfono



PROTECCIÓN FIRMA AUTORIZADA S.D.S.

31 AGO 2015

20 HORAS 40 HORAS 60 HORAS

41820 15

Seguimiento a capacitación
Manejo Seguro de Plaguicidas
uso Salud Pública

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. Secretaría de Salud

Nombre MARISOL HERNANDEZ MEDINA

D.I. 52.905.271

Empresa BIOCO SAS

Dirección

Teléfono



COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Salud

El Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Invima

Certifica que:

Marisol Medina

identificado con el número:654123

Participó y aprobó el Programa de Educación Sanitaria Virtual de la Dirección de Alimentos y Bebidas

HACCP EN LA INDUSTRIA CÁRNICA
Introducción al análisis de peligros y puntos críticos de control.

Ing. ALBA ROCIO JIMÉNEZ TOVAR
Directora de Alimentos y Bebidas

Expedido en Bogotá D. C, el 26 de August de 2024, Intensidad: 20 horas

invima

www.invima.gov.co

INVERSIONES ACOSTA RAMREZ S.A.S

NIT # 901060411

PERSONAL ASIGNADO AL HOGAR DE PASO

NOMBRE DEL COLABORADOR	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	CARGO
CRISTINA CARDENAS	1.601.627	Auxiliar de Servicio
JESUS MORALES CORREA	1.033.741.336	Conductor/Auxiliar de servicio
TATIANA ESCOBAR CORDOBA	53.907.170	Chef

MEDILABORAL

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo



EMPRESA

MARKETING FOOD COLOMBIA SAS

ACTIVIDAD ECONOMICA: OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS N.C.P.

NO. CERTIFICADO	1.601.627				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	09/08/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PRE-INGRESO		
NO. DOCUMENTO	CC. 1.007.247.500	**EDAD**	26	**GENERO**	F
NOMBRES Y APELLIDOS:	CARDENAS CARDENAS CRISTINA				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	AUXILIAR DE SERVICIOS		

EXÁMENES REALIZADOS

AUDIOMETRÍA - COPROLOGICO - ENFASIS OSTEOMUSCULAR - EXAMEN MEDICO DE INGRESO - FROTIS DE GARGANTA - KOH - VISIOMETRÍA

CONCEPTO DE APTITUD	OTROS CONCEPTOS
Apto sin restricciones para el cargo	Apto para manipular alimentos

OBSERVACIONES

SE RECOMIENDA USO DE CORRECCIÓN ÓPTICA PERMANENTE, REALIZAR CONTROL POR OPTOMETRÍA EN EPS PARA FORMULACIÓN ÓPTICA.

RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA

PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA - SE ACONSEJA CAPACITACIÓN RESPECTO ADECUADO USO DE HERRAMIENTAS Y MAQUINARIA USADAS POR EL TRABAJADOR PARA LA EJECUCIÓN DE SUS TAREAS - HACER USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICION DE RIESGO

RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJADOR

SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - SE ACONSEJA MANTENER ADECUADOS HÁBITOS POSTURALES DURANTE LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS - REALIZAR LIMPIEZA ÓTICA EN EPS

RECOMENDACIONES AUDIOMETRIA

CONTROL EN UN AÑO - CONTROL SALUD OCUPACIONAL - PAUTAS DE HIGIENE Y CONSERVACIÓN AUDITIVA - REALIZAR LIMPIEZA OTICA BILATERAL POR TECNICA DE CURETAJE (NO LAVADO OTICO), REPOSO AUDITIVO POST JORNADA LABORAL, ALTERNAR TELÉFONO EN AMBOS OÍDOS, VOLUMEN MODERADO DE TELEVISOR, MÚSICA Y TELÉFONO NO USO DE HISOPOS DENTRO DEL CONDUCTO

RECOMENDACIONES VISIOMETRIA

CONTROL ANUAL POR OPTOMETRIA - REALIZAR PAUSAS ACTIVAS VISUALES DURANTE LA JORNADA SIGUIENDO LA REGLA 20-20-20 - REMISION VALORACION OPTOMETRIA FORMULAR CORRECION OPTICA - USAR CORRECCION OPTICA PERMANENTE - USAR GAFAS DESEGURIDAD CON CORRECCION OPTICA

MEDILABORAL

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo



EMPRESA

MARKETING FOOD COLOMBIA SAS

ACTIVIDAD ECONOMICA: OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS N.C.P.

NO. CERTIFICADO	1.601.627				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	09/08/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PRE-INGRESO		
NO. DOCUMENTO	CC. 1.007.247.500	**EDAD**	26	**GENERO**	F
NOMBRES Y APELLIDOS:	CARDENAS CARDENAS CRISTINA				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	AUXILIAR DE SERVICIOS		

Consentimiento informado del aspirante o trabajador

Yo CARDENAS CARDENAS CRISTINA identificado con CC No. 1.007.247.500. Autorizo al profesional abajo mencionado, a que se me realice de manera voluntaria el exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios y dejo constancia de que tuve la oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización de exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito, los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgos del exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios, a partir de la información recibida por el profesional abajo mencionado. Certifico que la información que he suministrado es verdadera, completa y acepto el manejo de confidencialidad que Medicina Laboral S.A.S. dé a la misma, autorizo que la información recopilada en las bases de datos puede ser utilizada para la implementación de los Sistemas de Vigilancia Epidemiologica de las empresas y la realización de estudios de investigación con fines científicos. (Ley 1581 de 2012). Suministre la información necesaria a las personas o entidades contempladas en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Profesional

Dra. Elsy Suarez Naranjo
Medico Esp. Salud Ocupacional
U. del Rosario
R.M. 5050/09 Lic. SO 4000/18

DRA.DORA ELSY SUAREZ NARANJO-RES.4000 10/04/2015 MD SST

Aspirante o trabajador

CC. 1.007.247.500

MEDILABORAL

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo



EMPRESA

MARKETING FOOD COLOMBIA SAS

ACTIVIDAD ECONOMICA: OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS N.C.P.

NO. CERTIFICADO	1.738.524				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	18/12/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PERIODICO		
NO. DOCUMENTO	CC. 53.907.170	**EDAD**	40	**GENERO**	F
NOMBRES Y APELLIDOS:	ESCOBAR CORDOBA TATIANA				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	CHEF		

EXÁMENES REALIZADOS

COPROLOGICO - EXAMEN MEDICO PERIODICO - FROTIS DE GARGANTA - KOH

CONCEPTO DE APTITUD	OTROS CONCEPTOS
Apto sin restricciones para el cargo	Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA

PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA - CONTINUAR REALIZANDO EXÁMENES MÉDICOS PERIÓDICOS - CONTINUAR EL USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICIÓN DE RIESGO

RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJADOR

SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - USO DE CORRECCIÓN ÓPTICA PARA ESFUERZOS VISUALES

Consentimiento informado del aspirante o trabajador

Yo ESCOBAR CORDOBA TATIANA identificado con CC No. 53.907.170. Autorizo al profesional abajo mencionado, a que se me realice de manera voluntaria el exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios y dejo constancia de que tuve la oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización de exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito, los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgos del exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios, a partir de la información recibida por el profesional abajo mencionado. Certifico que la información que he suministrado es verdadera, completa y acepto el manejo de confidencialidad que Medicina Laboral S.A.S. dé a la misma, autorizo que la información recopilada en las bases de datos puede ser utilizada para la implementación de los Sistemas de Vigilancia Epidemiologica de las empresas y la realización de estudios de investigación con fines científicos. (Ley 1581 de 2012). Suministre la información necesaria a las personas o entidades contempladas en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Profesional

Dr. Luis Luis
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
4183/2023

DR. LUIS ENRIQUE LUIS HERNÁNDEZ LSST: 4183 DEL 14/06/2023

Aspirante o trabajador

CC. 53.907.170

MEDILABORAL

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo



EMPRESA

MARKETING FOOD COLOMBIA SAS

ACTIVIDAD ECONOMICA: OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS N.C.P.

NO. CERTIFICADO	1.660.275				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	07/10/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PERIODICO		
NO. DOCUMENTO	CC. 1.033.741.336	**EDAD**	32	**GENERO**	M
NOMBRES Y APELLIDOS:	MORALES CORREA JESUS DAVID				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	AUXILIAR OPERATIVO		

EXÁMENES REALIZADOS

AUDIOMETRÍA - COPROLOGICO - ENFASIS OSTEOMUSCULAR - EXAMEN MEDICO PERIODICO - FROTIS DE GARGANTA - KOH - VISIOMETRÍA

CONCEPTO DE APTITUD	OTROS CONCEPTOS
Apto sin restricciones para el cargo	Apto para manipular alimentos

OBSERVACIONES

CONTROL Y SEGUIMIENTO POR NUTRICIONISTA EN LA EPS , NO EXPONERSE A RUIDO MAYOR DE 85 DB , REPOSO AUDITIVO EXTRALABORAL.

RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA

PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA - CONTINUAR REALIZANDO EXÁMENES MÉDICOS PERIÓDICOS - CONTINUAR EL USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICIÓN DE RIESGO - CONTINUAR CAPACITACIONES - CONTINUAR PROCESOS DE CAPACITACIÓN EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS PROPIOS Y EL ADECUADO USO DE EPP PARA EL OFICIO A REALIZAR - SE ACONSEJA CAPACITACIÓN RESPECTO ADECUADO USO DE HERRAMIENTAS Y MAQUINARIA USADAS POR EL TRABAJADOR PARA LA EJECUCIÓN DE SUS TAREAS - HACER USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICION DE RIESGO - SE SUGIERE INCLUIR EN PROGRAMAS DE P Y P EN CONSERVACIÓN AUDITIVA - PACIENTES SIN EVIDENCIA DE CONDICIÓN DE RIESGO COVID-19

RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJADOR

SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - SE DA CONSEJERÍA PARA DISMINUCIÓN DE PESO CON MEJORÍA EN HÁBITOS DE VIDA Y SEGUIMIENTO POR MEDICO Y NUTRICIONISTA

RECOMENDACIONES AUDIOMETRIA

CONTROL EN UN AÑO - POR AUDIOLOGIA OCUPACIONAL - PAUTAS DE HIGIENE Y CONSERVACIÓN AUDITIVA - LIMPIEZA OTICA OIDO IZQUIERDO EN EPS, EVITAR USO DE AUDÍFONOS DE ENTRETENCION, USO ALTERNO DEL CELULAR Y REPOSO AUDITIVO POST JORNADA LABORAL - USO DE EPPA (PROTECCIÓN AUDITIVA) - DE ACUERDO AL NIVEL DE EXPOSICION A RUIDO - VALORACIÓN CLINICA AUDIOLÓGICA - ESTUDIO CLINICO AUDITIVO COMPLETO EN EPS PARA DETERMINAR HALLAZGOS AUDITIVOS BILATERALMENTE.

RECOMENDACIONES VISIOMETRIA

CONTROL ANUAL POR OPTOMETRIA - REALIZAR PAUSAS ACTIVAS VISUALES DURANTE LA JORNADA SIGUIENDO LA REGLA 20-20-20 - USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION OCULAR

MEDILABORAL

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo

EMPRESA

MARKETING FOOD COLOMBIA SAS



ACTIVIDAD ECONOMICA: OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS N.C.P.

NO. CERTIFICADO	1.660.275				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	07/10/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PERIODICO		
NO. DOCUMENTO	CC. 1.033.741.336	**EDAD**	32	**GENERO**	M
NOMBRES Y APELLIDOS:	MORALES CORREA JESUS DAVID				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	AUXILIAR OPERATIVO		

Consentimiento informado del aspirante o trabajador

Yo MORALES CORREA JESUS DAVID identificado con CC No. 1.033.741.336. Autorizo al profesional abajo mencionado, a que se me realice de manera voluntaria el exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios y dejo constancia de que tuve la oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización de exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito, los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgos del exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios, a partir de la información recibida por el profesional abajo mencionado. Certifico que la información que he suministrado es verdadera, completa y acepto el manejo de confidencialidad que Medicina Laboral S.A.S. dé a la misma, autorizo que la información recopilada en las bases de datos puede ser utilizada para la implementación de los Sistemas de Vigilancia Epidemiologica de las empresas y la realización de estudios de investigación con fines científicos. (Ley 1581 de 2012). Suministre la información necesaria a las personas o entidades contempladas en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Profesional

Jorge Dario Duarte T.
C.C: 1.032.358.950.

DUARTE TORRES JORGE DARIO 3677 30/03/2015

Aspirante o trabajador

Jesus Morales

CC. 1.033.741.336

INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CONTENIDO:

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa Manejo de Residuos Sólidos
- Programa Control de plagas
- Programa Abastecimiento de Agua

1.- OBJETIVO

Mantener la salubridad e inocuidad en las instalaciones donde funcionan lo servicios de preparación y entrega de alimentos preparados en los diferentes puntos de servicio de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S.., siguiendo los parámetros establecidos según lo dispuesto por la Ley 09 de 1979, el decreto 3075 de 1997 sobre manipulación, la Norma técnica de Seguridad NTC-TS-004 sobre la sostenibilidady la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

2.- ALCANCE

Este plan comprende el programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa control de plagas y programa de abastecimiento o suministro deagua, para todos los establecimientos de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S. que se dediquen a la prestación de servicio de preparación distribución y expendio de alimentos los cuales servirán como indicadores del cumplimiento de las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos a través de sus formatos de control o listas de chequeo.

3.- DESARROLLO

Para la implementación y puesta en marcha del plan de saneamiento y los programas que este contiene, se deben tener en cuenta las normas de seguridad

para el personal manipulador, por tal motivo es de absoluta obligatoriedad el uso permanente de los siguientes elementos de seguridad y es responsabilidad de todo el personal involucrado poner en práctica lo descrito a continuación:

El uniforme debe utilizarse diariamente y de forma correcta, en ningún caso se podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo, esto es de carácter obligatorio; no se permite el uso de otros uniformes o ropas diferentes a las suministradas por el departamento de recursos humanos.

Elementos de seguridad:

- Para la cabeza: cofia o gorro, el cabello debe estar completamente recogido para evitar caída de cabellos a los alimentos que puedan poner en riesgo la calidad y seguridad de estos.



- Para la cara: tapabocas, este debe cubrir completamente la nariz y boca, para evitar contaminación de los alimentos por parte del personal manipulador.



- Para el cuerpo: Se deberá utilizar vestimenta (blusa, pantalón y delantal) de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza (BLANCO).

- Para los pies: se usará calzado cerrados, impermeable, resistente, de tacón bajo y antideslizantes que eviten caídas que puedan poner en riesgo la salud del personal manipulador.

3.1.DEFINICIONES: para efectos del presente plan de saneamiento básico adóptenselas siguientes definiciones.

- **ACTIVIDAD ACUOSA (Aw).** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
- **ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
- **ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o

alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** 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 condiciones sanitarias adecuadas.
- **AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, alprocesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **COMERCIALIZACIÓN.** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del productoy servicios de información, así como la distribución y venta en los mercadosnacionales e internacionales.
- **CONCEPTO SANITARIO.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.
- **AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES.** Son autoridadessanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones

de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

- **CONTAMINACIÓN:** Es la presencia de cualquier sustancia y/o agente de naturaleza, biológica, física o química que representa un riesgo para la salud.
- **DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN.** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **DISEÑO SANITARIO.** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **EMBALAJE.** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
- **ENVASE PRIMARIO.** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

- **ENVASE SECUNDARIO.** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.
- **ENVASE TERCIARIO.** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.
- **EQUIPO.** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **EXPENDIO DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.
- **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **INFESTACIÓN.** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
- **INSUMO.** Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.
- **MATERIA PRIMA.** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

  A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

- **PLAGA.** Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.
- **REGISTRO SANITARIO.** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- **RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.
- **DESINFECCIÓN:** Es el tratamiento físico, químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar o bajar a niveles aceptables los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **DESINFECTANTE:** Sustancia, agente o proceso que al ser aplicado es capaz de eliminar, destruir o reducir la contaminación microbiana.
- **DETERGENTE:** Sustancia que tiene la propiedad de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto o superficie.
- **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.
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **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.

- **SOLUCIÓN O DILUCIÓN:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.

4.- PROGRAMAS

4.1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El Programa de Limpieza y Desinfección contiene los procedimientos que deben ser aplicados en el proceso de preparación y servido de los alimentos de los establecimientos de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S., según lo dispuesto por el decreto 3075 de 1997 sobre manipulación, la Norma técnica de Seguridad NTC-TS-004 sobre la sostenibilidad y la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, con el fin de controlar la calidad microbiológica en cualquiera delas áreas, piezas desmontables, equipos, herramientas y/o utensilios utilizados enel proceso de preparación de los alimentos.

4.1.1. OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer los procesos y procedimientos de limpieza y desinfección con el fin de garantizar un adecuado y continuo nivel de higiene y desinfección de todas las áreas, equipos y utensilios, eliminando todos los riesgos de contaminación asociados con la preparación de alimentos en los puntos de expendio de alimentos preparados propios o administrados por **INVERSIONES ACOSTA S.AS.**

4.1.2. ALCANCE DEL PROGRAMA

El programa de limpieza y desinfección aplica para todos los establecimientos de preparación y expendio de comidas preparadas operados por INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S. y a todo el personal involucrado en el proceso.

4.2.PROCEDIMIENTOS

(Secuencia de actividades antes, durante y después de los procesos)

4.2.1. HÁBITOS HIGIÉNICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante (ver protocolo de lavado de manos)
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
- No utilizar maquillaje ni perfumes
- No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros, en caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- Baño diario y cepillado de dientes
- Vestuario limpio
- Controles médicos al día
- Evitar prácticas anti-higiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con los instrumentos utilizados para su preparación.
- No presentarse a laborar cuando presente síntomas de enfermedad respiratoria, gastrointestinal, dermatitis.

4.2.1.1. Procedimiento Para el Lavado de Manos

- El lavado de manos debe aplicarse antes y después de cada cambio de actividad o proceso; antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área de manejo de alimentos, cuando haga uso de los servicios sanitarios y después de manipular cualquier material objeto que represente riesgo de contaminación al alimento.
- Lávese con abundante agua potable o segura desde los codos hasta las manos.
- Aplíquese el jabón desinfectante
- Creando fricción desde los codos, entre los dedos y debajo de las uñas por un tiempo mínimo de 30 segundos.
- Enjuague con abundante agua todo el jabón bactericida que se aplicó, empezando desde las manos hasta los codos.
- Séquese completamente las manos con una toalla absorbente y desechable
- Finalmente, cierre la llave con la misma toalla que utilizó para secarse y así evitar contaminarse nuevamente.

4.2.1.2. Aseguramiento de Protocolos para prevención de la contaminación por parte de los manipuladores

Como aspecto general, se establece que todo manipulador de alimentos que padezca o sea portador de alguna enfermedad que sea susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea y trabaje en zonas de manipulación de alimentos donde exista probabilidad de contaminar directa o indirectamente a éstos, debe comunicar inmediatamente antes de iniciar su labora con el Administrador del punto asignado acerca de su estado de salud, a fin de establecer su permanencia en el sitio o la asignación temporal de otras funciones. De acuerdo a la evaluación de la situación por parte del Administrador encargado o quien haga sus veces de ser necesario se indicará que acuda al médico para obtener la correspondiente incapacidad cuando así lo amerite. Igual procederá cuando el manipulador de alimentos presente síntomas como:

- Fiebre alta
- Tos
- Estornudos recurrentes
- Problemas respiratorios con secreciones mucosas
- Enfermedades virales con erupciones en la piel (sospecha de varicela, sarampión u otras relacionadas)
- Diarrea
- Vómito

En los eventos espontáneos en donde se presente una situación de emergencia relacionada con manipuladores que estén prestando sus servicios y que representen riesgos de contaminación de los alimentos tales como hemorragias por cortadura, quemaduras con piel expuesta, sangrado nasal, se debe retirar inmediatamente del sitio donde se están preparando los alimentos para evitar así fuentes de contaminación por fluidos.

Retirado el manipulador del sitio, en caso de presentar heridas sangrantes se debe realizar los primeros auxilios para evaluar la situación, si se trata de una herida leve que se controla con facilidad, que no pone en riesgo al manipulador y que se detiene el sangrado con facilidad, se cubrirá la herida con vendaje resistente y se cubrirá con un guante de látex, que garantice que no se tenga contacto directo de la herida con los aspectos de manipulación de los alimentos.

Por el contrario si el sangrado es abundante y difícil de controlar, el manipulador será retirado de inmediato de las zona hasta ser evaluado por profesional de la salud, controlada la hemorragia y retornar a sus actividades de acuerdo a la indicación médica.

4.2. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA:

El objetivo principal de la limpieza es eliminar la suciedad y cualquier residuo indeseable sea cual sea su origen y su composición.

4.2.1. Procedimiento de limpieza seca:

El procedimiento de limpieza seca consiste en clasificar, recoger y desechar los residuos contaminantes del sitio de preparación y distribución, ya sea polvo, tierra

https://inversionesacostaramirez.com

o cualquier suciedad presente en la superficie.

Este procedimiento es el primer paso cuando se inician todos los procesos de limpieza y desinfección de cualquier área, equipo, superficie y/o utensilio y en aquellos casos cuando la superficie o superficies y sitios que por el tipo de materiales de construcción (pisos, techos, ventanas, puertas, etc.) no permiten la aplicación de procedimientos húmedos (agua y detergente); para lo cual se debe aplicar el siguiente procedimiento: .

Pisos

Recoger y desechar todo tipo de residuos de productos, basura, polvo o cualquier otra suciedad presente, utilizar las herramientas adecuadas para esta acti

vidad (escoba y recogedor de basura). Esta actividad se debe realizar con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes y debajo de superficies y equipos

Techos

Limpiar las acumulaciones de polvo y telarañas, utilizando las herramientas adecuadas para esta actividad (escobillón, paños, etc.)

Paredes

Retirar acumulaciones de polvo y telarañas comenzando desde la parte superior hacia abajo, utilizar las herramientas adecuadas para esta actividad (escobillón, paños, etc.)

Puertas

Retirar acumulaciones de polvo y asegurar la limpieza en ambos lados de la puerta y en las bisagras

Luminarias

Retirar las acumulaciones de polvo y telarañas con ayuda de un escobillón y las herramientas necesarias para esta actividad.

4.2.2. Procedimiento de Limpieza Húmeda:

El procedimiento de limpieza húmeda aplica para todas las superficies del sitio de preparación y distribución que permitan aplicación de procedimientos húmedos (aplicación de agua, detergente,desinfectantes,desegrasantes).Este procedimiento consiste en retirar con aguay detergente o desinfectante los residuos o suciedades de las superficies del sitio de preparación ydistribución, así como el del menaje utilizado en la prestación del servicio.

Las actividades iniciales para las superficies antes de aplicar el procedimiento de limpieza húmeda son: recoger y desechar todo tipo de residuos de alimentos, polvo o cualquier otra suciedad presente. Realizar esta actividad con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes, uniones entre paredes y techo,uniones entre paredes, en calados, aberturas, debajo de las superficies, equipos, etc.

4.2.2.1. Limpieza húmeda para superficies (pisos, paredes, puertas, etc)

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
PISOS	DIARIO	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde Escoba	Detergente	Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. Aplicar agua con jabón. Cepillar el piso, dejarlo Jabonado por 3 minutos. Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón Totalmente. Escurrir el agua hasta quedar Totalmente seco	Manipulador de alimentos

PAREDES Y PUERTAS	DIARIO	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde Esponja	Detergente	Aplicar agua con jabón Refregar la pared con la Esponja. Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón.	Manipulador de alimentos

Notas:

4.2.2.1.1. Cuando se utilicen superficies de forma continua, éstas se deben limpiar tantas veces como se utilicen en el día.

4.2.2.1.2. Las superficies de contacto con el alimento deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas y desinfectadas con frecuencia.

4.2.2.2. Limpieza húmeda para menaje y utensilios de cocina

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Menaje y utensilios	DIARIO	Agua Detergente. Esponja	Detergente	Realizar la limpieza inicial de los utensilios con el fin de eliminar los residuos de alimentos, Dejar en remojo durante 3 minutos y restregarlos con detergente, mediante el uso de esponjas o esponjillas. Enjuagar con agua potable Verificar visualmente el resultado de la limpieza	Manipulador de alimentos

Nota:

4.2.2.2.1. Cuando se utilice el menaje y los utensilios de cocina en varias oportunidades éstos se deben lavar tantas veces como sea necesario.

4.2.2.2.2. Las superficies de contacto con el alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas desinfectadas y frecuentemente.

4.2.2.3. Limpieza húmeda para equipos (Refrigerador / Congelador / Estufa / Licuadora)

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Estufa	DIARIO	Agua Detergente. Esponja	Detergente	Remover los residuos sólidos presentes en el área, aplicar el detergente y dejar 3 minutos dependiendo de la condición del equipo, refregando constantemente asegurando que se retiren las acumulaciones de grasa en la estructura en las boquillas y en las llaves. Lavar cada pieza con detergente. Enjuagar adecuadamente	Manipulador de alimentos
Refrigerador y congelador	Dos veces por Semana	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde Esponja	Detergente	De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la limpieza del equipo, Retirar rejillas, cajones, y compartimientos, realizar la limpieza y remoción de residuos y disponer adecuadamente. Aplicar con un paño el detergente y refregar con una esponjilla, dejar actuar 3 minutospara eliminar residuos. Enjugar y retirar la solución y secar completamente.	Manipulador de alimentos

Licuadora	DIARIO	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde Esponja	Detergente	Realizar el proceso de desarmado de la licuadora, proceder a limpiar y remover los residuos y disponer adecuadamente, aplicar con un paño el detergente y refregar con una esponjilla, dejar actuar 3 minutos para eliminar residuos. Enjuagar con abundante agua.	Manipulador de alimentos

Nota: Las superficies de contacto con el alimento deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas desinfectadas y frecuentemente.

Inventario de Equipos

LICUADORA OSTER	1	
VASO DE VIDRIO DE LICUADORA	1	
ESTUFA DE CUTRO ORNILLAS	1	
ESTUFA DE DOS ORNILLAS - PLANCHA- FEIDORA TODO EN 1	1	
LAVAPLATOS CON UN SOLA PONCHERA	1	
FEIDORA DE DOS CESTAS	1	
MESA DE TRABAJO	1	
HORNO	1	
CAMPANA Y EXTRATOR	1	
OLLA PRECION	2	UNA GRANDE Y PEQUEÑA
NEVERA POSTOBON	1	
NEVERA REFRIGERADORA	2	CARNE Y VERDURAS
NEVERA DE ENSALADA	1	
SAMOARA DE COMIDA	1	
OLLAS	4	3 GRANDES UNA PEQUEÑA
JUEGO DE UTENSILIOS DE COCINA (CUCHARAS, PINSAS, CUCHILLOS)		
SARTENES	11	
MAQUINA DE JUGOS	1	
MAQUINA DE CAFES	1	
VITRINA DE PAQUETES	1	
PLATOS ONDOS	80	
PLATO LLANOS	80	
VASOS DE VIDRIO	10	
CUBIERTOS		
POSILLOS	6	
MESAS	14	
SILLAS	38	
CANECAS DE BASURAS	5	
COMPUTADORA	1	
REGISTRADORA	1	

4.2.2.4. Limpieza húmeda para de Limpiones y/o Traperos

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Limpiones y traperos	Cada vez que se requiera	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde	Detergente	Realizar la limpieza y remoción de residuos y disponer adecuadamente, aplicar detergente. Dejar sumergido durante actuar 3 minutos para eliminar residuos. Enjugar y retirar la solución y secar completamente	Manipulador de alimentos

Nota:

4.2.2.4.1. Los traperos se deben lavar por separado en los recipientes exclusivos o sitios asignados para esta labor.

4.2.2.5. Limpieza húmeda de Productos Alimenticios (Frutas, Verduras, Bolsas de Leche, Huevos, Enlatados)

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Frutas y verduras	Diario o cada vez que sea necesario	Tapabocas Agua. balde	NA	Use tapabocas para iniciar la actividad. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos limpie las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. Elimine la parte en mal estado con el cuchillo limpio, lave con abundante agua y enjuague, deje escurrir.	Manipulador de alimentos
Bolsa de Leche y huevos, enlatados	DIARIO	Tapabocas Agua balde Esponja	NA	Proceder a limpiar y remover los residuos y disponer adecuadamente, refregar con una esponjilla, dejar actuar 3 minutos para eliminar residuos. Enjugar con abundante agua.	Manipulador de alimentos

Para bolsas de leche, huevos y enlatados (alimentos empacados):

1. Retirar el polvo y la suciedad en general.
2. Limpiar por inmersión, lavándolo cuantas veces sea necesario
3. No aplicar Detergente a los huevos.
4. Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento.
5. Para el caso de los huevos retirar restos de plumas, etc.

4.3. PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN

El principal objetivo de la desinfección es destruir los microorganismos que puedan ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Los procedimientos de desinfección se describen a continuación:

4.3.3.1Procedimiento de Desinfección de Áreas, Superficies, Equipos y Utensilios

Los pasos necesarios para realizar el procedimiento de desinfección de las áreas, superficies y utensilios son:

1. Asegurarse que la superficie, equipo, utensilio, o área a desinfectar se encuentre limpio, según el respectivo procedimiento de limpieza.
2. Aplicar el detergente sobre la superficie, equipo utensilio, o área a desinfectar.

4.3.2.Procedimiento de Desinfección de Limpiones y/o Traperos

El procedimiento de desinfección de limpiones y/o traperos se realiza de la siguiente manera:

1. Asegurarse que los limpiones, paños, trapos y/o traperos se encuentren limpios, según el respectivo procedimiento de limpieza.
2. Sumergir los limpiones y/o traperos en el desinfectante.
3. Retirar los limpiones y/o traperos de la solución desinfectante y escurrir.

3.3.3. Procedimiento de Desinfección de Productos Alimenticios (Frutas, Verduras, Bolsas de Leche, Huevos)

Para desinfectar los productos alimenticios, frutas y verduras, bolsas de leche, huevos debemos tener en cuenta:

1. Asegurarse que el alimento se encuentre limpio, según el respectivo procedimiento de limpieza.
2. Sumergir las frutas, verduras, bolsas de leche, huevos en la solución desinfectante.
3. Dejar aplicada la solución desinfectante durante el tiempo recomendado (3-5 minutos)
4. Retirar los productos de la solución desinfectante y dejar escurrir.

4.4. RECOMENDACIONES GENERALES

- Desarmar todos aquellos equipos (licuadora, gavetas de nevera, estufa, bandejas del horno, ollas freidoras de aire, etc.) que lo permitan, para una óptima limpieza y desinfección. Dichas piezas opartes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, sino sobre mesas o estantes limpios.
- Todos los productos detergentes y desinfectantes deberán estar debidamente rotulados y ubicados en un punto que no representen riesgo de contaminación o seguridad.

4.5. LAVADO DE IMPLEMENTOS DE ASEO

Para el lavado de los implementos de aseo la unidad de servicio posee:

Balde o Caneca independiente ☐

Poceta ☐

Otro ☐ Cual _____

4.6 Protocolo de lavado de manos:

Las instalaciones cuentan con el Procedimiento Operativo Estandarizado para el Lavado de Manos.

Propósito

Disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos debidas a manos contaminadas.

Recomendaciones

1. Pegar instructivos de lavado de manos en la cocina, áreas de preparación de alimento y los baños.
2. Usar el lavamanos donde aplique designado exclusivamente para esta función.
3. Mantenga los sitios de lavado de manos accesibles a todos los manipuladoras en todo momento.

Lavado de Manos:

Es necesario realizar las siguientes recomendaciones para el adecuado lavado de manos:

- Antes de empezar a trabajar.
- Durante la preparación de los alimentos.
- Cuando se mueva de un área de preparación de alimentos a otra.
- Antes de colocarse o cambiarse los guantes.
- Después de ir al baño.
- Luego de sacudirse, toser o usar un pañuelo o servilleta.
- Luego de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.
- Luego de fumar, comer, beber o mascar chicles.

- Luego de manipular carnes, pollo o pescado crudo.
- Luego de las actividades de limpieza.
- Luego de tocar platos, equipo o utensilios sucios.
- Luego de manejar basura.
- Luego de que las manos se hayan ensuciado por cualquier otra razón o factor contaminante.
- Cada vez que se necesite.

Procedimiento apropiado de lavado de manos

- Enjuague las manos con suficiente agua.
- Use abundante jabón desinfectante.
- Frote por lo menos durante 30 segundos, asegurándose que aplique jabón hasta la muñeca y el antebrazo, las uñas y manos.
- Enjuague muy bien, por lo menos 30 segundos, ya que eso es lo que se necesita para enjuagar el jabón por completo.
- Seque sus manos con una toalla desechable limpia.

4. MANEJO DE PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

5. MANEJO DE PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

5.1. DETERGENTES

(Agregar hoja de seguridad)

5.2. DESINFECTANTES

(Agregar hoja de seguridad)

6. GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA			
	Acción Preventiva	Acción Correctiva	Plan de contingencia
Modificación de productos químicos para implementación	▪ Capacitación inmediata en el manejo, concentraciones, tiempos, cantidades, medidas, dilución y primeros auxilios del producto químico que se vaya a implementar	▪ Reforzar capacitaciones	▪ Solicitar apoyo al proveedor para el manejo integral del químico.
Diligenciamiento del registro de limpieza y desinfección	▪ Sensibilización en la importancia de registrar las actividades ▪ Capacitación en el diligenciamiento de los formatos	▪ Refuerzo en capacitación	
Faltante de productos de limpieza y desinfección en el punto	▪Verificar que los productos relacionados en la orden dedespacho correspondan a las cantidades entregadas	▪ Hacer reposición de los faltantes al punto	▪ Efectuar compra local

7. INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO

(Agrega lista de insumos con las que cuente las cocinas)
ANEXOS:

Ficha Técnica / Hoja de Seguridad del Detergente

Ficha Técnica / Hoja de Seguridad del Desinfectante

Ficha técnica del jabón en barra

Ficha técnica del jabón para manos antibacterial

ANEXO N°1. TABLA DE DOSIFICACIONES

SOLUCION DETERGENTE

PRODUCTO	Preparación de la solución	Procedimiento	Periodicidad	Responsable	ELEMENTOS A UTILIZAR
DETERGENTE EN POLVO ()	1 litro agua/50 gr	Aplicar y fregarsobre todas las superficies	Cada vez que aplique		Detergente

SOLUCION DESINFECTANTE

HIPOCLORITO DE SODIO 5.25 %					
USOS	Preparación solución hP: (Cantidad hP/Tiempo de exposición) en 10 litros de agua	PROCEDIMIENTOS Y APLICACION	PERIODICIDAD	RESPONSABLE	ELEMENTOS AUTILIZAR
Agua Segura	0.4ml/30 minutos	Adicionar el hipoclorito directamente al agua	Diario		Desinfectante
Superficies					
Pisos	80 ml/15 minutos	Aplicar la solución en un trapero inmerso en un balde y fregar el piso	Diario		Solución Desinfectante, escoba y trapero
Mesas, Sillas, Mesones, Lavaplatos,	80 ml/15 minutos	Aplicar la solución en un paño y fregar las superficies	Diario		Solución Desinfectante, esponja
Paredes, Puertas, Ventanas	40 ml/15 minutos	Aplicar la solución en un paño y fregar las superficies	Semanal		Solución Desinfectante, esponja
Lavamanos (Donde aplique s)	80 ml/15 minutos	Aplicar con un paño sobre las superficies	Diario		Solución Desinfectante, esponja
Equipos, Menaje y Utensilios de cocina					

Utensilios, platos, vasos, etc.	40 ml/5 minutos	Adicionar la solución en un recipiente de tal forma que los utensilios , platos y vasos queden inmersos	Cada vez que se requiera		Solución Desinfectante, esponja
Tanques de agua	40 ml/30 minutos	Aplicar la solución directamente a las tanques	Cuando aplique		Solución Desinfectante, esponja
Canecas	80 ml/15 minutos	Aplicar la solución directamente a las canecas	Diario		Solución Desinfectante, esponja
Refrigerador / Congelador	40 ml/5 minutos	Aplicar con un paño sobre las superficies	Dos veces por semana		Solución Desinfectante, esponja
Estufa	10 ml/1 minutos	Aplicar con un paño sobre las superficies	Diario		Solución Desinfectante, esponja
Vaso Licuadora	40 ml/5 minutos	Aplicar con un paño sobre las superficies	Cada vez que se utilice		Solución Desinfectante, esponja
Estructura Motor	10 ml/1 minuto	Aplicar con un paño sobre las superficies	Cada vez que se utilice		Solución Desinfectante, esponja
Limpiones, Paños, Trapos, Traperos					
Limpiones, Paños, Trapos	80 ml/10 minutos	Adicionar la solución en un recipiente de tal forma que los Limpiones, Paños, Trapos queden inmersos	Cada vez que se utilice		Solución Desinfectante
Traperos	80 ml/20 minutos Adicionar periodicidad de la desinfección de traperos.		Cada vez que se utilice		Solución Desinfectante
Frutas y verduras	15 ml/5 minutos Enjuagar con agua potable o segura	Adicionar la solución en un recipiente de tal forma que los productos queden inmersos	Durante el pre alistamiento		Solución Desinfectante
Bolsas de leche y huevos, enlatados	10 ml/5 minutos Enjuagar con agua potable o segura	Adicionar la solución en un recipiente de tal forma que los productos queden inmersos	Durante el pre alistamiento		Solución Desinfectante

https://inversionesosoramirez.com

4.2.PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDO

1. OBJETIVO

El programa de manejo de Residuos Sólidos en INVERSIONES ACOSTA S.A.S en sus diferentes puntos de preparación y expendio de aiimentos en sus restaurantes y puntos de venta busca educar a los/las manipuladores(as) de alimentos en conceptos básicos para un adecuado manejo de residuos sólidos de una manera práctica, dando a conocer aspectos como la reducción, la separación, la clasificación, el aprovechamiento y la disposición final de los residuos que se generan en la prestación del servicio de tipo orgánico e inorgánico. Este programa constituye un aporte a la mejora de la calidad del ambiente, debido que un adecuado uso y disposición de residuos generados durante la fabricación de alimentos genera un ambiente libre de contaminantes y contribuye a tener espacios libres de basuras, todo esto dentro del marco legal de la Ley 09 de 1979 y la resolución 754 de 2014.

Implementar el Programa de Manejo y Disposición de los Residuos Sólidos en los sitios de preparación y expendio de alimentos de INVERSIONES ACOSTA S.A.S, a través de la recolección, clasificación y disposición de los residuos generados durante el proceso de elaboración de los alimentos, con el objeto de reducir el impacto ambiental causado por la generación de desechos en la prestación de los servicios de Restaurante, Cafetería, venta de lechona y demás que generen residuos.

2. ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos aplica para todos los puntos de preparación y expendio de alimentos, así como para la bodega de almacenamiento de **INVERSIONES ACOSTA S.A.S**. y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. DEFINICIONES

. **BASURA:** Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

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

. **DESPERDICIO:** Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.

. **DISPOSICIÓN FINAL**: Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.

. **DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS:** Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva.

. **PROGRAMA:** Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones

. **RESIDUO SÓLIDO:** Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.

- **AMBIENTE:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo el microscopio; incluyendo bacterias, algas, protozoos y hongos.
- **DESECHOS SÓLIDOS** (Residuo sólido): conjunto de materiales sólidos de origen orgánico e inorgánico (putrescible o no) que no tienen utilidad práctica para la actividad que lo produce, siendo procedente de las actividades domésticas, comerciales, industriales y de todo tipo que se produzcan en una comunidad, con la sola excepción de las excretas humanas.
- **GESTIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS:** Toda actividad técnica administrativa de planificación, coordinación, concertación, diseño, aplicación y evaluación de políticas, estrategias, planes y programas de acción de manejo apropiado de los residuos sólidos de ámbito nacional, regional, local y empresarial.
- **GENERADOR DE DESECHOS SÓLIDOS:** Toda persona, natural o jurídica, pública o privada, que como resultado de sus actividades, pueda crear o generar desechos sólidos.
- **MANEJO:** almacenamiento, recolección, transferencia, transporte, tratamiento o procesamiento, Reciclaje, reutilización y aprovechamiento, disposición final.
- **RECOLECCIÓN Y TRANSPORTACIÓN:** traslado de los desechos sólidos en vehículos destinados a este fin, desde los lugares de almacenamientohasta el sitio donde serán dispuestos, con o sin tratamiento.

- **CONTENEDOR:** Recipiente en el que se depositan los desechos sólidos para su almacenamiento temporal o para su transporte.
- **DISPOSICIÓN FINAL:** acción de ubicación final de los desechos sólidos. Proceso final de la manipulación y de la eliminación de los desechos sólidos.
- **MINIMIZACIÓN:** Acción de reducir al mínimo posible el volumen y peligrosidad de los residuos sólidos, a través de cualquier estrategia preventiva, procedimiento, método o técnica utilizada en la actividad generadora.
- **RECICLAJE:** Toda actividad que permite reaprovechar un residuo sólido mediante un proceso de transformación para cumplir su fin inicial u otros fines.

4. CONTENIDO

4.1. CLASIFICACIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS:

En los sitios de preparación y expendio de comidas donde se almacenan y distribuyen los alimentos generalmentese generan residuos de tipo inorgánico y orgánico, los cuales se describen a continuación:

- **Desechos inorgánicos:** son aquellos desechos provenientes de materiales incapaces de descomponerse o que tardan mucho tiempo en hacerlo. Los generados con mayor frecuencia son: desechos plásticos, cartón, bolsas, papel y/o en las labores administrativas.
- **Desechos orgánicos:** Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: Los restos de comida, de fruta, cáscaras, carnes, huevos.

4.2 CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

4.2.1 Caracterización de residuos por secciones

Sección de recibo:

- Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados
- Reciclables: latas, cartones

Sección pre alistamiento:

- Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones (algunos son reciclables), bolsas de plástico.
- Reciclables: latas, cartones, envases plásticos y panales de huevo
- Residuos orgánicos: restos de comida, cáscaras (frutas, verduras, huevos), restos de carnes, semillas y hojas.

Sección de cocción:

- En menor proporción genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones, bolsasde plástico.
- En menor proporción genera residuos orgánicos: cáscaras, semillas, hojas.

Comedor y lavado de menaje:

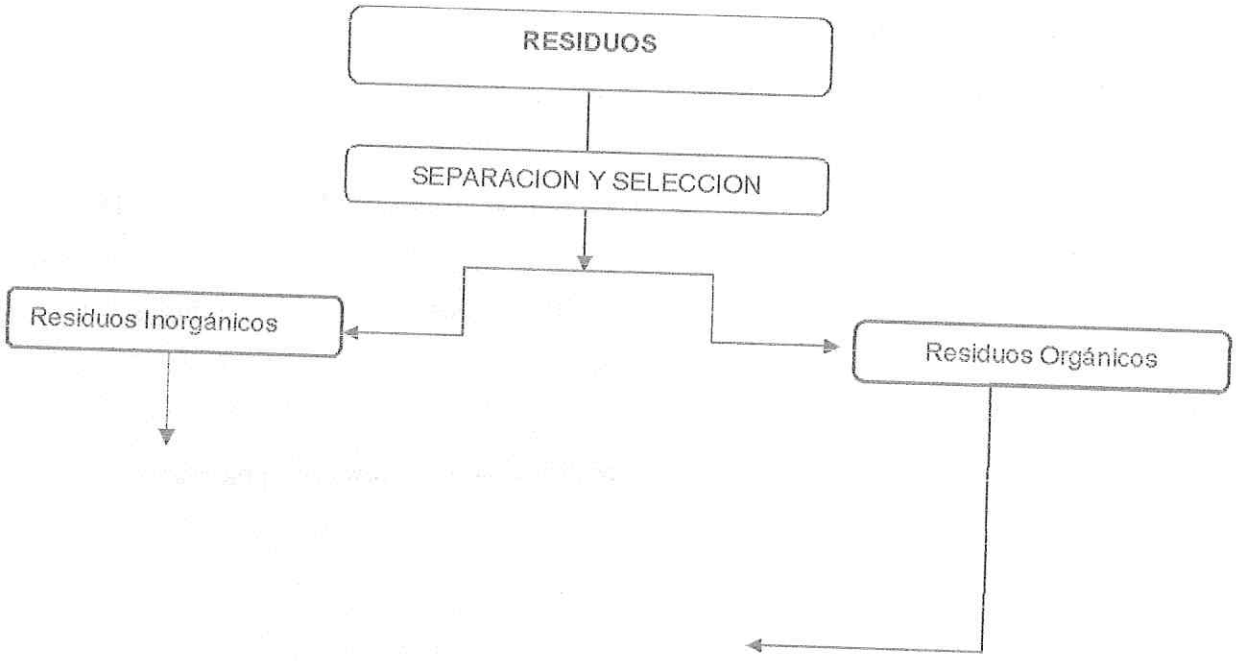
- Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos.

4.3. SISTEMAS DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN – FRECUENCIA

Para la implementación y puesta en marcha del programa de residuos sólidos en los establecimientos de expendio y preparación de alimentos de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S., es importante precisar el sistema de recolección de tal forma que eviten al máximo las posibles contaminaciones de las raciones para preparar.

Los residuos producidos son eliminados por el personal manipulador de alimentos en forma habitual y/o cada vez que se requiera, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

El proceso de recolección, disposición (contenedores de almacenamiento) y reciclaje (cuando se requiera) se efectuará de acuerdo al siguiente flujograma:



El proceso de recolección interna de los residuos sólidos se hace mediante la utilización de canecas o recipientes plásticos debidamente identificados de acuerdo al tipo de residuo (orgánico e inorgánico). Y deben estar identificados en canecas. posteriormente, se realiza la recolección y disposición externa por parte de la empresa _____ con una frecuencia semanal de ___veces.

4.4 PROCEDIMIENTO PARA DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

4.4.1 Sección de recibo

Los residuos generados en la recepción de alimentos son depositados en recipientes (verde para orgánicos y blanco para inorgánico), debidamente tapados que incluyen una bolsa. Una vez terminada la recepción de los alimentos o llenado el recipiente de residuos se debe cerrar la bolsa adecuadamente, se traslada y deposita en el lugar donde son recogidos por la empresa encargada.

4.4.2 Sección preliminar/Sección de cocción

Los residuos orgánicos son depositados en la bolsa (verde para orgánicos) ubicada en un recipiente tapado e identificado. Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el recipiente de residuos se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el lugar de donde serán recolectados por la empresa encargada.

Los residuos inorgánicos (bolsas, tapas, envolturas, papeles de insumos empacados, frascos de vidrio, entre otros) son depositados en la bolsa (negra para inorgánicos) ubicada en el recipiente tapado e identificado, que posteriormente es sellada y trasladada al punto de recolección por parte de la empresa encargada.

4.5. DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS:

La disposición de las basuras se realiza en el shut dispuesto para tal fin en las instalaciones de la base aérea de Guayamaral y se sacan diariamente.

4.6. SEÑALIZACIÓN:

Los recipientes donde se depositan los residuos generados en la prestación de servicio se rotularán de la siguiente manera:

RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES	RESIDUOS APROVECHABLES	RESIDUOS NO APROVECHABLES

4.6.1 Clasificación de colores

Los residuos generados en las etapas del proceso de INVERSIONES ACOSTA S.AS. se deben colocar en canecas rotuladas, las cuales deben ser de color verde para residuos orgánicos aprovechables, blanco para residuos aprovechables y negro para residuos no aprovechables, al igual que las bolsas que contenga cada caneca, como semuestra en la siguiente imagen.



Imágen extraída de Google fotos

4.7 SALIDA DE RESIDUOS:

En cada uno de las áreas de restaurantes se dispenará el papa de almacenamiento

y ruta de salida de los residuos generados en el proceso de elaboración y entrega de alimentos en INVERSIONES ACOSTA S.A.S.

5. IDENTIFICACION Y VALORACION DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES GENERADOS POR LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Como generadores de residuos de la ciudad Bogotá y municipios de Cundinamarca, debemos prevenir, mitigar, controlar y corregir, impactos ambientales negativos que puedan generarse durante la implementación y operación del servicio en cada una de las instalaciones de los sitios de preparación y expendio de alimentos de INVERSIONES ACOSTA S.A.S., cualquier acción quedara consignada en el formato control de residuos sólidos.

Para identificar y valorar los impactos ambientales generados, debemos realizar un análisis completo de la operación, desde la bodega principal de abastecimiento de los alimentos, hasta cada uno de los puntos de preparación que hay en cada sitio geográfico de la ciudad y sus alrededores. A su vez, en cada uno de estos sitios se desarrollan procesos asociados a sus actividades particulares.

5.1 VALORACION DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES

Para ello, se ha desarrollado un análisis de los impactos que por efectos de la operación tengan influencia sobre los componentes del medio ambiente como son los Recursos: Suelo, Aire, Hídrico, Energía y Social.

5.2 BODEGA PRINCIPAL

Dentro del análisis realizado se puede concluir que los impactos que tienen mayor significancia dentro de la operación del programa en la bodega principal son:

- Generación de residuos sólidos provenientes de actividades administrativas, representados en su gran mayoria por papeleria.
- Generación de residuos sólidos orgánicos derivados de la detección de productos No Conformes generados por efectos de la operación.
- Generación de residuos inorgánicos resultantes de las actividades de alistamiento.
- Generación de aguas residuales derivadas de procesos de lavado de la bodega,canastillas, cavas, baños, etc.

GENERACION DE RESIDUOS SEGÚN LA ETAPA DEL PROCESO

ETAPA DEL PROCESO	DESCRIPCION DE LA ETAPA	PROCESO SALIDA
Recepción	Operación mediante la cual llega la materia prima a la bodega, previo a su descargue la misma es inspeccionada bajo parámetros de cantidad y calidad. Durante este proceso puede resultar como residuo alguna cantidad de materia prima No Conforme, que por	**Residuos Orgánicos** Cáscaras, hojas, tallos, raíces, etc.
	efectos del transporte y/o descargue se han visto afectadas y se retiran del material que efectivamente se recibe.	

Alistamiento	Operación mediante la cual se pesa, separa y distribuyen las cantidades de materia prima correspondientes a las coberturas definidas. Durante este proceso puede resultar como residuo alguna cantidad de materia prima No Conforme, que durante el proceso de recepción pudo no haber sido detectada. De igual forma, resulta como residuo material de embalaje en el cual llegan las materias primas.	**Residuos:** • *Orgánicos* Cáscaras, hojas, tallos, Raíces, etc. - *Inorgánicos* Empaques secundarios
Despacho	Operación mediante la cual la materia prima es llevada a cada uno de los comensales. En esta etapa del proceso no se generan residuos.	No hay generación
Lavado de canastillas, Neveras, bodega	Operación mediante la cual se lava y desinfecta las canastillas, Neveras y las superficies	Vertimiento Líquido

5.3 PUNTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Dentro del análisis realizado se puede concluir que los impactos que tienen mayor significancia dentro de la operación en los puntos de preparación son:

- Generación de aguas residuales durante los procesos de lavado.
- Generación de residuos orgánicos (cáscaras, tallos, hojas, semillas, etc.)
- Generación de residuos inorgánicos (envases, plásticos, bolsas)

ETAPA DEL PROCESO	DESCRIPCION DE LA ETAPA	PROCESO SALIDA
Limpieza y Desinfección Superficies	Una de las actividades que se desarrolla en los puntos de atención incluye lo relacionado con las actividades de limpieza y desinfección, tanto de la infraestructura como de los materiales, menaje, equipos, etc. que se desarrollan cotidianamente	**Vertimiento Líquido.**
Pre alistamiento Materia Prima	Operación que representa las actividades que se desarrollan una vez llegan las materias primas al punto hasta las actividades previas a la preparación, las cualesconsisten en actividades asociadas a lavado, pelado, retiro de cáscaras, hojas, tallos, raíces, picado, etc.	**Residuos Orgánicos:** Cáscaras, hojas, tallos, raíces, picado, etc. Vertimiento Líquido
Preparación	Operación que consiste en la adición de ingredientes y cocción de los mismos hasta la obtención del producto terminado listo para ser servido a los titulares de derecho, igual	**Residuos Sólidos:** - Orgánicos: Cáscaras, hojas, tallos, raíces, picado, etc.

	que la etapa anterior se generan residuos orgánicos asociados a lavado, pelado, retiro de cáscaras, hojas, tallos, raíces, picado, etc. (separación de la parte comestible de la no comestible) y de igual forma se generan residuos que corresponden a envases de los abarrotes (bolsas, tarros, latas, cajas, etc.).	- Inorgánicos: Bolsas Plásticas, frasco plástico, cartón. Vertimiento Liquido
Servido	Operación que consiste en porcionar los alimentos preparados y entregárselos al comensal para su consumo.Los residuos generados en este punto son las sobras de comida.	Residuos de Alimentos

Las únicas personas responsables del manejo integrado de los residuos sólidos y líquidos dentro de los puntos de preparación y expendio de alimentos de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S. son el personal manipulador de cocina; al momento de ubicar estos residuos a disposición de la empresa recolectora de la ciudad, esta será responsable de su última disposición.

6. ACTIVIDADES PARA PREVENIR, MITIGAR Y CORREGIR EL IMPACTO AMBIENTAL NEGATIVO GENERADO POR RESIDUOS SOLIDOS.

Las acciones encaminadas a prevenir, mitigar y corregir el impacto ambiental formado por los residuos generados durante la operación se enuncian a continuación:

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS , CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA			
Deficiencias	**Acción Preventiva**	**Acción Correctiva**	**Plan de contingencia**
Deficiencias en la recolección externa de los residuos sólidos	1. Asegurar un adecuado almacenamiento de los residuos	Solicitar ante el ente territorial la adecuación del punto en caso lo requiera, para adecuar en acceso.	1. Solicitar reubicación del punto
Deficiencias en la recolección interna de residuos sólidos / proliferación de vectores.	1. Refuerzo en capacitación y sensibilización en aplicación del programa de manejo de desechos sólidos.	Aplicación del programa de desechos sólidos / Mantener los recipientes tapados para evitar el ingreso de vectores.	1. Solicitar refuerzo de fumigación a la entidad especializada en el control de artrópodos y roedores. 2. En caso de agotarse las bolsas plásticas realizar compra local

5. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

1. OBJETIVO

El Programa de Control de Plagas a implementarse dentro de las áreas de los restaurantes y sitios de preparación y expendio de comidas pretende implementar procedimientos que permitan el manejo integral y eficaz de todas las posibles fuentes de contaminación o proliferación de plagas según lo establecido según la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y protección social, proporcionando instrucciones para la identificación de focos de insalubridad, sugerencias para el manejo de sustancias químicas y recomendaciones a tener en cuenta para evitar la proliferación de las mismas.

Tiene cpImplementar un programa de control de plagas mediante fumigaciones y controles internos que permita mantener bajo condiciones mínimas la presencia de agentes contaminantes en la prestación del servicio que puedan afectar los restaurantes del Hotel Santorini en la ciudad de Santa Marta, Departamento del Magdalena.

1. ALCANCE

El programa de control de plagas aplica para la Bodega Principal y todos los puntos de venta donde se dispensen alimentos por parte de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S, y a todo el personal involucrado en el proceso.

2. DEFINICIONES

- **Plaga:** Se denomina plaga a todo organismo cuya actividad o su sola presencia afecta en alguna medida a las personas, a sus bienes o a sus propiedades. Esta acción negativa o indeseable para el ser humano puede producirse de diversas formas.

- ✓ Ocasionando, transmitiendo o propagando enfermedades (vectores)
- ✓ Compitiendo por sus alimentos
- ✓ Dañando sus propiedades o bienes
- ✓ Resultando molesta y desagradable por su sola presencia
- ✓ Resultando peligroso por su comportamiento

- **Vector:** Se denomina vector a todo organismo que actúa como mecanismo trasmisor de un agente patógeno entre el medio ambiente y el hombre o de un organismo a otro.

- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar plagas mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.

- **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.

- **Rodenticidas:** Plaguicidas que eliminan ratas y otros roedores.

- **Toxicidad:** Es la capacidad que posee un elemento químico o biológico para producir daño en la salud de los seres vivos. Existe una clasificación dada por la Organización Mundial de la Salud OMS, según el grado de toxicidad de los plaguicidas (Categoría Toxicológica), así:

CATEGORÍA	GRADO DE TOXICIDAD	ROTULO
1	Extremadamente tóxico	ROJO
2	Altamente Tóxico	AMARILLO

3	Moderadamente Tóxico	AZUL
4	Ligeramente tóxico	VERDE

3. CONDICIONES GENERALES

Las plagas son todos aquellos organismos que ocasionan, transmiten y propagan enfermedades, y que contaminan los alimentos. A continuación, se muestra información generalizada de las plagas que se pueden encontrar y lasenfermedades que pueden ocasionar:

4.1. Caracterización de las plagas

4.1.1 Plagas comunes:

- Voladoras: moscas, mosquitos, murciélagos y aves (principalmente palomas).
- Rastreras: roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas, hormigas.

Las plagas que pueden afectar en mayor proporción los servicios de alimentación son las moscas, palomas, roedores y cucharas, incidiendo en la Transmisión de Enfermedades.

4.1.2. Plagas que se vinculan con la higiene de los alimentos:

- Son aquellas que afectan la Salud Pública y que preocupan por su estrecha convivencia con el hombre. Especialmente las que están relacionadas con los lugares donde se procesan y almacenan alimentos. Ellas son básicamente: insectos (moscas cucarachas, hormigas, etc.), roedores (ratas y ratones) y algunas aves (palomas).

3.1.3. Ejemplos de ETA vinculadas con las plagas

- Las cucarachas son vectores importantes de Salmonella, Proteus, Shigella, helmintos, virus, hongos y protozoarios.
- Las moscas pueden trasmitir: meningitis, cólera, salmonellosis, tifus, lepra, hepatitis, tripanosomas, etc.
- Los roedores pueden transmitir: salmonellosis, leptospirosis, triquinellosis, hantavirus, neumonía, etc.
- Las palomas pueden transmitir: salmonellosis, histoplasmosis, campilobacteriosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis, etc

4. TIPO DE CONTROLES QUE SE UTILIZAN EN EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

5.1 CONTROLES FISICOS

Este tipo de control es indirecto y actúa sobre el medio ambiente de las plagas, convirtiéndolo en un medio hostil o inaccesible. Este control es tan importante como el directo ya que éste último falla a corto o largo plazo si no se aplica el indirecto. Los tipos de controles físicos que se pueden implementar en los restaurantes son: angeo o malla anti-insectos en los lugares de ventilación, puertas y ventanas con cerramientos de protección o tela mosquitero, y con respecto a las rutinas y procedimientos, lo referente a manejo de residuos, efluentes, ingreso y egreso de mercancias, insumos y productos, etc.

Estas medidas pretenden reducir e impedir el acceso y el establecimiento de las plagas en las instalaciones. La adopción de alguna o la combinación de algunas de estas recomendaciones disminuirán la probabilidad de presencia de plagas en la bodega y en los puntos de venta y debe ser verificado diariamente, como operadores se gestionará con el proveedor FUMINDUSTRIAL, que cumple con las características requeridad por INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S.. la implementación de estas barreras físicas en cada restaurante.

5.2. CONTROLES QUIMICOS

Este tipo de control es directo y actúa sobre las plagas en cualquier estado de desarrollo, provocándole la muerte u otro tipo de alteraciones o daños irreversibles. Los más usados son los plaguicidas, insecticidas, pesticidas y cebos.El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad del alimento y su aplicación debe ser ejecutada por personal idóneo y capacitado para tal fin.

Es una medida complementaria dentro del programa de control de plagas y es la forma más usual y eficaz de controlar las plagas. Este control debe ser ejecutado siempre por FUMINDUSTRIAL o quien haga sus veces y debe ser realizado por personas debidamente calificadas y certificadas por las autoridades de salud y se aplicara de acuerdo al siguiente cronograma.

CRONOGRAMA DE FUMIGACION										
NOMBRE DE LA EMPRESA: INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S.										
DEPARTAMENTO: Bogotá										
EMPRESA ENCARGADA DE LA FUMIGACION: FUMINDUSTRIAL										
	AÑO 2023									
MESES FUMIGACION	ENE	FEB	MAR	ABR	May	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
	X			X		X		X		X

Nota: Los meses señalados son los que se establecen para la realización del control de plagas por parte de la empresa contratada, en caso de no ser así deberá informarse a la persona encargada para que verifique el cumplimiento de ésta medida de control.

5. PROCEDIMIENTOS

6.1. CONTROLES GENERALES

1. Cultural (saneamiento ambiental), físico, biológico, químico.
2. Suspensión de fuentes de agua.
3. Secar bien las superficies de trabajo, no deja charcos o empozamientos en el piso.
4. Tapar bien los tanques o reservorios de agua.
5. Evitar la condensación de agua en bodegas y salas de proceso.
6. Eliminar completamente todos los residuos que hayan podido quedar del proceso.
7. Tapar bien las basuras y colocarlas en un lugar exclusivo y debidamente protegido (recipientes con tapas).
8. Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados.
9. Eliminar las grietas o agujeros donde puedan esconderse las plagas.
10. Colocar angeo en ventanas y ductos de ventilación si los hay.
11. Colocar rejillas anti plagas en desagües y sifones.
12. Colocar trampas de control de roedores.
13. Mantener limpios y libres de materiales en desuso las unidades de servicio.

6.2 CONTROLES FISICOS

1. Mantener el entorno de las instalaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otra cosa que las atraiga, esto es simplemente crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente las instalaciones de las fuentes de infestación.
2. Asegurar que los sifones y desagües cuentan con su respectiva rejilla en buen estado.

3. Adecuar barreras físicas tales como mallas en las ventanas, bandas de caucho en las puertas, protección a bombillos, taponamiento de orificios y grietas, las recomendaciones dadas por la entidad prestadora de servicio de control integrado de plagas y las establecidas.
4. Asegúrese que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.
5. Señalizar la ubicación de las trampas y cebos para el control de vectores.

6.3. CONTROLES QUIMICOS

Las medidas de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado. Se deben mantener registros apropiados de la utilización de plaguicidas.

6.4. IDENTIFICACION DE PLAGAS Y SU CONTROL

4.4.1 Cucarachas Su ambiente ideal es en lugares sucios, oscuros, húmedos y calientes, pueden encontrarse en alimentos o bolsas mal almacenadas, los cuales quedan contaminados por los desechos de esta plaga.

CONTROLES PREVENTIVOS: Los controles preventivos buscan mitigar la aparición de plagas y roedores, por ello se hace necesario realizar continuamente las operaciones de monitoreo y vigilancia de áreas tales como cocina, comedor y bodega. Pare ello se requiere:

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Revisar los rincones y puntos oscuros. Determinar los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida.

3. Mantener los productos alimenticios en envases sellados
4. Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
5. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
6. Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.
7. Limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, fregaderos, estufas, cajones, etc. donde se puedan acumular restos de comida.
8. Evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, etc.

4.4.2 Moscas

CONTROLES PREVENTIVOS: Los controles preventivos buscan mitigar la aparición de plagas y roedores, por ello se hace necesario realizar continuamente las operaciones de monitoreo y vigilancia de áreas tales como cocina, comedor y bodega. Pare ello se requiere

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Mantener los productos alimenticios en envases sellados.
3. Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
4. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
5. Recoger inmediatamente todos los derrames y alimentos que pudieran estar esparcidos en las diferentes áreas.
6. Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas humanas o animales.

6.4.3. Roedores: Son animales que habitan lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Tienen poco desarrollado el sentido de la vista, detectan formas y movimientos, pero no colores. Son de

hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar. Sus bigotes son los órganos del tacto, que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos, pueden memorizar los senderos y moverse en la oscuridadhasta encontrar sus madrigueras. Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje.

CONTROLES PREVENTIVOS: Los controles preventivos buscan mitigar la aparición de plagas y roedores, por ello se hace necesario realizar continuamente las operaciones de monitoreo y vigilancia de áreas tales como cocina, comedor y bodega. Pare ello se requiere

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Mantener los productos alimenticios en envases sellados.
3. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
4. El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los puntos de preparación y servido.
5. Hacer un adecuado control de malezas, eliminación de basuras y detección y control de madrigueras.
6. Instalar trampas con cebos para su control en lugares estratégicos para su efectividad.

7. MANEJO DE PRODUCTOS

Los productos manejados para el control integrado de vectores y plagas son manejados por la entidad contratada para tal fin.

8. GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS , CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA			
	Acción Preventiva	**Acción Correctiva**	**Plan de contingencia**
Zonas aledañas al punto con alta influencia de plagas	• Identificar posibles puntos de ingreso de plagas al punto de atención, con vias a sellar o eliminarlos.		• Mantener buen control de posibles sitios de ingteso
Presencia de plagas de forma ocasional en el punto (Aun cumpliéndose el Cronograma	Asegurar la aplicación de BPM • Evitar la presencia de alimentos derramados en el suelo (en los rincones y sitios oscuros).		Reforzar las buenas prácticas de Manipulación de alimentos y limpieza de los sitios.
Presencia de plagas de forma persistente en el punto (Aun cumpliéndose el Cronograma)	• Asegurar la aplicación de BPM • Evitar la presencia de alimentos derramados en el suelo (en los rincones y sitios oscuros).	• Controlar la acumulación de materiales en desuso • Identificar y eliminar nuevos focos internos • Solicitar al proveedor refuerzos de control	Reforzar las buenas prácticas de Manipulación de alimentos y limpieza de los sitios. •

ANEXOS:

1. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN EMITIDO POR EL PROVEEDOR.
2. FICHA TECNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE LOS PLAGUICIDAS Y RODENTICIDAS.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

El Programa de Abastecimiento de agua pretende garantizar que el agua utilizada en todas las etapas del proceso sea segura e inocua y cumpla con las características organolépticas, físicas y químicas establecidas en las normas legales vigentes Decreto 475 de 1988.

1. OBJETIVO

Establecer y documentar en todos las áreas de operación de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S. el proceso de abastecimiento de agua, mediante el registro de la fuente de captación,tratamientos realizados, capacidad del tanque de almacenamiento, mantenimiento y limpieza y desinfección del mismo, con el propósito de asegurar que el agua utilizadasea apta para el consumo y sin riesgo para la salud humana.

2. ALCANCE:

El programa de abastecimiento de agua potable aplica para INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S,A,S Bodega y todos sus puntos de venta en Bogotá y Cundinamarca y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. DEFINICIONES

- **Agua Potable:** Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

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

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** 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 condiciones sanitarias adecuadas.

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

- **Inocuidad:** Se refiere a la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que están destinados.

4. CARACTERIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

El agua a utilizar en los procesos de elaboración de alimentos en INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A,S sus restaurantes y puntos de venta de alimentos es de calidad potable y cumplirá con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del ministerio de salud.

4.1. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGUA USADA EN EL PUNTO

El Abastecimiento del agua se realiza a través del acueducto correspondiente, y donde no exista la seguridad de la calidad del agua, se empleará en todo caso agua en botellones par garantizar que se trate de agua apta para el consumo humano. En el caso de que la unidad de servicio no cuente con el suministro de agua potable, se efectuarael siguiente procedimiento al agua adquirida:

Muestra:

- ✓ Tomar una muestra de agua en un recipiente de vidrio limpio y transparente.
- ✓ Deje reposar por 5 minutos y observar que no presenten sólidos en el fondo del recipiente.
- ✓ Verificar que el agua no tenga olores ni sabores extraños. En caso que alguna característica no sea aceptable se debe informar y tomar las acciones pertinentes.

Cantidad a utilizar:

- ✓ Evaluar la cantidad de agua que se requiere para el desarrollo de las actividades y alistarla en un recipiente limpio y previamente desinfectado.
- ✓ Dejar reposar el agua a tratar con el fin que los posibles sólidos presentes se acumulen en el fondo del recipiente.
- ✓ Tratar el agua a través de alguna o ambas metodologías que se presentan a continuación:

  a) **Procedimiento de hervido:** Poner el agua a tratar al fuego hasta que hierva por espacio de 5 minutos.

b) **Procedimiento de desinfección con hipoclorito de sodio (5,25%):** Adicionar la cantidad especificada de Hipoclorito de Sodio (5,25%) (ver Anexo N° 1 del Programa de Limpieza y desinfección), mezclar con un utensilio limpio y previamente desinfectado y dejar reposar por espacio de 30 minutos. Una simple prueba de olor y sabor permitirá determinar la presencia (que sea apenas perceptible) de Hipoclorito de Sodio (5,25%) en el agua tratada.

- ✓ Una vez terminados los procedimientos proteger el agua tratada para evitar su contaminación y consumirla en el menor tiempo posible.

5. PROCEDIMIENTOS

5.1. DESCRIPCIÓN DEL MECANISMO PARA EL SUMINISTRO DE AGUA AL PUNTO DE PREPARACION

El agua utilizada en las actividades de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S, su restaurante y sus puntos de venta proviene de un acueducto y susuministro es constante.

5.2. VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES HIDRÁULICAS

1. Verificar que todas las áreas tengan flujo de agua (lavaplatos, lavamanos, batería sanitaria, etc.) y cuenten con grifo o llave.

2. Verificar que los grifos no presentan fugas ni goteo.
3. Verificar el adecuado funcionamiento de lavaplatos, lavamanos, batería sanitaria y demás elementos que hagan parte de la instalación hidráulica
4. Verificar la presencia de humedades en paredes, techos o pisos del punto de atención.

5.3. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

1. Desocupar toda el agua que contenga el sistema (tanque de almacenamiento)
2. Retirar posibles residuos grandes y sedimentos.
3. El lavado de tanque se realizará por una empresa autorizada y especializada en el tratamiento de aguas y lavado de tanques.

Si se utilizan recipientes para almacenar agua por algún motivo específico, estos deben cumplir con el protocolo de limpieza y desinfección que se detalla a continuación:

4. Preparar la solución detergente que se va a utilizar (ver Anexo N1 programa de Limpieza y desinfección). No se debe aplicar el detergente Restregar todas las superficies internas hasta haber eliminado toda la suciedad.
5. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 3 minutos para dejar que el detergente actúe.
6. Enjuagar con suficiente agua asegurándose que todo el detergente se elimine y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.
7. Preparar solución desinfectante (ver Anexo N°1 programa de Limpieza y desinfección).
8. Aplicar la solución desinfectante en todas las superficies internas durante el tiempo recomendado.
9. Enjuagar cuidadosamente el tanque y la tapa con agua segura a presión y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.

6. MANEJO DE PRODUCTOS

Nombre comercial	HIPOCLORITO DE SODIO (Límpido, Clorox, Blancox, Patojito, etc.
Tipo de Producto	Desinfectante
Propiedades Físicas	**Color:** Amarillo claro **Estado:** Liquido
Propiedades Químicas	Hipoclorito de Sodio mayor al 5,25 %
Uso	Como Desinfectante y Germicida Desodorización Desinfección de pisos, paredes inodoros Desinfección en fábricas de alimentos Desinfección de frutas y vegetales
Condiciones de Almacenamiento	Mantener el recipiente cerrado y en un lugar seco, ventilado y preferiblemente frio Almacenar en un lugar libre de humedad y calor para que el producto mantenga sus propiedades Mantener a una temperatura entre 15ºC y 25ºC Proteger de la luz Almacenar en recipientes de material no corrosivo No almacenar cerca de ácidos Almacenar lejos de material combustible
Primeros Auxilios	Se debe evitar el contacto directo del producto con la piel, ojos e inhalación de vapores

7. CRONOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES Y TANQUE DE ALMACENAMIENTO

RECIPIENTE/TANQUE	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Recipientes de 120 Lt	Diario	Operador
Tanques > 120 y < 1000 Lt	Dos (2) veces al año	Empresa FUMINDUSTRIAL o quien haga sus veces
Tanques de almacenamiento desde 1000 Lt	Dos (2) veces al año	Empresa FUMINDUSTRIAL o quien haga sus veces

ASPECTO	Año 2023								
	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV
Recipientes de 120 Lt	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tanques > 120 y < 1000 Lt					X				
Tanques de almacenamiento desde 1000 Lt									

NOTA: En el cronograma anterior se debe registrar el mes en que se realizan las actividades de limpieza y desinfección para los tanques de almacenamiento de agua >120 y <1000 Lt e igualmente para los tanques de 1000 Lt en adelante.

El registro de las actividades de Limpieza y desinfección de los recipientes de 120 Litros y los recipientes mayores a 120 litros y menores a 1000 litros, se lleva en el formato de Registro de Limpieza y Desinfección.

El Administrador se hará cargo de la supervisión, gestión y coordinación para garantizar el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección asumidas por la empresa, con una frecuencia mínima de 2 veces al año, según lo estipulado en el Decreto 1575 de 2007.

8. PRACTICAS DE AHORRO Y CUIDADO DEL AGUA

Uno de los recursos naturales que mayor preocupación genera debido a su preservación es el agua. Como parte de la estrategia de contribución para disminuir el impacto generado por la operación, e implementara en cada punto de atención las siguientes recomendaciones en la práctica de ahorro y cuidado del agua:

1. Gestionar ante, los encargados del departamento de mantenimiento o directivos los arreglos a las averías de los grifos y cañerías (un grifo que gotea pierde aproximadamente 30 litros diarios de agua).
2. Cambiar los hábitos de consumo; cerrar los grifos mientras se enjabonan los utensilios que se utilizan durante el proceso.
3. No dejar correr el agua y utilizarla solo cuando realmente sea necesario.
4. No descongelar alimentos bajo el chorro del agua.
5. No lavar los platos con el grifo abierto

9. PLAN DE CONTINGENCIA Y EMERGENCIA POR DESABASTECIMEINTO DE AGUA POTABLE

Los planes de emergencia constituyen una actividad permanente en la operación de sistemas de agua potable. Estos sistemas pueden ser vulnerables a diferentes tipos de circunstancias (desastres, sequias, inundaciones). Este plan se aplica de acuerdo a la ubicación de los restaurantes y puntos de venta de INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S

Este plan constituye un conjunto de informaciones, instrucciones y acciones que deben llevarse a cabo antes, durante y después de cada emergencia. Este plan constituirá un instrumento efectivo que le permitirá al prestador del servicio, estar preparado para afrontar el desabastecimiento de agua y poder brindar a cada

unidad las cantidades mínimas necesarias para continuar con el normal desarrollo para el cumplimiento de la entrega de alimentos.

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS , CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA			
	Acción Preventiva	Acción Correctiva	plan de contingencia
Posibles fechas de suspensión de servicio de acueducto	1. Articulación municipal para establecer las fechasde corte y conexión. 2. Almacenar agua previamente y aplicar procedimientos del programa calidad del agua, cuando lo requiera. 3. Efectuar compra local 4. Suministro de agua desde la bodega principal al punto, cuando el caso lo requiera.		1. Solicitar al gerente gestione ante la empresa prestadora de servicio, el suministrode agua a través de carro tanque.
El punto presenta deficiencias en el suministro de agua.	1. Almacenar agua previamente en los tanques o tarro destinado para tal fin, aplicar procedimientos según programa de calidad del agua 2. Aplicar procedimientos según Programa Calidad del Agua		1. Solicitar a el gerente la compra local 2. Solicitar al gerente gestione ante la empresa prestadora de servicio, el suministrode agua a través de carro tanque.

ANEXOS. Ficha técnica hipoclorito

El presente **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**, rige a partir de su publicación y divulgación a todos los colaboradores de **INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S.**

Se firma en Bogotá, a los 20 días del mes de Noviembre de 2024.

LUIS CARLOS ACOSTA RAMIREZ

Representante Legal

MARISOL HERNANDEZ MEDINA

TI en Saneamiento Ambiental

TP: 25520010497 CND

BIOCO S.A.S

MARKETING
Inversiones Acosta Ramírez SAS
Nit 901.060.411-9

YO, LUIS CARLOS ACOSTA RAMIREZ, identificado con cédula de ciudadanía número 79.864.465 actuando en mi calidad de Representante Legal de **INVERSIONES ACOSTA RAMIREZ S.A.S**, con **NIT**

901.060.411-9, **CERTIFICO** que para la prestación del servicio de suministro de alimentación para el **HOGAR MADRE MARIA DE SAN LUIS**, no utiliza empaques desechables en su operación.

El servicio se presta en loza de porcelana, ya que es servicio a la mesa.

Se expide la presente a los doce (12) días del mes de Febrero de 2025

Cordialmente

LUIS CARLOS ACOSTA RAMIREZ

Representante Legal